

TAPAS

高知・佐川町 “吉本牛乳”
塩パンナコッタと美味しいオリーブオイル 1piece/182(200)

釜揚げシラス とカラスミバターの
ブルスケッタ ー青柚子の香りー 1piece/455(500)

パプリカのムース
甘エビのタルタルとトマトコンソメ 1piece/455(500)

静岡 アメーラトマトと
マスカルポーネのブルスケッタ 1piece/455(500)

青海苔のゼッポリーニ 455(500)

シンプルフレンチフライ 455(500)

クリームチーズのムースとハニーナッツ 546(600)

旬フルーツとマスカルポーネと美味しい塩 637(700)

自家製フルーツバター 637(700)

自家製パテ・ド・カンパーニュ 773(850)

真蛸とアボカドのセビーチェ 910(1000)

本日の鮮魚のカルパッチョ 1000(1100)

牛もも肉のカルパッチョ仕立て 1091(1200)

伊産ブラータチーズと旬果物のカプレーゼ 2000(2200)

SALAD

胡桃とアンチョビドレッシングのガーデンサラダ 1273(1400)

たっぷりケールとアボカドの シーザーサラダ 1364(1500)

有機野菜と小エビの 30 品目コブサラダ 1455(1600)

HOT DISHES

椎茸と自家製サルシッチャのリビエーニ クミンの香り 1piece/455(500)

ポルチーニ茸とアサリのアランチーニ 2piece/455(500)

生ハムのグラタンコロッケ 2piece/500(550)

万願寺唐辛子のグリル
パプリカとアーモンドのロメスコソース 591(650)

なめらかマッシュポテトのチーズ焼き 591(650)

オリエンタルスイートチリポテト 637(700)

パプリカのグリル リコッタチーズとバルサミコ 637(700)

トリッパ (牛ホルモン) のトマト煮込み 727(800)

有頭エビのアヒージョ 910(1000)

三陸産 ムール貝の黒胡椒蒸し 1182(1300)

イカのグリルとポレンタイカスミとオリーブのソース 1364(1500)

アヒージョやマッシュポテトと一緒にバケット 1Piece/45(50)

※お通し (チャージ代として) お一人様 450 円頂戴しております

CHARCUTERIE & CHEESE

スペイン産 擦りたてハモンセラーノ 100(1100)

スペイン産 サルチチョン 723(800)

イタリア産 モルタデッラ 773(850)

サラミ・フィノッキオーナ 818(900)

スペイン産 イベリコベジョータ サラミ 910(1000)

チーズ 3 種の盛り合わせ 910(1000)

生ハムとサラミの盛り合わせ S 1091(1200)/ M1819(2000)

PASTA

宮城・白石 竹鶏ファームさん直送
宮城県産 竹鶏たまごの濃厚カルボナーラ 1364(1500)

静岡県産 アメーラトマトのフルーツ トマトソース 1455(1600)

ムール貝とフレッシュトマト青唐辛子のペペロンチーノ 1455(1600)

パンチェッタと賀茂茄子の
トマトソース / 自家製リコッタチーズのせ 1455(1600)

自家製サルシッチャと
万願寺唐辛子の軽いクリームソース / 青柚子の香り 1545(1700)

スルメイカとオリーブの
イカスミリゾット フェンネルとレモンの香り 1545(1700)

真蛸とオクラの大葉ジェノベーゼ 1637(1800)

牛ラグーと長谷川農産
マッシュルームのボロネーゼ / 黒七味仕立て 1728(1900)

真蛸のグリル プッタネスカソース 1364(1500)

青森県産 みほのポークとローストポテト アリスタ風 1455(1600)

寒鰯とたっぷり魚介のアクアパッツァ 1637(1800)

US産 牛肩 ロースのタリアータ
セルバチコとパルミジャーノ添え 1637(1800)

合鴨ロース 焦がし蜂蜜とオレンジのソース 1728(1900)

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 2273(2500)

DOLCE

ホワイトチョコのチーズケーキ 455(500)

大人のレトロプリン 455(500)

自家製ティラミス 546(600)

濃厚テリーヌ・ショコラ 637(700)

OTHER

パンケーキ各種
トリプルベリー／キャラメルナッツ／トリプルチョコ
旬フルーツ／カスタードブリュレ 1090(1200)~

COCKTAIL&BEER

プレミアムモルツ香るエール	(S)455(500) / (M)637(700)
いちごとローズマリー、シナモンのサングリアロッソ	819(900)
りんごとライム、レモングラスのサングリアビアンコ	819(900)
自家製レモネードサワー	591(650)
国産レモンサワー	546(600)
翠ジンライムサワー	591(650)
栃木・ココファーム "飲むぶどう酢"サワー	546(600)
広島・"桜尾" ジントニック	591(650)
エスプレッソトニック	591(650)
アイスティーハイ	546(600)
わつなぎゆずシロップで"ゆず翠サワー"	637(700)
わつなぎすだちシロップで"すだちモヒート"	637(700)
わつなぎ生姜シロップで"わつなぎモスコミュール"	637(700)
ジムビームハイボール	546(600)
知多ハイボール	819(900)
碧Aoハイボール	819(900)

NON-ALCOHOL

サントリーオールフリー	546(600)
自家製レモネード	500(550)
モクテルサングリア	500(550)
ココファーム "飲むぶどう酢" ソーダ	500(550)
桃のジュース	500(550)
ぶどうのジュース	500(550)
わつなぎゆずシロップで"ゆず蜜ソーダ"	591(650)
わつなぎ生姜シロップで"生姜・エール"	591(650)
わつなぎすだちシロップで"ノンアルすだちモヒート"	591(650)

WINE

－ 泡 －

テンタドール デバコ オーガニック (スペイン)	G： 637(700) B： 3637(4000)
ワイルドネイチャー プロセッコ(イタリア)	B： 5000(5500)
ローランペリエ (フランス)	B： 10910(12000)

－ 白 －

タヴェルネッロトレッビアーノ / シャルドネ(イタリア)	G： 546(600) B： 3182(3500)
ルイファブル シャルドネ(フランス)	G： 637(700) B： 4091(4500)
パッチワイン パッセリーナ(イタリア)	G： 637(700) B： 4091(4500)
ワインノット ゲヴェルツトラミネール/ピノグリ	B： 8182(9000)

－ オレンジ －

ブチェファーロ マルヴァジア(イタリア)	G： 819(900) B： 5455(6000)
----------------------	------------------------------

－ ロゼ －

ブチェファーロ ピノグリージョ(イタリア)	G： 819(900) B： 5455(6000)
-----------------------	------------------------------

－ 赤 －

タヴェルネッロサンジョベーゼ(イタリア)	G： 546(600) B： 3182(3500)
フラテッロソーレランブルスコ(イタリア)	G： 637(700) B： 4091(4500)
パッチワイン プリミティーヴォ(イタリア)	G： 637(700) B： 4091(4500)
ルイ・ファブル カベルネ・ソーヴィニヨン(フランス)	G： 637(700) B： 4091(4500)
ポッセンテ ラハル(イタリア)	G： 1273(1400) B： 8637(9500)
ワイルドネイチャー アマローネ(イタリア)	B： 11819(13000)

その他グラス、ボトルでご用意ございます。
詳しくはモバイルオーダー MENU をご覧ください

CAFE

エスプレッソ	シングル 273(300) / ダブル 319(350)
ブレンドコーヒー (HOT/ICE)	455(500)
カフェラテ (HOT/ICE)	500(550)
カプチーノ (HOT)	500(550)
カフェモカ (HOT)	546(600)
ソイラテ (HOT/ICE)	546(600)
本日の紅茶	410(450)
アイスティー	410(450)

Caldo