

# TAPAS

高知県佐川町 “吉本牛乳”の塩パンナコッタ KOCHI YOSHIMOTO MILK SALTED PANNA COTTA	1PIECE / 182 (200)
釜揚げシラスとカラスミバターの ブルスケッタ ー柚子の香りー BRUSCHETTA WITH WHITEBAIT AND BOTTARGA BUTTER ー YUZU AROMA	1PIECE / 455 (500)
新玉ねぎのムース 貝の炙りと日向夏 SIMPLE FRENCH FRIES	909 (1100)
静岡 アメーラトマトと マスカルポーネのブルスケッタ BRUSCHETTA WITH SHIZUOKA “AMEERA” TOMATO AND MASCARPONE	1PIECE / 455 (500)
シンプルフレンチフライ SIMPLE FRENCH FRIES	455 (500)
青海苔のゼッポリーニ FRIED SEAWEED ZEPOLINE (ITALIAN DOUGH BITES)	455 (500)
クリームチーズのムースとハニーナッツ CREAM CHEESE MOUSSE WITH HONEY NUTS	546 (600)
旬フルーツとマスカルポーネと美味しい塩 SEASONAL FRUIT WITH MASCARPONE AND FINE SALT	637 (700)
オリエンタルスイートチリポテト ORIENTAL SWEET CHILI POTATOES	637 (700)
自家製フルーツバター HOMEMADE FRUIT BUTTER	637 (700)
自家製パテ・ド・カンパーニュ HOMEMADE PÂTÉ DE CAMPAGNE	773 (850)
真蛸とアボカドのセビーチェ OCTOPUS AND AVOCADO CEVICHE	910 (1000)
本日の鮮魚のカルパッチョ TODAY'S FRESH FISH CARPACCIO	1000 (1100)
牛もも肉のカルパッチョ仕立て BEEF CARPACCIO WITH OLIVE OIL AND PARMESAN	1091 (1200)
伊産ブラータチーズと旬果物のカプレーゼ ITALIAN BURRATA CHEESE AND SEASONAL FRUIT CAPRESE	2000 (2200)

# SALAD

胡桃とアンチョビドレッシング ガーデンサラダ GARDEN SALAD WITH WALNUT AND ANCHOVY DRESSING	1273 (1400)
たっぷりケールとアボカドのシーザーサラダ KALE AND AVOCADO CAESAR SALAD	1364 (1500)
有機野菜と小エビの30品目コブサラダ ORGANIC COBB SALAD WITH SHRIMP AND 30 VARIETIES OF VEGETABLES	1455 (1600)
ブロッコリーのソテー 新玉ねぎのブルーテとカラスミ SAUTÉED BROCCOLI WITH SPRING ONION VELOUTÉ AND BOTTARGA	591 (650)
ポルチーニ茸とアサリのアランチーニ STUFFED SHIITAKE WITH HOMEMADE SAUSAGE ー CUMIN AROMA	2PIECE / 455 (500)
生ハムのグラタンコロッケ GRATIN CROQUETTE WITH PROSCIUTTO	2PIECE / 455 (500)
なめらかマッシュポテトのチーズ焼き GRATIN OF CREAMY MASHED POTATOES WITH CHEESE	591 (650)
トリッパ (牛ホルモン) のトマト煮込み BEEF TRIPE STEWED IN TOMATO SAUCE	591 (650)
牡蠣と上州葱、せりのアヒージョ AJILLO OF OYSTERS WITH JOSHU LEEKS AND SERI	1000 (1100)
有頭エビのアヒージョ SHRIMP AJILLO	910 (1000)
しらすとつぶ貝、ブロッコリーのアヒージョ AJILLO OF WHITEBAIT, WHELK, AND BROCCOLI	1000 (1100)
上州葱のロースト アーモンドとパプリカのロメスコソース ROASTED JOSHU LEEKS WITH ALMOND AND PAPRIKA ROMESCO SAUCE	727 (800)
牡蠣とブロッコリーのグラタン OYSTER AND BROCCOLI GRATIN	1182 (1300)
三陸産 ムール貝の黒胡椒蒸し STEAMED MUSSELS FROM SANRIKU WITH BLACK PEPPER	1182 (1300)
イカのグリルとポレンタ パプリカとアーモンドのロメスコソース GRILLED SQUID WITH POLENTA, PAPRIKA & ALMOND ROMESCO SAUCE	1364 (1500)
気仙沼産メカジキのシチリア風 オレガノの香り CHARCOAL-GRILLED AUTUMN SALMON WITH SMOKED MUSHROOM SAUCE	1455 (1600)

# HOT DISHES

# CHARCUTERIE

## & CHEESE

スペイン産 擦りたてハモンセラノ FRESHLY SLICED JAMÓN SERRANO (SPAIN)	1000 (1100)
スペイン産 サルチチョン SALCHICHÓN (SPANISH CURED SAUSAGE)	723 (800)
イタリア産 モルタデッラ MORTADELLA (ITALY)	773 (850)
サラミ・フィノッキオーナ SALAMI FINOCCHIONA (WITH FENNEL FLAVOR, ITALY)	818 (900)
スペイン産 イベリコベジョータ サラミ IBERICO BELLOTA SALAMI (SPAIN)	910 (1000)
チーズ3種の盛り合わせ ASSORTED CHEESE (3 VARIETIES)	910 (1000)
生ハムとサラミの盛り合わせ ASSORTED PROSCIUTTO AND SALAMI	[S] 1091 (1200) [M] 1819 (2000)
真蛸のグリル プッタネスカソース GRILLED OCTOPUS WITH PUTTANESCA SAUCE	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 AOMORI PORK AND ROASTED POTATOES “ARISTA STYLE”	1364 (1500)
真鯛とたっぷり魚介のアクアパッツァ AQUA PAZZA WITH RED SEA BREAM AND PLENTY OF SEAFOOD	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 U.S. BEEF CHUCK ROAST TAGLIATA WITH ARUGULA AND PARMIGIANO	1637 (1800)
合鴨ロース 焦がし蜂蜜とオレンジのソース ROASTED DUCK BREAST WITH CARAMELIZED HONEY AND ORANGE SAUCE	1728 (1900)
国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み JAPANESE BEEF CHEEK SIMMERED IN RED WINE	2273 (2500)

# MAIN

# 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 RICH CARBONARA WITH “TAKETORI FARM” EGGS FROM MIYAGI	1364 (1500)
宮城県産 フルーツトマトの トマトソース SPAGHETTI WITH TOMATO SAUCE MADE WITH FRUIT TOMATOES FROM MIYAGI	1455 (1600)
つぶ貝と芹、フレッシュトマト ペペロンチーノ WHELK AND WATER DROPWORT PEPERONCINO WITH FRESH TOMATOES	1545 (1700)
新玉ねぎと自家製パンチェッタ アマトリチャーナ AMATRICIANA WITH NEW ONIONS AND HOUSE-CURED PANCETTA	1455 (1600)
そら豆と自家製サルシッチャ 軽いクリームソース FAVA BEAN AND HOUSE-MADE SALSICCIA WITH LIGHT CREAM SAUCE	1455 (1600)
菜の花としらすのジェノベーゼ ペコリーノ・ロマーノかけ RAPINI AND WHITEBAIT GENOVESE, TOPPED WITH PECORINO ROMANO	1636 (1800)
牛ラグーと肉厚椎茸のボロネーゼ 黒七味仕立て BOLOGNESE WITH BEEF RAGU AND THICK SHIITAKE MUSHROOMS BLACK SHICHIMI STYLE	1727 (1900)
牡蠣と春菊、上州葱のリゾット 岩海苔の香り OYSTER, GARLAND CHRYSANTHEMUM, AND JOSHU LEEK RISOTTO WITH A HINT OF ROCK NORI	1545 (1700)
ホワイトチョコのチーズケーキ WHITE CHOCOLATE CHEESECAKE	455 (500)
大人のレトロプリン CLASSIC RETRO PUDDING	455 (500)
自家製ティラミス HOMEMADE TIRAMISU	546 (600)
濃厚テリーヌ・ショコラ RICH TERRINE CHOCOLAT	637 (700)
パンケーキ各種 1090~ (1200~) (クラシック/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) PANCAKES (TRIPLE BERRY / CARAMEL NUTS / TRIPLE CHOCOLATE / SEASONAL FRUITS / CRÈME BRÛLÉE CUSTARD)	

# BEER & HIGHBALL

ザプレミアムモルツ 香るエール THE PREMIUM MALT'S KAORU ALE	MINI455 (500) REGULAR637(700)
ジムビームハイボール JIM BEAM HIGHBALL	591 (650)
知多ハイボール CHITA BEAM HIGHBALL	819(900)
碧Aoハイボール CHITA BEAM HIGHBALL	819(900)
アールグレイハイボール EARL GREY HIGHBALL	636(700)

# COCKTAIL

いちごとローズマリー シナモンのサングリアROSSO STRAWBERRY, ROSEMARY & CINNAMON SANGRIA ROSSO	819(900)
りんごとライム レモングラスのサングリアBIANCO APPLE, LIME & LEMONGRASS SANGRIA BIANCO	819(900)
自家製レモネードサワー HOMEMADE LEMONADE SOUR	637(700)
国産レモンサワー DOMESTIC LEMON SOUR	591 (650)
翠ジンライムサワー SUI GIN & LIME SOUR	637(700)
栃木・ココファーム “飲むぶどう酢” サワー TOCHIGI COCO FARM “DRINKING GRAPE VINEGAR” SOUR	637(700)
JJ(茉莉花×ジャスミン茶) JASMINE FLOWER x JASMINE TEA	591(650)
広島・“桜尾” ジントニック HIROSHIMA “SAKURAO” GIN & TONIC	637(700)
エスプレッソトニック ESPRESSO TONIC	637(700)
アイスティーハイ ICED TEA HIGHBALL	591 (650)

# NON ALCOHOL

サントリー オールフリー SUNTORY ALL-FREE	546(600)
自家製レモネード HOMEMADE LEMONADE	546(600)
モクテルサングリア MOCKTAIL SANGRIA	636(700)
ココファーム 飲むぶどう酢ソーダ COCO FARM “DRINKING GRAPE VINEGAR” SODA	546(600)
もものジュース PEACH JUICE	546(600)
ぶどうのジュース GRAPE JUICE	546(600)

# CAFE

ブレンドコーヒー (HOT) BLEND COFFEE (HOT)	455(500)
アイスコーヒー ICE COFFEE	500(550)
カフェラテ (HOT/ICE) CAFFÈ LATTE (HOT / ICED)	455(500)
カプチーノ (HOT) CAPPUCCINO (HOT)	455(500)
カフェモカ (HOT) CAFFÈ MOCHA (HOT)	546(600)
ソイラテ (HOT/ICE) SOY LATTE (HOT / ICED)	546(600)
本日の紅茶 TODAY'S TEA	410(450)
ジャスミン茶 JASMINE TEA	500(550)
アイスティー ICED TEA	500(550)

# WINE

## —SPARKLING—

テンタドール デ バコ オーガニック/Spain TENTADOR DE BACO ORGANIC	G637 (700) B4091 (4500)
ワイルドネイチャープロセッコ/Italy WILD NATURE PROSECCO / ITALY	B5000 (5500)
フラテッロソーレ ランブルスコ/Italy FRATELLO SOLE LAMBRUSCO	G637 (700) B4091 (4500)
ローランペリエ/France LAURENT-PERRIER / FRANCE	B10910 (12000)

## —WHITE—

タヴェルネッロ トレツピアーノ シャルドネ/Italy TAVERNELLO TREBBIANO / CHARDONNAY	G546 (600) B3182 (3500)
ルイファブル シャルドネ/France LOUIS FABRE CHARDONNAY	G637 (700) B4091 (4500)

パッチワイン パッセリーナ/Italy PATCH WINE PASSERINA	G637 (700) B4091 (4500)
---	----------------------------

## —ORANGE—

ブチェファール マルヴァジア/Italy PATCH WINE PASSERINA	G819 (900) B5455 (6000)
ルイ アンドリユー ソーヴィニヨン ブラン/Romania LOUIS ANDRIEU ORANGE	G955 (1050) B5864 (6450)

## —ROSE—

ブチェファール ピノグリージョ/Italy PATCH WINE PASSERINA	G819 (900) B5455 (6000)
---	----------------------------

## —RED—

タヴェルネッロ サンジョベーゼ/Italy TAVERNELLO SANGIOVESE	G546 (600) B3182 (3500)
パッチワイン プリミティーヴォ/Italy PATCH WINE PRIMITIVO	G637 (700) B4091 (4500)
ルイファブル カベルネ・ソーヴィニヨン/France LOUIS FABRE CABERNET SAUVIGNON	G637 (700) B4091 (4500)
ポッセンテ ラハル/Italy POSSENTE “LAHAR”	G1273(1400) B8637 (9500)
ワイルドネイチャー アマローネ/Italy WILD NATURE AMARONE	G1273(1400) B8637 (9500)

Caldo