

# MENU

御一緒に  
自家製パンはいかが？  
1個¥80-

## 〈おつまみ〉

<u>生ハム</u>	<u>チーズの盛り合わせ</u>
¥800-	¥1,000-
<u>オリーブのマリネ</u>	<u>れんこんのマスタード和え</u>
¥500-	¥500-
<u>鯖とじゃが芋のリエット</u>	<u>自家製ピクルス</u>
<u>メルバトースト4枚添え</u>	¥500-
¥600-	<u>マッシュルームのアヒージョ</u>
<u>レバームース</u>	<u>バケット2枚添え</u>
<u>メルバトースト4枚添え</u>	¥700-
¥800-	<u>人参ラペ</u>
	¥500-

## 〈冷前菜〉

<u>生ハムのシーザーサラダ</u>	<u>真鯛のカルパッチョ</u>
¥1,000-	¥1,200-
<u>前菜の盛り合わせ</u>	<u>カポナータ</u>
¥1,200-	¥600-
<u>パテドカンパーニュ</u>	<u>季節のフルーツと生ハムの</u>
¥900-	<u>カプレーゼ</u>
<u>イワシのマリネ</u>	¥800-
<u>ゆず風味(4枚)</u>	
¥700-	

# MENU

## 〈温前菜〉

トリッパのトマト煮

¥1,000 -

ハマグリの白ワイン蒸し

¥1,000-

3種チーズの  
おつまみニョッキ

¥700 -

つぶ貝ときのこの  
ブルゴーニュ風

¥900 -

サルシッチャ(1本)  
粒マスタード添え

¥900-

**【平日限定】**  
ポテトフライ ハーブ風味

¥750-

茄子とチーズのミートグラタン

¥1000-

ほうれん草とベーコンのキッシュ

¥800-

## 〈リゾット〉

3種チーズのリゾット

¥1,400 -

イカスミのリゾット

¥1,400 -

ポルチーニの  
クリームリゾット

¥1,700 -

魚介のトマトリゾット

¥1,600-

# MENU

## 〈パスタ〉

※プラス150円でリングイネに変更可能

ハマグリボンゴレ

¥1,700-

自家製ボロネーゼ

¥1,500-

アサリと水菜のトマトソース

¥1,400-

カルボナーラ

¥1,500-

焼きトウモロコシと新玉ねぎの

ペペロンチーノ

¥1,400-

からすみとしらすの

ペペロンチーノ

¥1,600-

タコとじゃがいもの

ジェノベーゼ

¥1,500-

4種のきのこことベーコンの

クリームソース

¥1,500-

リガトーニ

アラビアータ

¥1,200-

## 〈メイン〉

国産牛フィレのロースト

バルサミコソース

-旬のロースト野菜を添えて-

¥2,500-

梅里豚肩ロースのグリル

-マスタードクリームソース-

¥1,800-

大山鶏もも肉のロースト

-ローズマリ-風味-

¥1,500-

鴨むね肉のポワレ

-ベリ-ソース-

¥2,500-

真鯛のソテー

¥1,700-

# MENU

## 〈デザート〉

ティラミス

¥700-

バスクチーズケーキ

¥700-

季節の自家製アイス

内容はスタッフにお尋ねください

¥400-

キャラメルナッツ

セミフレッド

¥700-

パンナコッタ

¥650-

濃厚ガトーショコラ

¥700-

アフォガード

¥550-

RETROなプリン

¥600-

抹茶とホワイトチョコの

テリーヌ

¥600-

## 〈コース〉

※前日までの予約限定

2時間飲み放題(料理大皿取り分け)

¥5,500-

3時間飲み放題(料理大皿取り分け)

¥6,200-

3時間プレミアム飲み放題コース

(お一人様一皿ずつご用意いたします。)

¥7,500-

おまかせ5000円コース

(お食事のみのご案内です。  
お一人様一皿ずつご用意いたします。)

¥5,000-

貸し切りなども承っております。お気軽にご相談ください。