

TAPAS

前菜のおまかせ盛り合わせ
CHEF'S SELECTION OF APPETIZERS

S:1636 (1800)
M:2546 (2800)

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
SALTED PANNA COTTA WITH PREMIUM OLIVE OIL 1PIECE / 182 (200)

甘海老と柑橘香草バター・ブルスケッタ
BRUSCHETTA WITH SWEET SHRIMP
CITRUS, AND HERB BUTTER 1PIECE / 410 (450)

釜揚げシラスと
カラスミバターのブルスケッタ - 柚子の香り -
BRUSCHETTA WITH FRESHLY BOILED WHITE BAIT AND
BOTTARGA BUTTER - SCENT OF YUZU 1PIECE / 455 (500)

新玉ねぎのムース 貝の炙りと日向夏
MOUSSE OF SPRING ONION WITH SEARED SHELLFISH
AND HYUGANATSU CITRUS 910 (1000)

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)

さつまいもチップスと
ハニーマスカルポーネ
SWEET POTATO CHIPS WITH HONEY MASCARPONE 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)

真蛸とアボカドのセビーチェ
OCTOPUS AND AVOCADO CEVICHE 910 (1000)

牛もも肉のカルパッチョ仕立て
BEEF CARPACCIO WITH OLIVE OIL AND PARMESAN 1091 (1200)

ブラータチーズと旬フルーツのカプレーゼ
ITALIAN BURRATA CHEESE AND SEASONAL FRUIT CAPRESE 2000 (2200)

青海苔のもちもちゼッポリーニ
FRIED SEAWEED ZEPPOLINE (ITALIAN DOUGH BITES) 455 (500)

シンプルなフレンチフライ
CLASSIC FRENCH FRIES 455 (500)

ポルチーニ茸と白身魚のアランチーニ
PORCINI MUSHROOM & WHITE FISH ARANCINI 2PIECE / 455 (500)

生ハムとカシューナッツの
グラタンクロquette
GRATIN CROQUETTE
WITH PROSCIUTTO AND CASHEW NUTS 2PIECE / 500 (550)

牡蠣と自家製サルシッチャのクロケット
ロメスコソース
OYSTER AND HOMEMADE SALSICCIA CROQUETTE
WITH ROMESCO SAUCE 1PIECE / 636 (700)

オリエンタルスイートチリポテト
ORIENTAL SWEET CHILI POTATOES 637 (700)

ROBATA

本日のROBATA焼き野菜
TODAY'S ROBATA - GRILLED VEGETABLES
※お野菜の内容は別紙のおすすめメニューをご覧ください

ズッキーニ ミントのサルサヴェルデ
ZUCCHINI WITH MINT SALSA VERDE 555 (600)

玉ねぎ丸ごと アイオリソース
WHOLE ROASTED ONION WITH AIOLI SAUCE 590 (650)

蓮根 スパイSPAN粉
LOTUS ROOT SPICE BREAD CRUMBS 590 (650)

ブロッコリー 新玉ねぎのブルーテとカラスミ
BROCCOLI AND NEW ONION VELOUTÉ WITH BOTTARGA 591 (650)

芽キャベツ カーチョエペペ仕立て
CACIO E PEPE BRUSSELS SPROUTS 636 (700)

米ナス
セミドライマトとオリーブ プッタネスカ
EGGPLANT PUTTANESCA - WITH SEMI-DRIED
TOMATOES & OLIVES 590 (650)

焼きロメインレタス シーザーサラダ仕立て
GRILLED ROMAINE LETTUCE
CAESAR SALAD STYLE 819 (900)

上州葱アーモンドとパプリカロメスコソース
JOSHU LEEK WITH ALMOND AND PAPRIKA
ROMESCO SAUCE 727 (800)

HOT DISHES

マッシュポテトのチーズ焼き
BAKED MASHED POTATOES WITH CHEESE 591 (650)

トリッパ(牛ホルモン)のトマト煮込み
TRIPPA - SLOW-COOKED BEEF TRIPE IN TOMATO SAUCE 728 (800)

赤海老のアヒージョ
GARLIC SHRIMP AJILLO WITH RED PRAWNS 910 (1000)

牡蠣と上州葱、芹のアヒージョ
AJILLO WITH OYSTERS, JOSHU LEEKS, AND SERI 1000 (1100)

しらすとつぶ貝、
ブロッコリーのアヒージョ
AJILLO WITH WHITE BAIT, SEA SNAIL, AND BROCCOLI 1000 (1100)

牡蠣とブロッコリーのグラタン
OYSTER AND BROCCOLI GRATIN 1364 (1500)

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) 728 (800)

イタリア産 モルタデッラ
MORTADELLA (ITALY) 773 (850)

イタリア産 サラミ・フィノッキオーナ
(ハーブ入りサラミ)
SALAMI FINOCCHIONA (WITH FENNEL FLAVOR, ITALY) 819 (900)

スペイン産 イベリコベジョータ サラミ
IBERICO BELLOTA SALAMI (SPAIN) 910 (1000)

自家製パテ・ド・カンパーニュ
HOMEMADE PÂTÉ DE CAMPAGNE 819 (900)

生ハムとサラミの盛り合わせ
ASSORTED PROSCIUTTO AND SALAMI S:1091 (1200)
M:1819 (2000)

チーズ3種の盛り合わせ
ASSORTED CHEESE (3 VARIETIES) 910 (1000)

MAIN

名物!!一本魚丸ごと 本日のアクアパッツァ
HOUSE SPECIALTY!! WHOLE FISH AQUA PAZZA
※お魚の内容はスタッフもしくはモバイルオーダーをご覧ください

真蛸の炭火焼き プッタネスカソース
CHARCOAL-GRILLED OCTOPUS
WITH PUTTANESCA SAUCE 1364 (1500)

イカの炭火焼きとポレンタ
パプリカとアーモンドのロメスコソース
GRILLED SQUID WITH POLENTA AND ROMESCO SAUCE
OF PAPRIKA AND ALMOND 1364 (1500)

気仙沼産メカジキのシチリア風オレガノの香り
KESENNUMA SWORDFISH SICILIAN STYLE WITH THE
AROMA OF OREGANO 1455 (1600)

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" 1455 (1600)

US産 牛肩ロースのタリアータ
U.S. BEEF CHUCK ROAST TAGLIATA 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)

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)

つぶ貝と芹、フレッシュトマト
ペペロンチーノ
WHELK AND WATER DROPPORT PEPPERONCINO 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・ロマーノがけ
RAPINI AND WHITE BAIT GENOVESE, TOPPED WITH
PECORINO ROMANO 1636 (1800)

牛ラグーと肉厚椎茸のポロネーゼ
黒七味仕立て
BEEF BOLOGNESE WITH THICK-CUT SHIITAKE AND
BLACK SHICHIMI 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)

DOLCE

本日のアイスクリーム
TODAY'S ICE CREAM 273 (300)

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)

ドルチェ盛り合わせ
ASSORTED DESSERTS 1182 (1300)