

冷前菜

Antipasti Freddi



前菜5種盛り合わせ

Assortment of 5 kinds of appetizers

その日のおすすめを少しずつ。
ワインとの相性抜群の前菜プレート

¥1,600 (税込¥1,760)



前菜3種盛り合わせ

Assortment of 3 kinds of appetizers

本日の前菜を3品

¥1,100 (税込¥1,210)

プレゼントとサラミの盛り合わせ

Presunto & Salami Platter

ワインに合うシャルキュトリーの盛り合わせ

¥1,300 (税込¥1,430)

ポルトガル産生ハムプレゼント

Portuguese Presunto

ほどよい塩味と熟成香の生ハム

¥900 (税込¥990)



島根県産琴浦サーモンの カルパッチョ

Carpaccio of Shimane Kotoura Salmon

島根の清流で育ったほどよい脂と
上品な旨みの国産サーモン

¥1,600 (税込¥1,760)

チーズ3種盛合せ Assorted 3 kinds of cheese

本日のチーズを少しずつ

¥1,500 (税込¥1,650)



バゲット

Baguette

¥380 (税込¥418)

自家製ピクルス

House-made Pickles

¥650 (税込¥715)

オリーブ盛り合わせ

Assorted Olives

¥700 (税込¥770)

ミックスナッツ

Mixed Nuts

¥550 (税込¥605)

※写真はイメージです。 ※表示価格は全て税抜きです。別途消費税をいただきます。 ※当店ではテーブルチャージ料として飲食代金の10% (税別) を頂戴しております。
Actual product may vary from photo shown. The listed prices do not include the consumption tax. ※10% (excluding tax) of all food and drink consumption payments are taken as service fees. 10

Insalata

サラダ



季節の焼き野菜 バーニャカウダーソース

Seasonal Grilled Vegetables
with Bagna Cauda Sauce

香ばしく焼き上げた旬野菜を温かいソースで

¥1,300 (税込¥1,430)

フレンチ風シーザーサラダ

French-Style Caesar Salad

コクのあるドレッシングで仕上げたフレンチスタイル

¥1,300 (税込¥1,430)



アンチョビポテトサラダ

Anchovy Potato Salad

アンチョビの塩味がクセになる、
大人のポテトサラダ

¥750 (税込¥825)



ビーツとツナのサラダ

Beet and Tuna Salad

ビーツの甘みとツナの旨みをシンプルに

¥800 (税込¥880)

Antipasti Caldi

温前菜



海老とカマンベールのアヒージョ

Shrimp and Camembert Cheese Ajillo
ぷりぷり海老ととろけるチーズの相性抜群

¥1,300 (税込¥1,430)



マッシュルームとベーコンの
アヒージョ

Mashroom and Bacon Ajillo

旨みが凝縮された熱々アヒージョ

¥1,100 (税込¥1,210)

バゲット Baguette ¥380 (税込¥418)



海老のワダイフ包み揚げ
パプリカのソース

Crispy Kadaif-Wrapped Shrimp with Paprika Sauce
サクサク食感と海老の甘みと楽しんで

¥1,400 (税込¥1,540)



キッシュ・ローレヌ

Quiche Lorraine

ベーコンとチーズのクラシックな味わい

¥600 (税込¥660)



チーズと
ガーリック香る
フレンチポテト

Cheesy Garlic French Fries

止まらなくなる、香ばしい定番メニュー

¥700 (税込¥770)



つづ貝の
ブルゴーニュ風

Burgundy-Style Whelk

ガーリックバター香る、ワインが進む一皿

¥1,700 (税込¥1,870)

メイン肉料理
Carne



和牛ほほ肉の
赤ワイン煮込み

Braised Wagyu Beef Cheek in Red Wine

とろける柔らかさと深いコク

¥3,300 (税込 ¥3,630)



国産黒毛和牛のロースト
ソース・マデイラ

Roast Beef with Madeira Sauce

しっとり焼き上げた牛肉に芳醇なソース

¥2,980 (税込 ¥3,278)



百日鶏のペルシヤード
香草パン粉焼き

Herb-Crusted 100-day-raised Chicken

パセリとニンニクの香り、サクッと香ばしい仕上がり

¥1,600 (税込 ¥1,760)



本日の銘柄豚のロースト
ソース・シャリキュトリエール

Roasted Selected Brand Pork of the Day
with Charcutière Sauce

日替わりで選ぶ国産銘柄豚をクラシックなソースで

¥1,900 (税込 ¥2,090)

メイン魚料理

Pesce

本日の鮮魚 アワパッツァ

Today's Fresh Fish Acqua Pazza

魚介の旨みが溶け込んだ、
南イタリアの定番

¥2,600 (税込 ¥2,860)



本日の鮮魚 ポワレ ソース・ヴィエルジュ

Today's Fresh Fish Poêlé with Sauce Vierge

皮目を香ばしく焼き上げ、爽やかなソースで

¥2,900 (税込 ¥3,190)

※写真はイメージです。 ※表示価格は全て税抜きです。別途消費税をいただきます。 ※当店ではテーブルチャージ料として飲食代金の10% (税別) を頂戴しております。
Actual product may vary from photo shown. The listed prices do not include the consumption tax. ※10% (excluding tax) of all food and drink consumption payments are taken as service fees. 10

Primi

パスタ・ニョッキ・リゾット



ローマ風カルボナーラ

Roman-Style Carbonara

卵とチーズのkokを楽しむ本場ローマ仕立て

¥1,700 (税込¥1,870)



和牛ボロネーゼ

Wagyu Bolognese

和牛の旨みをじっくり煮込んだ贅沢ソース

¥1,600 (税込¥1,760)



シラスのペペロンチーノ

Whitebait Peperoncino

シラスの旨みを生かした、ニンニクと唐辛子のシンプルなオイルソース

¥900 (税込¥990)



ペンネ・アラビアータ

Penne Arrabbiata

ピリッと辛いトマトソースがクセになる

¥1,100 (税込¥1,210)



ゴルゴンゾーラとワルミのニョッキ

Gnocchi with Gorgonzola and Walnuts

濃厚チーズとナッツのkokが広がる一皿

¥1,200 (税込¥1,320)



本日のパスタ

Pasta of the Days

内容はスタッフまで。旬の食材でご用意します

¥1,600 (税込¥1,760)



ポルチーニ茸のチーズリゾット

Porcini Mushroom Cheese Risotto

芳醇な香りと濃厚なチーズの余韻

¥1,800 (税込¥1,980)

Pizza



生ハムとルッコラのピッツァ

Prosciutto and Arugula Pizza

生ハムの塩味とルッコラの香りが引き立つ定番ピッツァ

¥1,800 (税込¥1,980)



ピッツァ・マルゲリータ

Pizza Margherita

素材の美味しさをまっすぐに楽しむ、ピッツァの王道

¥1,500 (税込¥1,650)



ピッツァ・クワトロフォルマッジ

Pizza Quattro Formaggi

4種のチーズが織りなす、濃厚で奥深い味わい。ワインとの相性抜群の贅沢ピッツァ

¥1,900 (税込¥2,090)

デザート Dessert



バスワーズケーキ

Basque Cheesecake

表面は香ばしく、中はとろり濃厚

¥900 (税込¥990)

ティラミス

Tiramisu

エスプレッソ香る、イタリア定番ドルチェ

¥800 (税込¥880)



アップルケーキと 季節のジェラート

Apple Cake with Seasonal Gelato

優しい甘さのケーキに季節の冷たい一口

¥1,200 (税込¥1,320)



【カフェ】

【食後酒】

Caffé & Digestivo

カフェ&食後酒

カフェ

コーヒー (Hot/Ice)

Coffee

¥600 (税込¥660)

紅茶 (Hot/Ice)

Tea

¥600 (税込¥660)

<デザートワイン>

デ・ボルトリ ノーブルワン

DE BORTOLI NOBLE ONE

¥880 (税込¥968)

<ポートワイン>

フォンセカ ルビーポート

Fonseca Ruby Port

¥780 (税込¥858)

<シェリー>

エルカンダド ペドロ・ヒメネス

EL CANDADO Pedro Ximenez

¥780 (税込¥858)

<グラッパ>

グラッパ・ディ・サッシカイア

Grappa di Sassicaia

¥1,400 (税込¥1,540)

<マール>

ドラビエ マール・ド・
シャンパーニュ

Marc de Champagne

¥1,000 (税込¥1,100)

※写真はイメージです。 ※表示価格は全て税抜きです。別途消費税をいただきます。 ※当店ではテーブルチャージ料として飲食代金の10% (税別) を頂戴しております。
Actual product may vary from photo shown. The listed prices do not include the consumption tax. ※10% (excluding tax) of all food and drink consumption payments are taken as service fees. 10