

SPECIALTIES



シーフードプラッター

Chilled Seafood Platter

————— **¥5,900** (税込¥6,490)

生牡蠣、ズワイガニ、肉厚な海老。
海の恵みを贅沢に盛り合わせた豪快な一皿。

ウニの塩パンナコッタ

Savory Sea Urchin Panna Cotta

————— **¥680** (税込¥748)

ウニの豊かな風味を閉じ込めた繊細で塩味の効いたパンナコッタ。



チーズの器で仕上げる 濃厚チーズパスタ

Rich Cheese Pasta
Prepared in a Cheese Wheel

————— **¥2,480** (税込¥2,728)

チーズの塊で和え上げることで、パスター一本一本に濃厚な旨味が凝縮。
削りたてのチーズの香りが立ち上る、まさに「チーズを食べるパスタ」を
ご堪能ください。



和牛ランプのグリル

Grilled Wagyu Beef Rump

————— **¥5,400** (税込¥5,940)

深い旨味と、脂身の少ない柔らかな食感で知られる和牛
ランプ肉を豪快に。仕上げはおお客様の目の前で。
「完成の瞬間」をご覧ください。



COLD APPETIZERS — 冷前菜 —



本日の生牡蠣 2pc〜

Today's Fresh Oysters (Minimum 2 pieces) — **¥1,680** (税込¥1,848)

喉を通る瞬間の爽快感と、後から追いかけてくる濃厚な甘みをお楽しみください。

追加1個/
¥840 (税込¥924)



瞬間燻製

ブラータチーズ — **¥1,680** (税込¥1,848)

Tableside Smoked Burrata Cheese

ドームを開けた瞬間に広がるスモーキーな香りと、ナイフを入れた瞬間に溢れ出すクリーミーなチーズ。



鮮魚のカルパッチョ 2種盛り合わせ

Assorted Fresh Fish Carpaccio(2 Kinds)

¥1,680 (税込¥1,848)

2種類の異なる食感と海の幸の味わいのコントラストをお楽しみください。



瞬間燻製 魚介の前菜3種盛り合わせ

Tableside Smoked Trio of Seafood Appetizers

¥1,680 (税込¥1,848)

3種の旬の魚介の前菜を瞬間的に燻し、繊細で香り高い仕上げにしました。

ツナとオリーブのポテトサラダ

Tuna and Olive Potato Salad — **¥680** (税込¥748)

ツナの旨味とオリーブの塩気が絶妙にマッチ。ワインやビールにぴったりです。

生ハムとサラミの盛り合わせ

Assorted Prosciutto and Salami

¥1,780 (税込¥1,958)

程よい塩気が食欲をそそり、メイン料理を待つ間の「最高のパートナー」になります。

チーズの盛り合わせ

Assorted Cheese Platter — **¥1,400** (税込¥1,540)

お好みのワインに合わせて。おつまみにぴったりの欲張りな一皿です。

SALADS — サラダ —

スモークサーモンとアボカドのサラダ

Smoked Salmon and Avocado Salad — **¥1,400** (税込¥1,540)

旨味のあるスモークサーモンとクリーミーなアボカド。新鮮な野菜の上に乗せて。

グリルチキンのシーザーサラダ

Grilled Chicken Caesar Salad — **¥1,350** (税込¥1,485)

シャキシャキのサラダをクリーミーなシーザードレッシングで和え、グリルチキン、クルトン、削りたてのパルメザンチーズをトッピングしました。

APPETIZER — 温前菜&揚げ物 —



貝類の白ワイン蒸し

Steamed Shellfish in White Wine

¥1,680 (税込¥1,848)

貝の旨みが凝縮されたスープもお楽しみください。
バゲットと一緒に召し上がるのがおすすめです。



牡蠣の香草パン粉焼き 2pc

Herb-Crusted Baked Oysters (2pcs)

¥1,180 (税込¥1,298)

芳醇なハーブとカリカリのパン粉とともに、
絶妙な火加減で焼き上げた牡蠣。



シーフードフリットミスト

Seafood Fritto Misto ¥1,300 (税込¥1,430)

様々な魚介を一度に楽しめる、贅沢な盛り合わせ。食感もお楽しみください。

野菜のフリットミスト

Vegetable Fritto Misto ¥900 (税込¥990)

サクッとふわっと。野菜の甘みを衣に閉じ込めた、ビールや白ワインの最高のお供。

BREAD — パン&フォカッチャー

バゲット 2pc

Baguette (2pcs) ¥200 (税込¥220)

アヒージョやブイヤベースのスープと一緒に楽しむのに最適です。

ガーリックチーズフォカッチャ

Garlic Cheese Focaccia

¥600 (税込¥660)

濃厚なガーリックバターとチーズをのせ、黄金色にこんがり焼き上げました。

シーフードアヒージョ

Mixed Seafood Ajillo ¥1,280 (税込¥1,408)

魚介の旨味が、ガーリックオイルに溶け出した至福の一皿。
と一緒にバケットを忘れずに。

からすみポテトフライ

French Fries with Bottarga ¥700 (税込¥770)

定番のポテトフライを贅沢にアレンジ。ワインやビールとの相性も抜群です。

フィッシュ&チップス アンダルシア風

Andalusian-Style Fish and Chips

¥980 (税込¥1,078)

特製のスパイスが効いた白身魚のフリット。
ポテトと共に、レモンをきゅっと絞って豪快にお召し上がりください。

MAIN DISHES — メインディッシュ —



ミートプラッター

(牛リブローズ・山形豚・モロ風スパイシーグリルチキン)

Signature Meat Platter

(Beef Ribeye, Yamagata Pork & Moorish Spicy Chicken)

¥5,900 (税込¥6,490)

一皿で肉の醍醐味をすべて味わい尽くす豪華な盛り合わせ。ジューシーな牛リブローズ、上質な山形豚、そしてスパイスに漬り込んだ力強い味わいのモロ風グリルチキン。絶妙な焼き加減で、旨味が溢れ出します。



和牛ランプのグリル

Grilled Wagyu Beef Rump

¥6,300 (税込¥6,930)

深い旨味と、脂身の少ない柔らかな食感で知られる和牛ランプ肉を豪快に。仕上げはお客様の目の前で。「完成の瞬間」をご覧ください。



モロ風スパイシーグリルチキン

Moorish Style Spicy Grilled Chicken

¥1,800 (税込¥1,980)

ブレンドしたスパイスに漬り込み、香ばしくジューシーに焼き上げたグリルチキンです。



山形豚のグリル

Grilled "Yamagata" Pork

¥2,300 (税込¥2,530)

山形県産の柔らかく味わい深いプレミアム豚。素材本来の甘みを引き出すよう、絶妙な火加減で焼き上げました。

MAIN DISHES — メインディッシュ —



鮮魚のブイヤベース

Fresh Fish Bouillabaisse

————— **¥2,980** (税込¥3,278)

魚介の旨味を余すことなく引き出した、濃厚で奥行きのある一皿。旨味の詰まったスープにはバケットはもちろん、メのリゾットもおすすめてです。別途¥700でリゾットに出来ます。スタッフまでお声かけください。

メのリゾット

Risotto to Finish — **¥700** (税込¥770)

ブイヤベースの旨味が凝縮されたスープを使って、クリーミーなリゾットをお作りします。

鮮魚のグリル タプナードソース

Grilled Fresh Fish with Tapenade Sauce

————— **¥1,980** (税込¥2,178)

絶妙な火加減で焼き上げた魚を、自家製タプナードソースの濃厚でキレのある塩気とともにお楽しみください。



ARROZ — ライス —



炊き立てココットライス

Rice Cooked in Cocotte ————— **¥800** (税込¥880)

ココット鍋で炊きあげるふっくら香り高いご飯。ご注文ごとに炊き上げるため、20~30分ほどお時間をいただきます。

BREAD

— パン&フォカッチャ —

ガーリックチーズフォカッチャ

Garlic Cheese Focaccia

————— **¥600** (税込¥660)

濃厚なガーリックバターとチーズをのせ、黄金色にこんがり焼き上げました。

バゲット 2pc

Baguette (2pcs)

————— **¥200** (税込¥220)

アヒージョやブイヤベースのスープと一緒に楽しむのに最適です。

PASTA — パスタ —



ペスカトーレリングイネ Seafood Pescatore Linguine

————— **¥2,680** (税込¥2,948)

魚介のエキスをたっぷり吸い込んだ濃厚ソースが主役。
贅沢な海の恵みをお楽しみください。

チーズの器で仕上げる 濃厚チーズパスタ

Rich Cheese Pasta Prepared in a Cheese Wheel

————— **¥2,480** (税込¥2,728)

チーズの塊で和えることで、パスタ一本一本に濃厚な旨味が凝縮。
削りたてのチーズの香りが立ち上る、まさに「チーズを食べるパスタ」をご堪能ください。



絶望のスパゲッティ (鯛と香味野菜のペペロンチーノ)

The Despair Spaghetti
(Sardines and Roasted Vegetable Peperoncino)

————— **¥1,580** (税込¥1,738)

「絶望のスパゲッティ」として知られるイタリアの定番料理。
旨味たっぷりの鯛を香味野菜とガーリックで炒め、奥深いコクと香りを引き出しました。



サルシッチャとポルチーニの クリームソーススパゲッティ

Spaghetti with Salsiccia and Porcini Cream Sauce

————— **¥1,680** (税込¥1,848)

旨味たっぷりのイタリアンサルシッチャと香り高いポルチーニを、濃厚でなめらかなクリームソースで仕上げました。



DESSERTS — デザート —

デザート3種盛り合わせ

Assorted Dessert Trio

¥1,380 (税込¥1,518)

欲張りな一皿をお楽しみください。
是非、コーヒーや紅茶とご一緒にどうぞ。



バスクチーズケーキ

Basque Cheesecake

¥900 (税込¥990)

表面のほろ苦い焦げ目と、なめらかなクリームチーズの
絶妙なバランスをお楽しみください。



アイス2種盛り合わせ

Assorted Gelato Duo (2 Scoops)

¥580 (税込¥638)

濃厚なメインディッシュのあとにぴったり、さっぱりとしたデザート。

パナコッタ (季節のジェラートとフルーツ)

Panna Cotta with Seasonal Gelato and Fresh Fruits

¥800 (税込¥880)

シルクのようになめらかなパナコッタに、
爽やかな季節のジェラートと色鮮やかな旬のフルーツを添えて。



フォンダンショコラ (濃厚バニラとベリーソース)

Fondant au Chocolat with Rich Vanilla & Berry Sauce

¥1,080 (税込¥1,188)

温かくとろけるチョコと、
ひんやり濃厚なバニラのハーモニーをお楽しみください。

CAFE — カフェドリンク —

コーヒー(Hot/Ice) Coffee/Ice Coffee ¥600 (税込¥660)

カフェラテ(Hot/Ice) Cafe latte/Ice Cafe Latte ¥700 (税込¥770)

エスプレッソ Espresso ¥600 (税込¥660)

紅茶(Hot/Ice) Tea/Ice Tea ¥600 (税込¥660)

カモミールティー Chamomile Tea ¥800 (税込¥880)