本日のおすすめ

生桜海老とアスパラガスの　ペペロンチーノ 1280円
旬のアスパラガスと生桜海老の香りがいいです

高級サラミとアスパラガスの　カルボナーラ 1350円
スペイン産ヂェロニク豚のサルシッチャです

春キャベツとパンチェッタの　スパゲッティー 1150円
ベースはオイルベースです

高級サラミたっぷりピッツァ 1460円
スペイン産の高級サラミたっぷり使用。

国産豚のスペアリブ 1600円
チャーシューのようなお味！ビールとお酒問わずおすすめです

牛スジのトマト煮込み 890円
150gたっぷりかけます

軟骨入りつくねソーセージ 790円
ヤゲン軟骨入りの自家製つくねを揚げて。ポン酢でどうぞ

自家製レーズンバター 600円
枝付きではないですが、おつまみにどうぞ

ハモンセラーノと　サルシッチャの盛り合わせ 1290円
スペイン産の生ハムと高級サラミの盛り合わせ

牛ささみの薄切りソテー 990円
NZ産牛のハラの先の部位です。肉肉しい感じです

新玉ねぎのスープ 420円
本日のスープです。コンソメベースのアッサリ味。ぜひ一杯

カブの自家製ピクルス 500円
本日のピクルスです

洋梨のプリュレ 500円
本日のプリュレです

オードブル

フライドポテト 600円
味は塩、胡椒です

ガーリックトースト 600円
バターとニンニクにペーコンパセリ

オムレツ
プレーン 600円
チーズ入り 650円
明太子入りチーズ 700円

パートブリック包み揚げ 995円
小・玄殻産、ささみ、モッツァレラチーズ、麻、柴胡

スパイシータコの唐揚げ 890円
香辛料タコの唐揚げ（330円）もできます

あぶりカブレーゼ 990円
あぶりたいカブレーゼもできます

大葉のだし巻き玉子 700円
香辛料のだし巻き玉子（500円）もできます

きのこのアヒージョ 900円
椎茸、エリンギ、しめじ、舞茸、その他の5種です

海老のアヒージョ 1600円

上記アヒージョ4点セットですが、当店ではアヒージョに添えるバゲットはオリーブオイルの味見を良くする為、

焼きません。欲しい方がいらっしゃいましたらお申し出ください。

ハモンセラーノ 1300円
スペイン産の生ハムです。オイル&ブラックペッパー

鮮魚のカルパッチョ　カラスミ風味 1500円
常に新鮮のレベル魚を仕入れております

フォアグラのポワレ 2980円
贅のフォアグラです。この金額でもたいへん安い！

季節のピクルス
本日のおすすめ盛合せ

チーズの盛り合わせ 1600円
ゴルゴンゾーラ、ブリー、グラナパダーノの3種類

サラダ

サラダベースだけのサラダ 650円
シンプルなサラダです。自家製ドレッシングで

生ハム入りシーザーサラダ 990円
当店1番人気のサラダです

大根とイベリコ豚のサラダ 1150円
赤と黄で色っぽい。イベリコはトンジュール
香辛料の大根サラダ。（750円）

生ハムサラダ 1100円
ハモンセラーノがたっぷりとのったサラダです

カルボナーラ風サラダ 1250円
きのこの入った温かいカルボナーラソースのサラダ

スープ

本日のスープ
本日のおすすめ盛合せ

オニオンスープ 400円
1人前ミニサーモンカップにて提供いたします

オニオングラタンスープ 590円
上記スープをグラタンにーお時間頂き申します

ピッツァ

サイズはS(インチ)ほどLm(ラ イジアロウム)ボリます
トポ ッ ポ！ｔｏｐｐｏ＝ポポ ロ ロ ＰＯＰＰＯＬＯ（ポポ ロ ロ ポ ッ ポ

マルゲリータ 1300円
トマト、モッツァレラチーズ、ジェノベーゼ

トマトと生ハム 1700円
生ハムはハモンセラーノ

ジェノベーゼ 1980円
ソースはジェノベーゼ。別は下記ミックスと一緒

ミックス 1950円
玉葱、まだ、パンチェッタ、トマト等のミックス

4種類のチーズピッツァ 2000円
モッツァレラ、ゴーダ、ゴルゴンゾーラ、ペル ピ ローノ

スパゲッティー

香辛料(S)は粗挽で70g、大盛りは粗挽で（90gで
+200円）。パスタは1.8mmのブロンズダイ(ス
フェッテリーニ)を使用してます

オイルベース

ペペロンチーノ 850円
1番シンプルですが、1番人気！パンチェッタ+150円

明太子と大葉 1000円
たっぷりの人数の明太子いっぱいです

ささみと梅 1250円
大海のささみ&ささ&ラ、オイルベース

からすみ 1380円
からすみたっぷりです

トマトベース

ボロネーゼ 995円
いつものビーフ香りのトマトソースです

カプレーゼ 1100円
トマト(ソース)、モッツァレラ、バジリコソース

アラビアータ 1100円
おこりんぼうなトマトのパスタ。唐辛子効かします

モッツァレラチーズと生ハム 1350円
モッツァレラにハモンセラーノです

クリームベース

明太子 1000円
明太子の粒感がいい、クリームベースは1番人気

カルボナーラ 1150円
パンチェッタ使用。生クリーム、卵黄、牛乳

きのこと生ハム 1300円
3種類のきのこ類にハモンセラーノです

ゴルゴンゾーラ 2000円
たっぷりのゴルゴンゾーラで

海老トマトクリーム 1850円
バジリコのソースにエビ乗っけます

メインディッシュ

魚は新鮮のものを使用。ますのご魅力に
よってほう様がおいい魚がもみます。また、魚の
種類はスタッフにお尋ねください。通常はやソース、
下記にないものにも柔軟に対応します。

鮮魚 1980円
下記3調理法とソースをお選びください

調理法

ソテー　香草パン粉焼き
フリッター　ムニエル　ピカタ

ソース

トマト　クリーム　バジリコ　ケッカ
焦がしバター　ニンニク醤油バター

牛ほほ肉の赤ワイン煮込み 1850円
国産牛のほほです。ゼラチン質多くカルタます

鳥取和牛100%ハンバーグ 1600円
ソースは自家製デミグラスソース、赤ワイン
ソース、おすすめのフレンチマスタード醤油から
お選びください。200g

イベリコ豚の薄切りソテー 2300円

薄切り3枚（全部で180g）とボリボリ、きのこをさっと

炒めました。当然ですが、最高級のベジョーガです。
美味しい物をご堪能ください。自家製魔方例ソース。

和牛ざぶとんのステーキ 2550円
最高級ざぶとんど厚切り、120g。約2つ分

国産鴨のミラノ風カツレツ 1550円
ソースはトマト、にんにくC、オイル等のケッカソース

鴨胸肉のカプレーゼ風 1880円
ローストした鴨胸肉にモッツァレラチーズを挟み、
バジル味オール風ドレッシングでマリーナ。ケッカ

バゲット 400円（水・日限定）

焼きたてのお味しいパンの間にタップりかのります。ウル ピ？
のお味噌汁がすすめです。毎日朝から焼いてます。ぜひ、

石焼き&しゃぶしゃぶ

石焼きビビンバ 995円
明太ダメ+100円、チーズ入り+150円

石焼きラザニア 2000円
ボリューム満点あります。ミニ1200円（ハーフ+150円サイズ）

石焼きカルボ飯 1280円
海活ちゃのそちゃ&大きかったかつ

イベリコ豚のしゃぶしゃぶ1980円（1人前）
ぜひ肉にコレッゲで食べてみてください！
ポイント＝肉半周巻、「ＩＩ ＯＫ」、「ＩＩ ＩＩ ＯＫ」ポ ＩＩ ＯＫ！

デザート 500円

パンナコッタ
生クリーム（パンナ）の煮込み（コッタ）です

ティラミス
1番人気！ココアパウダーの味い込みに注意

ショコラケーキ
濃厚なチョコレートケーキです

本日のプリュレ
本日のおすすめ盛合せ

塩ヴァニラチーズケーキ
ベイクドチーズケーキにヴァニラと塩を

ヴァニラアイスクリーム
ヴァニラビーンズたっぷり

アフォガード
アイスクリームのエスプレッソがけです

デザートの盛り合わせ 1450円
上記デザート3点盛合せお選びください