

シェフのおすすめ! & 人気メニュー

- スナッフエンドウと生ハムのソテー 540
焼くと美味しいスナッフエンドウ、生ハムの塩味でグレードアップ
- そら豆とツナのトマトクリーム和え 540
そら豆の季節です! ちょっとワインと一緒にどうぞ。
- 帆立のマリネ 白ワインとの相性は最高! 540
大粒の帆立をマリネにしました。
- チョリソー ソーセージ 540
ビール・ウイスキーにはやっぱりこれ!
- 蒸し鶏のツナソース 540
アンチョビ・ケイパー等が入った、イタリア・ピエモンテの代表するソース
- 真珠の海老のチリマトソース 670
ふっくらやわらか食感の海老を、ピリ辛トマトソースで!



☆ 宮崎産完熟マンゴーと生ハム 840
完熟マンゴーの甘さと生ハムの塩味がベストマッチ

☆ 海老とマッシュルームのアヒージョ バゲット添え 780
ソフトシェルの海老なので殻ごと食べれますよ!
パンのおかわり 100円



◆ ゴルゴンモーラの Pasta 1680
ショート Pasta or スパゲッティニ
どちらか選んでください
ゴルゴンモーラと生クリームだけを使い、
風味とコクを凝縮したソースに仕上げています!
ワインとの相性はピカイチ!!



☆ おまかせ前菜の盛合わせ (日によって内容は変わります)



大 2150

多くのお客様からの御注文がある
超人気メニュー!



小 1180

★ 地中海野菜のパエリア ★



地中海野菜がたっぷり入った「パエリア」。
赤パプリカ・黄パプリカ・スモーク・ナス等をふんだんに使い、
野菜の旨味たっぷりのパエリアが出来ました!
チョリソーソーセージ・オリーブもアクセントに役買ってます。
これからの季節にピッタリ!

[2人前] 3600 [1人前] 1850

注文をお聞きしてから炊き上げるので、少しお時間がかかります。(約30分程度)



★ イカ墨のパエリア



★ 海の幸のパエリア

◆ 牛フィレ肉のステーキ オニオンソース添え 1980
和風シャリアピンソースです。玉ねぎの苦味や刺激臭もなく、
まろやかな甘さが味を引き立てます。

◆ 牛フィレ サイコロステーキ ~ガーリックしょう油~ 1780
ステーキ用の牛フィレ肉を、食べやすく一口大にカットしました。
仕上げは、自家製のガーリックしょう油!
生のニンニクは使っていないので、あまり臭いを気にしなくても大丈夫!

◆ 鶏肉の香草オイル焼き レモン風味 1350
鶏モモ肉を、香草を漬け込んだオイルでソテー
仕上げはレモン汁をたっぷりかけて!



本日の魚料理

◆ 真鯛のアクアパッツァ 1870
真鯛をアサリ・ムール貝・トマト・オリーブなどと煮込んでます。
魚介の旨みが凝縮された美味しさです! 真鯛は切り身を使って食べやすくしています。