

# RECOMMEND

前菜のおまかせ盛り合わせ  
SELECTION OF APPETIZERS  
S:1636 (1800)  
M:2546 (2800)

塊肉の盛り合わせ  
CHEF'S SELECTION OF APPETIZERS  
2種 / 2273 (2500)  
3種 / 3272 (3600)  
牛・豚・鴨・羊などを炭火で豪快に焼き上げます  
お肉の内容をオススメMENUをご覧ください  
4種 / 4364 (4800)

# TAPAS

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 / 200 (220)

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-  
BRUSCHETTAWITHFRESHLYBOILEDWHITEBAITAND 1PIECE / 500 (550)  
BOTTARGABUTTER—SCENTOF GREEN YUZU

フルーツトマトとマスカルポーネブルスケッタ  
FRUIT TOMATO AND MASCARPONE BRUSCHETTA 1PIECE / 500 (550)

クリームチーズのムースとハニーナッツ  
CREAM CHEESE MOUSSE WITH HONEY NUTS 650 (715)

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 637 (700)

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 650 (715)

自家製フルーツバター  
HOMEMADE FRUIT BUTTER 650 (715)

白レバーパテ りんごのコンフィチュール  
WHITE LIVER PÂTÉ WITH APPLE CONFITURE 750 (825)

自家製パテ・ド・カンパーニュ  
HOMEMADE PÂTÉ DE CAMPAGNE 950 (1045)

自家製鶏ハムとブロッコリーのセビーチェ  
CEVICHE OF HOMEMADE CHICKEN HAM AND BROCCOLI 850 (935)

真蛸とアボカドのセビーチェ  
OCTOPUS AND AVOCADO CERVICHE 950 (1045)

牛もも肉のカルパッチョ仕立て  
BEEF CARPACCIO WITH OLIVE OIL AND PARMESAN 1300 (1430)

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)

# SALAD

自家製ドレッシングのグリーンサラダ  
GREEN SALAD WITH HOMEMADE DRESSING S: 650 (715)  
M: 850 (935)

炭焼きベーコンとケールのシーザーサラダ  
CHARCOAL-GRILLED BACON AND KALE CAESAR SALAD S: 750 (825)  
M: 950 (1045)

# HOTDISHES

シンプルなフレンチフライ  
CLASSIC FRENCH FRIES 500 (550)

ポルチーニ茸とあさりのアランチーニ  
PORCINI MUSHROOM & CLAM ARANCINI 2PIECE / 500 (550)

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

青海苔のゼッポリーニ  
FRIED DOUGH WITH SEAWEED 550 (605)

ズッキーニのソテー ミントのサルサヴェルデ  
SAUTEED ZUCCHINI WITH MINT SALSA VERDE 650 (715)

米ナスのソテーセミドライトマト オリーブの  
プッタネスカソース  
GRILLED EGGPLANT WITH SEMI-DRIED  
TOMATO AND OLIVE PUTTANESCA SAUCE 650 (715)

オリエンタルスイートチリポテト  
ORIENTAL SWEET CHILI POTATOES 650 (715)

灯のアリゴ(マッシュポテトのチーズ焼き)  
BAKED MASHED POTATOES WITH CHEESE 650 (715)

燻製カマンベールのオーブン焼き  
BAKED SMOKED CAMEMBERT 650 (715)

芽キャベツ カーチョエペペ仕立て  
CACIO E PEPE BRUSSELS SPROUTS 650 (715)

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 750 (825)

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

マッシュルームたっぷりアヒージョ  
MUSHROOM AJILLO 750 (825)

砂肝と九条ネギのアヒージョ  
CHICKEN GIZZARDS AND KUJO LEEK AJILLO 950 (1045)

# PASTA RISOTTO

ゴルゴンゾーラのクリームニョッキ  
GNOCCHI WITH GORGONZOLA CREAM SAUCE 1200 (1320)

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 1400 (1540)

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 1500 (1650)

しらすと芹、フレッシュトマトの  
アーリオオーリオ  
AGLIO E OLIO WITH WHITEBAIT, WATER DROPWORT,  
AND FRESH TOMATOES 1500 (1650)

ポルチーニ茸といろいろキノコのリゾット  
PORCINI AND MIXED MUSHROOM RISOTTO 1650 (1815)

牛ラグーとポルチーニ茸のボロネーゼ  
黒七味仕立て  
BEEF RAGÙ AND TOKUSHIMA "TENKEIKO" MUSHROOM  
BOLOGNESE, WITH SHICHIMI SPICE 1900 (2090)

国産フルーツトマトとバジルの  
フルーツトマトソース ブラータチーズのせ  
FRESH BURRATA CHEESE OVER HIGH-SUGAR JAPANESE  
TOMATO SAUCE WITH BASIL 2000 (2200)

# DOLCE

本日のアイスクリーム  
TODAY'S ICE CREAM 400 (440)

ホワイトチョコのチーズケーキ  
WHITE CHOCOLATE CHEESECAKE 500 (550)

大人のレトロプリン  
CLASSIC RETRO PUDDING 500 (550)

自家製ティラミス  
HOMEMADE TIRAMISU 700 (770)

濃厚テリーヌ・ショコラ  
RICH TERRINE CHOCOLAT 650 (715)

ドルチェ盛り合わせ  
ASSORTED DESSERTS 1200 (1320)



# WINE 倉庫

常時100種類ほどのワインをご用意  
ランタンの灯りを元に  
「お気に入りの1本」をお探しください