

サラダ Salad

ポテトサラダ Potato Salad

自家製のポテトサラダ
とりあえずの「お酒のあて」にもなる
スピードメニューでもあります

385 込
350-

グリーンサラダ Green Salad

シンプルなグリーンサラダ
ドレッシングもシンプルにビネグレットです
しかし緑色の以外の野菜も入っていたりします

605 込
550-

バーニャカウダ スティックサラダ Vegetable Stick Salad Dipping with Bagna càuda

気軽に楽しめるバーニャカウダ
「バーニャ」は「ソース」「カウダ」は「熱い」
だそうです

935 込
850-

ベーコンサラダ Bacon Salad

ベースとなるグリーンサラダに
じっくり炒めた熱々ベーコンをトッピング

935 込
850-

とびっこサラダ Fish Egg Salad

とびっこはトビウオの卵を塩漬けです
プチプチとした食感と野菜の食感が
癖になります

935 込
850-

グレープフルーツサラダ Grapefruit Salad

甘酸っぱくほろ苦いグレープフルーツは
それ自体がドレッシングの様なもの

935 込
850-

タコのサラダ バーニャカウダ Octopoda Salad doressing with Bagna càuda

普段はディップで使うバーニャカウダを
サラダ全体に絡めました タコと
優しいニンニクのソースは相性抜群です
こちらは熱いソースではありません

990 込
900-

ハモンセラーノと 白カビチーズと フルーツのサラダ Jamón Serrano Ham white mold cheese and fruits Salad

ハモンセラーノはスペイン産の生ハムです
合わせるフルーツは季節等で代わります

1650 込
1500

ガレット Garette

ガレットは フランスノルマンディー地方の郷土料理で おなじみのクレープもガレットの一つです
当店では そば粉を使ったものをガレット 小麦粉のみを使ったものをクレープと呼びます

ガレット・コンプレット Completo

卵・ハム・チーズを乗せた
シンプルにして完成されたガレットです

880 込
800-

ガレット・カプレーゼ Caprese

アンチョビ・モッツアレラチーズ・トマト
バジルを乗せた一寸イタリアンなガレット

990 込
900-

ガレット・ベーコントマト Bacon tomato

卵・ベーコン・トマト・チーズ
を乗せたコンプレットのパリエーションガレット

990 込
900-

ガレット・ボロネーゼ Bolognese

ミートソースを使い法蓮草・ジャガイモ・卵
チーズを包み込んだガレット

1210 込
1100-

ガレット・キノコと小柱 Mushrooms and trabecular

ソテーしたキノコと小柱・チーズ・ベーコン
卵のガレット

1320 込
1200-

ガレット・青白チーズ Blue and White cheese with honey

青カビチーズと白カビチーズを使った
ガレットです はちみつをかけていますので
デザート的にも召し上がっていただけます

1430 込
1300-

パエリア paella

スペインの米どころバレンシアの郷土料理パエリア。料理時間が 45分~1時間以上かかるのが玉に瑕
出来上がり時刻を指定して予約しておくのがよろしいかと思います

海の幸のパエリア

Paella marinera

誰もが思い描くパエリアといえばこれ
数々の魚介からなる出汁とチキンブイヨンが
複雑に絡み合い 奥深い味わいを醸し出します

24cm = 2310 込 ~ 2100~
26cm = 3300 込 ~ 3000~
30cm = 4620 込 ~ 4200~

リゾット Risotto

パエリアもリゾットも昔中東から渡ってきた米文化がそれぞれ成長したものです
リゾットも以前はスープとサフランで炊いたのでルーツは非常に近いと思われます

リゾットカルボナーラ

Risotto carbonara

濃厚でクリーミー パスタ同様
ベーコン・卵・パルミジャーノチーズ
生クリームを使います

1100 込
1000-

リゾットマルゲリータ

Risotto Margherita

バジル・トマト・モッツアレラチーズ
を使ったリゾット あっさりとしながらも
チーズが後と糸を引きます

1210 込
1100-

リゾットシラスジェノバ

Risotto Shirasu Genovese

バジルソースとシラスを組み合わせたリゾット

1210 込
1100-

リゾット海老クリーム

Risotto Margherita

チキンブイヨンとアメリカンソースで炊いた
リゾットに 海老のバターソテーと
クリームを絡めた 贅沢なリゾット

1705 込
1550

キノコとチーズの 焼きリゾット

Burnt risotto

Cheese and mushrooms

焼きおにぎりのように表面を焦がしたリゾット
焦げたパルミジャーノチーズが香ばしい

1705 込
1550

パスタ Pasta

パスタ麺は 4 種類から選べます 指定がない場合はオススメの麺を使用させていただきます
表示価格はフェデリーニ使用時の価格です。他のパスタ使用時は金額割増となります

- ・ **フェデリーニ** +0-
当店で使用する通常のパスタ麺。ちょっと細めの 1.0mm です
あっさりしたオイル系パスタに合います
- ・ **フェトチーネ** +165 込 -
幅 6.0mm の平打ちの麺です。きしめんの様な見た目ですがコシがあり食べ応えがあります
ラグー系やクリーム系とよく合います
- ・ **ペンネ** +110 込 -
「ペン先」を意味する筒状のショートパスタです。トマトソースやチーズ系・クリーム系と
幅広く楽しめます
- ・ **スパゲットーニ** 2.0~2.2mm +110 込 -
通常のパスタよりもちっと太めの麺です もちもちした食感が癖になります

アラビアータ

all'arrabbiata

唐辛子を効かせたシンプルな
トマトソースのパスタ オススメはペンネ

880 込
800-

ほうれん草とベーコンと フレッシュトマトのペペロンチーノ

Peperoncino of spinach and bacon
and fresh tomatoes

ニンニクと唐辛を効いたオイル系パスタです
ニンニク抜きにも出来ます
オススメはフェデリーニ

935 込
850-

和風明太子

Spicy cod roe Japanese

バター醤油が香る誰もが大好きなアレです
オススメはフェデリーニ

990 込
900-

ボロネーゼ

bolognese

みんな大好きなミートソース
どのパスタとも合いますが あえて
オススメはスパゲットーニ

1100 込
1000-

シラスとポーチドエッグの ペペロンチーノ

Peperoncino of Shirasu and
poached egg

シラスのダシが効いたオイル系パスタです
ポーチドエッグを絡めてお召し上がりください
オススメはフェデリーニ

1100 込
1000-

ボンゴレ・ロッシ

Vongole Rosso

たっぷりあさりのトマトソースパスタです
オススメはフェデリーニかスパゲットーニ

1100 込
1000-

スモークサーモンクリーム

Smoked salmon cream

オープン当初からの人気メニュー
オススメはペンネ

1320 込
1200-

エビと アメリカーナクリーム

Shrimp and Amerikenu cream

アメリカーナはエビの殻のソースです
オススメはスパゲットーニ

1430 込
1300-

ペスカトーレ

Pescatore

たっぷり魚介類のトマトソースパスタです
オススメはフェデリーニかスパゲットーニ

1760 込
1600-

ピザ Pizza

ピザ スタダード Standard	オープン当初から作り続けているレシピのピザ いわゆるミックスピザ	Regular=990 込 900-	Small=770 込 700-
ピザ マリナーラ marinera	トマトソース・ニンニク・オレガノ・EX オリーブオイル だけのシンプルなピザ	Regular=770 込 700-	Small=660 込 600-
ピザ マルゲリータ Margarita	モッツアレラチーズ・バジル・トマトソース 代表的なピザ	Regular=880 込 800-	Small=770 込 700-
ピザ ビスマルク Bismarck	ドイツの名宰相の名を冠したピザ 卵 モッツアレラチーズ ソーセージ トマトソース	Regular=1210 込 1100-	Small=990 込 900-
ピザ アンチョビ Anchovy	ピザマルゲリータ + アンチョビ	Regular=1210 込 1100-	Small=990 込 900-
ピザ 青白チーズ Blue&White cheese	青カビ・白カビのチーズとモッツアレラチーズの ピザ はちみつをかけて食べます	Regular=1430 込 1300-	Small=1100 込 1000-
ピザ 生ハム Jamon Serrano	ピザマルゲリータ + ハモンセラノ	Regular=1430 込 1300-	Small=1100 込 1000-

パン Bread

ガーリックトースト Garlic toast	厚切りバゲットにたっぷりバターとニンニク 1cut	275 込 250-
ブルスケッタ Bruschetta	刻んだトマトをのせて焼いたバゲットトースト 3cut	550 込 500-
ベーコンチーズサンド Bacon cheese sandwich	厚切りベーコンとチーズをのせて焼いた バゲットトーストサンド 3cut	825 込 750-
B.L.T サンド BLT sandwich	B (ベーコン) L (レタス) T (トマト) サンドウィッチ	935 込 850-
ロースカツサンド Pork cutlet sandwich	揚げたて厚切りロースカツとキャベツを挟んだ サンドウィッチ	1540 込 1400-

アヒージョ al ajillo

アヒージョは スペイン・マドリード以南の郷土料理で 日本でもバルメニューとして人気です
バゲットがつきます。

砂肝のアヒージョ

Gizzard

コリコリとした歯ごたえがたまらない

770 込
700-

小エビのアヒージョ

Shrimp

アヒージョの定番です
小エビと言いながら
ちょっと大きめ小エビです

825 込
750-

シラスと卵のアヒージョ

Baby anchovies and Egg

バゲットが足りなくなります (笑)

935 込
850-

あさりのアヒージョ

clams

アサリから出る出汁がオイルを美味しくして
パンが止まらなく

935 込
850-

タコのアヒージョ

octopus

ゲルマン系やユダヤ系の人には食べないと
言われるタコですが 南欧では普通に
食べられる様です

990 込
900-

トルティーリャ Tortilla

南米にも同じ名の料理がありますが こちらは通称スペイン風オムレツと呼ばれる
丸く焼いた卵焼きです

ジャガイモのトルティーリャ

ptate

トルティーリャの基本はこれ ジャガイモの他
玉ねぎ ベーコンが入っています

825 込
750-

法蓮草のトルティーリャ

spinach and bacon

ジャガイモの代わりにほうれん草を使っています
玉ねぎ・ベーコンが入っています

825 込
750-

明太子とジャガイモの トルティーリャ

Mentaiko and potato

ジャガイモのトルティーリャのベーコンを
明太子に代えたものです アンチョビを効かせた
アイオリソースと相性が良いです

935 込
850-

キノコとソーセージの トルティーリャ

Mushrooms and sausage

数種類の茸と刻んだイベリコ豚チョリソーと
ソーセージが入っています

935 込
850-