

黒板メニュー

(表示価格はすべて税抜き価格です)

2018/08/07

Glass Wine

総会優雅なスパークリングから、食具に楽しめるほどのボートワインまで各種グラスで楽しんでいただけます

グラス 白スペイン/ペナソル ブランコ

きりっと締まった飲みやすい白ワインです。
葡萄はアイレンを主に使っています **¥400**

グラス 白独/ヴェルテンベルグ・リースリング

力強い酸とほのかな甘みと苦みフルーティーな香り
ドイツリースリングらしきを楽しめます **¥600**

グラス 白米/アイアンストーン・ヴァインヤーズ オブセッション・シンフォニー

アメリカ原産のSymphony。桃やパイナップルなどの香りと
ちよっと甘めのこのワインは、酸味のあるサラダや魚の
マリネや生ハム等塩分の強いものとの相性が良い。 **¥750**

グラス 赤カ/イン/カバネラ

スペイン原産のテンプラリーニョから造られるワイン
力強く馴染みやすいほのかな甘さを持ったワインです **¥400**

グラス 赤チリ/インドミタ・カルメネール

カルメネールはボルドー由来のブドウです。ボルドー
では絶滅してしまいましたがチリでは純粋なブドウが栽培
されています。若干甘さを感じる濃いワインに仕上が
ります。 **¥500**

グラス 甘ベルモット・イタリア/アンティカ フォーミュラ

どこまでも奥の深い甘口酒精度強化ワイン。アンティカ・
フォーミュラはイタリア語で「古代の公式」の意味。
食後の幸せの一つです。 **¥700**

グラス 泡仏/クレマン・ド・ロワール モンムソー

以前全日空のファーストクラスで使われていたスパーク
リングワインです。主張しすぎない切れの良いこちらは
どんな食事にもあわせられます。 **¥800**

グラス シェリー/ウィリアムズ&ハンバート ノ

フィノタイプの中でも繊細なマンサニーリャ。
一度癖になるとなかなか離れられません
マンサニージャとも発音を。 **¥600**

Tapas

タパス・オードブル・つまみ・あて・肴
言葉は色々ありますが
お酒といっしょにいつときましょう！！

ピンチョス ベーコンで巻いたプチトマトグリル

串焼きです 2本〜 **¥250
/1本**

ピンチョス・飛騨牛カイノミ・グリル

串焼きです。ワサビでどうぞ 2本〜 **¥850
/1本**

ピクルス盛り合わせ

白ワインのお供に **¥350**

冷製コーンスープ (CUP)

濃厚なコーンスープです **¥450**

イワシの酢漬け

夏のタパスといえばこれ **¥500**

シンケンヴルスト

ドイツ製のフランクフルト ボイルしてブリップリでの
ご提供 **¥600**

マッシュルームのプランチャ

生ハムとニンニクをつめた
マッシュルームの鉄板焼きです **¥600**

オリーブ肉詰めフライ 8p

小粒のオリーブにひき肉を詰めてフライにしています **¥640**

エビのビスク

エビの濃厚スープ より濃厚により滑らかに **¥650**

ナス・チーズ

炒めたナスにトマトソースを絡めてチーズをのせて焼い
ています **¥650**

もつ煮

豚モツを白ワインとザワークラウトで煮込んだ
ちよっとドイツ風なモツ煮 **¥650**

ハモンセラノ

スペイン産生ハムです **¥700**

マグロとアボガドのタルタル

タルタルの語源はタタール人（モンゴル系遊牧民）だそ
うです **¥700**

ローストビーフ

じっくり低温加熱を施したしっとりなめらかなロースト
ビーフです **¥700**

ベーコンステーキ

厚切りベーコンのステーキです **¥750**

タコのオープン焼き

ガーリックと唐辛子の効いたパンチのあるメニュー **¥800**

タコのガリシア風

タコとジャガイモの組み合わせ **¥800**

黒板メニュー

(表示価格はすべて税抜き価格です)

2018/08/07

小エビのフリット アメリカーナソース

アメリカーナソース=甲殻類の殻から取るソース

¥800

鶏唐揚

アーモンドスライスを纏ったクリスピーな唐揚げ

¥650

Sweets

チーズの盛合わせ バゲット付き

ブリー・ミモレット・ベームスター・ロックフォール...等々

¥1,000
~

ラムチョップ・グリル 2本~

骨つきラムロース肉をじっくり網焼き 2本~

¥750
/1本

カタラーナ

冷凍クレームドブリュレ

¥400

Plato

いわゆるメインディッシュな一皿 何皿食べてもメインです

ジンギスカン (羊肉の野菜炒め)

ジンギスカンといえば北海道ですが、今回はスパイスたっぷりの大陸~中近東風に仕上げています

¥1,000

雪いちご

イチゴ100%のふわふわのかき氷

¥600

チキンソテー・サルサソース

甘酸っぱいチキンソテー ボリューム満点250g

¥1,000

焼きバナナ&バニラアイス

バナナのバターソテー シナモンシュガーで

¥650

マグロのカルパッチョ

King of □□

¥800

イベリコ豚ベジータ・肩ロース グリル

肩ロースをじっくり網焼きです。130~200g

¥1,200
/100g

霜降り馬肉のカルパッチョ

パルミジャーノチーズとバルサミコソースで

¥1,600

アングスビーフ・ステーキ サーロイン 200g~

最近大人気で品薄気味の、アングスビーフ 味わい値段を考えるとうなずけます

¥1,400
/100g

ゴルゴンゾーラサラダ

ゴルゴンゾーラチーズ・くるみ・生ハム・ルッコラ ワインを楽しむサラダです

¥900

アングスビーフ・ステーキ ヒレ 150g~

とても柔らかいけどドクドクしないアングスビーフのヒレ 大人の食べ物ですね

¥1,700
/100g

白身魚の包み蒸し焼き

数種類の魚介と香味野菜をワインで包蒸し焼きにします

¥1,400

高菜漬とチョリソーのピザ

ソーセージ・チョリソー・高菜漬・モッツアレラチーズ ベンヤメルソースが載っています

¥1,400
S=¥1000

エスカルゴ バゲット付き

エスカルゴトング 上手に使えますか?

¥1,500
/6p

チーズフォンデュ

S=¥1000 (チーズ50g)
L=¥2000~ (チーズ120g)

¥1,000
~