

Glass Wine

グラスで色々楽しめます

グラス 白/パソ/ペナソル・ブランコ

キリッとした辛口白ワイン

¥495

グラス 白/レインボームーン・シャルドネ

メロンやスイカ瓜系果実の香りとトロみのある口当たりと爽やかな酸味

¥495

グラス 白/ルールマンアルザス・リースリング

青りんごの香りと丸くてしっかりした酸にほのかな甘み。典型的なアルザスのリースリングです。

¥880

グラス 赤/カバネラ・テンブラニーリョ

スペイン原産のテンブラニーリ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。

¥550

グラス 赤/トリ/ポルタ・レゼルヴァ・カルメネール

フランスではほぼ絶滅したカルメネール。トリでは生き残っています。

¥825

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。

¥770

グラス 泡炸/サラ・ヴィベ・ブリュット

スペインのワイナリーがメキシコに造ったワイナリーです。本家よりも味わい深い・・・！？

¥935

黒板メニュー

グラス シェリー/バイレン・ドライ・オロロソ

ドライとなっていますが程よい甘さのオロロソです。

¥770

グラス シェリー/マンサニージャ・ラ・サンルケーニャ

フィノタイプの中でも繊細なマンサニージャおススメのフィノ

¥825

グラス 黄/ヴァン・ジョーヌ ドメーヌ レコトール ヴァル ドゥ ソルヌ2005

通常の工程で白ワインを作った後、木樽熟成。ワイヤージュ、スニージェルをせずに6年熟成。SO2（亜硫酸塩）無添加。60cc

¥1,980

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～

¥275 /1本

ピンチョ・モルノ（モロッコ風羊串焼）

その昔スペインにモロッコの方から伝わって、スペインに根付いたスパイシーな料理

¥495 /1本

ピンチョス・プチカプレーゼ

小さなモッツァレラチーズとアンチョビとトマトを組み合わせたピンチョス

¥495 /3本

枝豆・アンチョビガーリック

後引く美味さです

¥385

2024/01/17

税込

ピクルす鶏

各種ピクルスと鶏肉で、酢豚をイメージした冷菜です。

¥550

ハーブのマスタード和えとチーズのサンドウィッチ

お漬物のような水菜のマスタード和えは、日本人の心に刺さります。こちらはハーブサイズのサンドウィッチです。

¥495

イワシの酢漬け

新鮮なイワシをビネガーで酢じめしてガーリックとオリーブ油に浸しています。オニオンスライスも添えて

¥605

オリーブ肉詰めフライ

小粒のオリーブにひき肉を詰めてフライにしています。

¥660 /8P

ハモンセラノ（マシンスライス） （スペイン産生ハム）

手切りではなく、機械切りです。滑らかな口当たりがマシンスライスの特徴です。

¥660

ムール貝チーズパン粉焼

ドライトマトたっぷりのチーズパン粉焼きです。

¥660 /4P

小エビのフリット

タルタルソースで

¥825

オニオングラタンスープ

熱々をどうぞ

¥935

黒板メニュー

2024/01/17

税込

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

¥935

ナス・チーズ グラタン

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

¥935

和牛・ヒレステーキ

サシの細かな素敵なお肉

¥3,300

/100g

ベビーホタテの唐揚げ

油で揚げることでホタテの味わいが増します

¥935

フィッシュ&チップス

イギリス発祥の料理の代名詞 . . .

¥1,045

紀州高菜漬けとソーセージのピザ

意外と いけます

¥1,210

ベビーホタテのアヒージョ

ゴロゴロ入った贅沢なアヒージョ

¥1,045

真鯛のポワレ 蕪のクリームソース

若狭産真鯛です 柔らかな味わいの蕪のソース

¥1,760

チーズフォンデュ

一人前チーズ50gです

¥1,430

~

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

¥1,100

ラムチョップ・グリル

骨つきラムロース肉をじっくり網焼き ピリッとしたスパイスで

¥880

/1本

チーズフォンデュ 追加チーズ50g

¥660

ムール貝・ガーリックバター・白ワイン蒸し

白ワインのお供です

¥1,100

タンドリーチキン

レッド・ホット・チキン！！

¥1,100

リコッタチーズとひき肉のラビオリ バジルとトマトのソース

マンマの味代表

¥1,650

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

本日のカルパッチョ・マグロ

カルパッチョは赤身ですよ

¥1,320

ハンバーグ

みんな大好き

¥1,210

Sweets

甘いもの デザート お菓子 . . .

本日のカルパッチョ 馬肉

パルミジャーノチーズとバルサミコソースで

¥1,760

和牛 ランプステーキ

腰からお尻にかけてお肉です 柔らかい赤身肉です

¥1,870

/100g

カタラーナ

冷凍クレームドブリュレ

¥440

和牛 リブローズステーキ

リブローズの芯の部分のみの贅沢仕様です

¥1,980

/100g