

# 黒板メニュー

2026/02/28

税込

## Glass Wine

グラスで色々楽しめます

### グラス 白<sup>ソ</sup>イ/ビーニャ・アルペトス

スペインのがぶ飲み系？白ワイン 引き締まった酸味と若干の苦味 飲み飽きません ￥550

### グラス 白<sup>ソ</sup>イ/アミーゴス・シャルドネ

ちょっと辛口 チリのシャルドネ ￥550

### グラス 赤<sup>ソ</sup>イ/47°Nシャルドネ

フランスのシャブリとほぼ同じ緯度の47° 繊細な酸とミネラル感を感じれるワインです ￥770

### グラス 赤<sup>ソ</sup>イ/カバネラ・テンプラニーリョ

スペイン原産のテンプラリーニョから造られるワイン ほんのかな甘さを持ったワインです ￥550

### グラス 赤<sup>ソ</sup>イ/サンジョベーゼ ルビコーネ

辛口でわずかな渋みと心地良いほろ苦い後味があり、優しいスマイレの香りがします ￥660

### グラス 泡<sup>ソ</sup>イ/クレマン・ド・ジュラ・サン・ヴェルニ

主張しすぎないすっきりした切れの良い飲み味 どんな食事にもあわせられます ￥990

### 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 おすすめのフィノ ￥825

### グラス 黄<sup>ソ</sup>イ/ヴァン・ジョーヌ ドメーヌ レ コトー デュ 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6年熟成 SO2 (亜硫酸塩) 無添加 60 c c ￥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 お酒と引っよに引っよときましょう！！

### ピンチョス・プチカプレーゼ

小さなモッツア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 ￥660 /3本

### ピクルス

軽く盛り合わせ ￥440

### 枝豆・アンチョビガーリック

後引く美味さです ￥495

### イワシの酢漬け

ボケロネス スペインでは片口鰯をよく使います 当店は真鰯を使っています オニオンライス添え ￥660

### コーンスープ Cup

濃厚なコーンスープです 冷・温を選んでいただきます ￥660

### ミニブリーチーズのフライ

食べやすいサイズの ブリーチーズを丸ごとフライに 2個付です ￥880

### 小エビのフリット

タルタルソースで ￥880

### 生ハムスライス (ジャンボン・セック・サヴォワ)

イタリアピエモンテの隣、フランスのサヴォワ地方で作られたボンレスタイプの生ハムです ￥880

### ふぐのアスピック (にこごり)

ふぐの皮のゼラチンで固めた 冷菜です スーパー クリソワインにぴったりです ￥990

### 牡蠣オイル

そろそろ終盤 今シーズン不漁で貴重な広島産大粒を オイスターソースを絡めてオイル漬け ￥990 /3p

### 焼き立て・Miniキッシュロレーヌ

ほうれん草とベーコンの直径6cm程度の小さなキッシュ 焼き時間少々かかります ￥990 /1個

# 黒板メニュー

2026/02/28

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 **¥1,210**

## ふぐの唐揚げ

ちょっぴりスパイシーな唐揚げです **¥990**

## ラム・ランプ ステーキ

ランプは足の付け根、お尻のあたりです 200g **¥1,320**  
程になります /100g

## マグロとアボガドのポキ

「ポキ」は魚を小さく切るという意味のハワイ郷土料理の一つです **¥1,210**

## フィッシュ&チップス

イギリス発祥の料理の代名詞・・・ **¥1,045**

## とんてき 赤ワインソース

四日市インスパイアな一皿 お肉200g程です **¥1,540**  
濃厚赤ワインソースで

## 焼き立て・セイコガニのMiniキッシュ

外子・内子・ほぐし身をグッと詰め込んだ沢な小さなキッシュ 贅 **¥1,320**

## 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**

## 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一本70g~150g程度です **¥1,540**  
/100g・本

## 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

## 牡蠣フライ

冬の定番 **¥1,100**  
/4p

## ラム肉のミネストローネ

ゴロッとしたラム肩肉をトマトのスープで煮込んでます 羊好きにはたまらない 羊嫌いな人は・・・な逸品 **¥1,540**

## 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**

## 白身魚の香草パン粉焼き

淡白な白身魚(バス)をスパイシーな香草パン粉で焼き上げます **¥1,320**

## 国産牛・ランプ (ランボソ) 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 150g程度です **¥2,420**  
/100g

## 本日のカルパッチョ・熊本産霜降り馬肉

バルサミコとパルミジャーノチーズで **¥2,640**  
~

## 牡蠣グラタン

冬の定番2 **¥1,760**

## 飛驒牛・ヒレスステーキ

Queen of steak 150g 前後です **¥6,600**  
/100g

## 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**

## ハンバーグ

みんな大好き ちょっと大きめ180g **¥1,210**

## 茄子とベーコンのトマトソースパスタ

相性のいい3つの組み合わせです **¥990**

---

## 鉄板イタスパ (卵敷きナポリタン) (2.2mm太麺)

板なのかイタリアンなのか命名のルーツは不明で ¥1,210  
す ちよっと大盛り1.5人分程度です

---

## Sweets

甘いもの デザート お菓子・・・

---

### カタラーナ

冷凍クレームドブリュレ ¥440

---

### キャラメルリンゴのパウンドケーキ

ちょっぴりほろ苦 大人のパウンドケーキです ¥715