

Oyster & Seafood

Fresh Oyster

生力キ&焼き力キ
宮城県産・兵庫県産から季節ごとに直送です

1piece  350
[税込385]

Fish Carpaccio

鮮魚のカルパッチョ 自家製ピクルス添え
旬の魚を特製ドレッシングとバジルのソースで

1200
[税込1320]

鮮魚のカルパッチョ

Seafood platter

シーフードプラッター
エビ ムール貝 ホタテ貝 タコ サザエなどの
シーフード盛り合わせ スパイシーチリソース&ニンニクマヨネーズ

2450
[税込2695]



シーフードプラッター

Tapas

ALL 580 yen [税込638]

Oil sardine

オイルサーディーン
イワシのオイル煮

Mix herbs french fried

スパイスソルトのフレンチフライ
ミックスハーブを効かせた定番の一品（プレーン有）

Olives & Dried Tomatos

オリーブの盛合せ
ドライマトと3種のオリーブと枝付きケーパー

Poteto Salada with Bologna ham

ポローニヤハムの入ったポテトサラダ
ジャガイモの豊富なビタミンは過熱に強く体にも ○



ポテトフライ



オリーブ

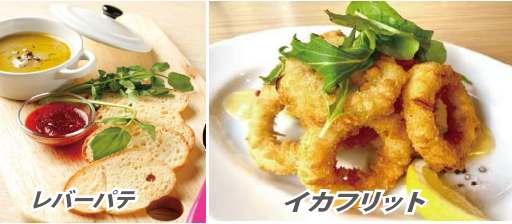
ALL 680 yen

Pate of Chicken Liver

レバーパテ&ライ麦クラッカー
レバーとパテの相性抜群

Fritto of calamaro

イカのフリット ブラックペッパー&アイオリ
ニンニクマヨネーズと粗びき黒コショウのカラマールフリット



レバーパテ

イカフリット

Rice Croquette of Tomato

トマトリゾットとチーズのライスコロッケ
トマトのリゾットでチーズを閉じ込めたジューシーな逸品(4ヶ)

Fritto Of Camembert Cheese

カマンベールのフリット
とろけるチーズにアプリコットジャムがベストマッチ(5ヶ)

bread

いろいろパンかご 1回
カウンターでかごに入るだけお取ください



カマンベールフリット

ライスコロッケ

ALL 880 yen [税込968]

Fruit Tomatoes & Mozzarella

フルーツマトとアボカドのカプレーゼ
チェリーモッツアレラの定番コンビにアボカドをトッピング



カプレーゼ

エビアヒージョ

ガキアヒージョ

Shrimp & Mushroom Ajillo

小海老とマッシュルームのアヒージョ
ハーブ風味のバターがアクセント

Oyster Ajillo

広島県産牡蠣と厚切りベーコンのアヒージョ
カキとベーコンの旨みたっぷりガーリックオイル煮

Garlic Shrimp with Avocado Dip

ガーリックシュリンプとアボガドディップ
ケイジャンスパイシーな殻付きエビとホクホクのポテトと一緒に

Assorted Dry Salami & Ham

生ハムとサラミの盛合せ
8か月以上熟成させた生ハムとサラミの盛合せ

1200
[税込1320]

Assorted Cheese

チーズの盛合せ
カマンベール・フレッシュモッツアレラ
ミモレット・グラナーの盛合せ

1200
[税込1320]

Wine stramed shellfish

ムール貝・白はまぐり・あさりのワイン蒸し
山盛り、アサリ、ハマグリ、ムール貝、海の香りたっぷり

1200
[税込1320]



生ハムとサラミ盛り



チーズの盛り合わせ

Salad

全て国産のお野菜を使用しております

10 Kind of Reaf Salad

10種野菜のリーフサラダ バルサミコドレッシング
燻製ナッツと甘酸っぱいバルサミコドレッシングで

800
[税込880]

Seafood Salad

シーフードサラダ シェリーピネガー風味のオニオンドレッシング
ミネラルたっぷりシーフードマリネ

950
[税込1045]

Smoked chicken & egg Seaser Salad

サラダチキンとアボガド 半熟卵のサラダ
コブドレッシングの具だくさんサラダ

1000
[税込1100]

Pasta

90g Large 120g +200yen [税込220]

Octopus and white bean tomato sauce

タコと白インゲン豆のポモドーロソース
フリフリタコとホクホク白いんげんを煮込んだトマトソースです

1150
[税込1265]

Kamaage Jaco and Kujo Negi Mentaiko's Ario Orio

釜揚げジャコと九条ネギ 明太子のオリーブオイル
京都九条ネギと新鮮シラスのペペロンチーノ風

1150
[税込1265]

Cream sauce of pork pastrami and romanes cauliflower

ポークパストラミとマッシュルームのクリーム
ローストポークにブラックペッパーを効かせたクリームソース

1250
[税込1375]

Meat Sauce with Parmesan cheese

ボロネーゼ(ミートソース)
バレルメザンチーズをたっぷりのせて

1200
[税込1320]

Main dish

Grilled chicken and potato diabora

グリルチキンとガーリックポテのディアボラ [200g]
悪魔風、ハーブとガーリック、鷹の爪のアツアツ特製バターソース

1500
[税込1650]

Grilled Lam with Poteto

Nz産仔羊モモ肉の香草パン粉焼 [160g]
仔羊を粒マスタード香草パン粉でジューシーに仕上げました

1800
[税込1980]

Grilled Beef Steak

Aust産葡萄(ぶどう)牛赤身肉のグリル [180g]
柔らかな肉質の赤身ステーキ 天然塩とブラックペッパー

2000
[税込2200]

Aquapazza アクアパッツアMIX

フレッシュバジル香る 魚介たっぷりナポリ風白ワイン煮
ワタリガニ 赤エビ ホタテ貝 白身魚 ムール貝 あさり ハマグリ

2200
[税込2420]



ブイヤベースミックス



アクアパッツアミックス

Bagna Cauda

国産野菜12品目 パーニャカウダ
旬のお野菜をアンチョビソースで

1500
[税込1650]



シーフードサラダ

パーニャカウダ

Vongole Bianco

アサリたっぷりボンゴレビアンコ
アサリの旨みがたっぷり詰まった白ワイン風味

1350
[税込1485]

Cream Tomato of Blue Crab

渡り蟹のビスクリュー
渡り蟹をまるごと煮込んだ濃厚な味わいの一押しです

1600
[税込1760]

Pescatore Rosso

魚介たっぷりペスカトーレ ロッソ
大盛り魚介がたっぷり旨みが詰まった一皿

1700
[税込1870]



ペスカトーレ

ボロネーゼ

ボンゴレビアンコ

Grilled Snapper with cream sauce

真鯛のグリルマッシュルームソース [120g]
白ワインをきかせた濃厚クリームソース

1400
[税込1540]

Grilled Great amberjack with Harb

カンパチのハーブグリル [120g]
肉厚な身をタイム・ローズマリーと一緒に香ばしくグリル

1400
[税込1540]

Iberian Pork with Truffle Salt

Spain産イベリコ豚のトリュフ塩グリル [150g]
トリュフ塩とトリュフオイルで仕上げる香り高い逸品

1750
[税込1925]

Bouillabaisse ブイヤベースMIX

サフランや魚介の旨味たっぷりマルセイユ風魚介の煮込み
ワタリガニ 赤エビ ホタテ貝 白身魚 ムール貝 あさり ハマグリ

2200
[税込2420]



グリルチキン

Pizza 26cm

Margherita Basil & Mozzarella

マルゲリータ
バジル + トマト + モッツアレラチーズ トマトソース

1600
[税込1760]

Roast pork, pepperoni and fresh arugula

ローストポークとペパロニとフレッシュルッコラ
ローストポークベーコン + ペパロニ + ルッコラ トマトソース

1750
[税込1925]

Seafood

シーフード
エビ + ホタテ + ムール貝 + タコ + イカ + チーズ トマトソース

1800
[税込1980]

Quattroformaggio

クアトロ フォルマッジオ
カマンベール + ブルーチーズ + チェダー + モッツアレラチーズ

1750
[税込1925]



ローストポークルッコラ

マルゲリータ

クアトロフォルマッジオ

シーフード

Desserts

ALL 650 yen [税込715]

Tiramisu

ティラミスクラシック
マスカルポーネチーズとエスプレッソたっぷり濃厚（アルコール使用）

ondant chocolate mixed berry sauce

フォンダンショコラ ベリーのコンフィ添え
とろ〜りと仕上げたショコラにバニラアイスを合わせます

arl Gray chiffon cake with black sesame sauce

アール 그레이のシフォンケーキ 黒ごまソース
紅茶の香りとフワッとした焼き上がりで上品な口当たり

Normandy Apple Tart

アップルタルト ノルマンディー
ざく切りリンゴにほんのりバターの香るフランスノルマンディーのデザート



ティラミス

アップルタルト

フォンダンショコラ

シフォンケーキ

※こちらのメニューは15時00分ラストオーダーになります Last orders are taken at 15:00pm

SET MENU

ドリンク・スープ・パンはフリーフードです バーカウンターにてお取りください

Free drink set

フリードリンクセット

+ 500 yen

- ・コーヒー hot or ice
- ・紅茶 hot or ice
- ・フレーバーティー 12種
- ・デトックスウォーター

Salad set

サラダセット

+ 800 yen

- ・ **Salad** 生ハムと半熟玉子のシーザーサラダ
- ・ **Free Bread** パン6種
- ・ **Free Soup** 本日のスープ

Free Drink set + 400 yen

Appetizer set

前菜セット

+ 800 yen

- ・ **Appetizer** 本日の前菜5種盛り合わせ
- ・ **Free Bread** パン6種
- ・ **Free Soup** 本日のスープ

Free Drink set + 400 yen

Pasta 90g Large 120g +200yen [税込220]

Octopus and white bean tomato sauce

タコと白インゲン豆のポモドーロソース
フリフリタコとホクホク白いんげんを煮込んだトマトソースです

1150

[税込1265]

Kamaage Jaco and Kujo Negi Mentaiko's Ario Orio

釜揚げジャコと九条ネギ 明太子のオリーブオイル
京都九条ネギと新鮮シラスのペペロンチーノ風

1150

[税込1265]

Cream sauce of pork pastrami and romanes cauliflower

ポークパストラミとマッシュルームのクリーム
ローストポークにブラックペッパーを効かせたクリームソース

1250

[税込1375]

Meat Sauce with Parmesan cheese

ボロネーゼ(ミートソース)
パルメザンチーズをたっぷりのせて

1200

[税込1320]

Vongole Bianco

アサリたっぷりボンゴレビアンコ
アサリの旨みがたっぷり詰まった白ワイン風味

1350

[税込1485]

Cream Tomato of Blue Crab

渡りカニビスククリーム
渡り蟹をまるごと煮込んだ濃厚な味わいの一押しです

1600

[税込1760]

Pescatore Rosso

魚介たっぷりペスカトーレロッソ
大盛り魚介がたっぷり旨みが詰まった一皿

1700

[税込1870]

Pizza 26cm

Margherita Basil & Mozzarella

マルゲリータ
バジル + トマト + モッツアレラチーズトマトソース

1600

[税込1760]

Roast pork, pepperoni and fresh arugula

ローストポークとペパロニとフレッシュルッコラ
ローストポークベーコン + ペパロニ + ルッコラ トマトソース

1750

[税込1925]

Seafood

シーフード
エビ + ホタテ + ムール貝 + タコ + イカ + チーズ トマトソース

1800

[税込1980]

Quattroformaggio

クアトロ フォルマッジオ
カマンベール + ブルーチーズ + チェダー + モッツアレラチーズ

1750

[税込1925]

Aquapazza 10種野菜のアクアパッツア

Aquapazza (seafood with Vegetables of White wine soup)



1700

[税込1870]

Chicken grill 10種野菜のチキングリル

Grilled Chicken with Vegetables



1700

[税込1870]

Brunch Course

15:30までFree Drink パンとスープFree foodのランチコース

前菜・メイン料理・デザートが選べる全7品

パン・スープ・コーヒー、紅茶はカウンタにてお取りください

Appetizer or Salad

本日の前菜5種盛り合わせ

OR

生ハムと半熟玉子のシーザーサラダ

FreeSoup & FreeBread

フリーフードです カウンターよりお取りください

バケット&ライ麦パン

ミネストローネスープ

Pasta of the day

本日のおすすめパスタ

Main Dish

10種野菜のアクアパッツア

OR

10種野菜のチキングリル

Dessert

3種類の中よりお選び下さい

ティラミスアイス

アールグレイのシフォンケーキ

アップルタルト

Free Drink

フリードリンクです カウンターよりお取りください

コーヒー/紅茶

3500

[税込3850]