



田中 遥香 Tanaka Haruka

釜揚げしらすをふんだんに使用した自慢の一品！
しらすの旨味とにんにくの香りのダブルパンチで、お酒が止まらない！！
ガーリックオイルに入った自家製ポテトサラダとの相性もバッチリ！
たっぷりのしらすと一緒にバケットに乗せてお召し上がりください！



AJILLO

アヒージョ

- 1. 海老アボガド ¥760
- 2. マッシュルーム ¥650
- 3. 釜揚げしらす ¥750
- 4. カマンベール ¥***
- 5. カスタマイズ ¥***

SALAD

サラダ

- 1. ニース風サラダ ¥870
- 2. シーザーサラダ ¥980

シーザーサラダ

2



Fujiwara Hiroto 藤原 大翔

ロメインレタスを半分切りにしてワイルドにそのままローストしたサラダです！
こんがりベーコンと、シャキシャキロメインレタス、トロトロ温泉卵に自家製チーズドレッシングが絡み合って堪らない！ 食材たちの豪華共演をお楽しみください！



上原 明徳 Uehara Akiho

当店イチオシの人気メニュー！！うちのバーニャソースは一味違うんです！
秘伝のレシピで作られたバーニャカウダソースは、動物性食品を一切使用していないにもかかわらず、コクと旨味がハンパない！ 野菜がたっぷり食べられて、この満足感はココだけでしか味わえない！
ぜひ、ご注文ください！ 自慢のソースはそのまま瓶でお持ち帰りもOK！！



瓶詰めバーニャカウダ

2

- 1. ローストビーフ ¥1,350
- 2. 瓶詰めバーニャカウダ ¥1,280

DISH

1品



鈴木 海 Suzuki Kai

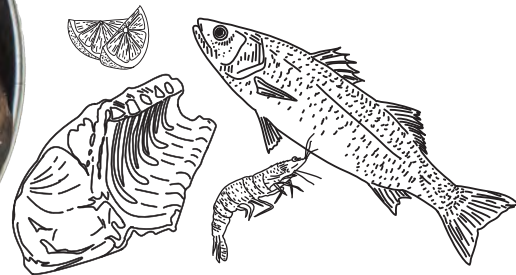
バケツ?なんで??なんで細かいことは気にするな!
そんな豪快なあなたにオススメな一品!とりあえずワイン! とりあえずバケツ!白ワインで蒸したプリプリなムール貝を心ゆくまでご堪能ください!
※通常サイズもございます。

2



SEAFOOD

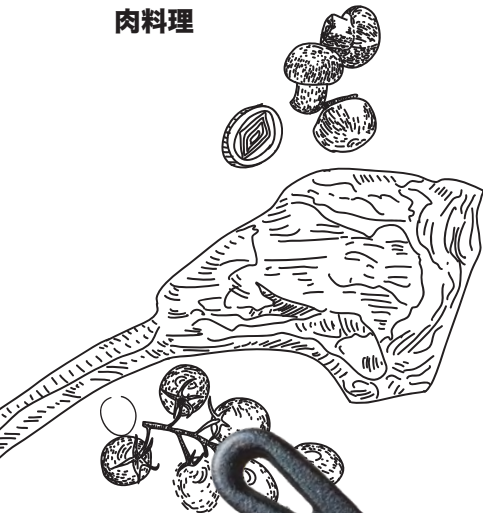
魚貝料理



- 1. ムール貝 ¥880
- 2. バケツムール貝 ¥2,500
- 3. サーモングラタン ¥1,360

MEET

肉料理



1



Ueda Kazuma 上田 一真

イタリアの国旗をイメージした最強ハンバーグ!
肉汁たっぷりのハンバーグに、白色の自家製チーズソースをこれでもかとおかけします。赤は秘伝のトマトソースと緑のジェノベーゼ!美味い物 × 美味い物 = 最強
インスタ映え間違いなしのイチオシの一品です!



佐藤 仁 Satou Jin

牧草牛ハラミとガーリックチップのガツンとくるステーキ!
生姜とニンニクを効かせた醤油ベースタレの香ばしい香りが、胃袋に直接攻撃を仕掛けます!
これを食べたら KO 寸前?!ハラミには負けられない!
強者の挑戦お待ちしております!

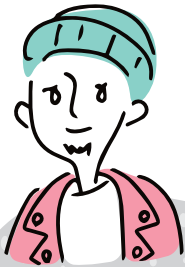


2

- 1. 燃えるハンバーグ ¥1,480
- 2. ハラミステーキ ¥1,560
- 3. サーロインステーキ ¥2,500
- 4. イベリコ豚肩グリル ¥1,560

PASTA

パスタ



川田 悠真 Kawata Yuuma

自家製のオーガニックトマトソースを、たっぷり使用したポモドーロパスタ。

イタリアには「トマトが赤くなると、医者が青くなる」という諺がある程、健康にいい食材！つまり、当店のポモドーロを食べれば食べる程、皆様は健康になってしまうってことなんです！ぜひ、ご賞味あれ！



篠田 舞 Shinoda Mai

釜揚げしらすがたっぷり乗った絶品ペペロンチーノ！ 基本のアーリオ・オーリオ・ペペロンチーノにトマトの旨味とオリーブの風味、青ネギの清涼感が絶妙にマッチ！ 一度食べたら病みつきになること間違いなしです！



3



濱口 唯 Hamaguchi Yui

女子人気 No1 !! 大分県産のブランド卵「龍の卵」を使用した、絶品カルボナーラ！ こんがりベーコンと龍の卵が濃密に絡み合う。黒胡椒のアクセントも心地よく、最後に食べる直前にチーズをたっぷりとおかけして、食べたあなたを虜にします!!



4

- | | |
|---------------|--------|
| 1. ポモドーロ | ¥980 |
| 2. 揚げナスボロネーゼ | ¥1,180 |
| 3. しらすペペロンチーノ | ¥1,180 |
| 4. カルボナーラ | ¥1,260 |
| 5. ペスカトーレ | ¥1,480 |

DESSERT

デザート



村田 彩 Murata Aya

当店のプリンはマスカルポーネチーズを使用した、懐かしの固めプリン！僕は、子供の頃プッチンプリンが大好きでしたが、今はうちのプリンが大好物です！カラメルソースをたっぷり絡めてお召し上がりください！



2



木下 ゆう

クリームチーズとフロマージュブラン、2種のチーズを使った絶品バスチャー！しっかり焦げ目がついたカラメルが風味と、チーズのハーモニーが美しい♪濃厚なチーズ感は、デザートだけではなく、ワインの相方にもピッタリです！



3

齋藤 杏 Saitou An

イタリア人シェフ Luca が、実際にイタリアで作っていたティラミスを日本で再現！甘さの中に、マルサラ酒の色気が加わった、ちょっぴり大人なティラミスです！いっぱい食べても、デザートは別腹！食後に至福のひとつときを！

1. イタリアンプリン ¥500
2. バスクチーズ ¥550
3. ティラミス ¥450

全品 ¥500

その他にも各タパス揃っております。
詳しくは店内黒板かスタッフにお声がけください

TAPAS

タパス



ポテトサラダ



スパニッシュオム



かけるチーズフォンデュ



玉ねぎグラタン



カプレーゼ



カサフリット



全品 ¥350

その他にも各タパス揃っております。
詳しくは店内黒板かスタッフにお声がけください

TAPAS

タパス



オリーブ

ガーリックトースト

ピクルス

バターサンド

揚げパスタ

ミックスナッツ