

MENU

タパスの盛合せ

前菜を少しずつ小皿で楽しめます

6～8品 ¥900
9～12品 ¥1,550

本日のスープ ¥550

パエリア (スペイン式五目ごはん)



海の幸のパエリア (2～3人前) ¥3,700
イカスミパエリア (1人前) ¥1,600

クスクスのコース

・メニューA ¥5,000

- ・クスクス風きのこのオイル焼き
- ・タパスの盛合せ
- ・本日のパスタ又はピッツァ又は生ハムサラダ
- ・旬の野菜料理
- ・本日のメイン料理
- ・デザート・ドリンク
- ・自家製パン

(2名様より)

・メニューB ¥6,500

シェフのおすすめで
お料理をお出しします

ワインとともに楽しめるコースです

・本日のパリのビストロコース ¥4,000 (1名様より)

- ・アミューズ ・タパスの盛合せ ・野菜料理 ・メインディッシュから1品
(お食事前の一皿)
- ・デザート ・食後のドリンク ・自家製パン

本日のパスタ (大盛り+¥200)

メインディッシュ・パエリアはお時間がかかります。ご了承ください。

前菜

クスクス人気のキノコのオイル焼き	¥900
鶏の白レバーのテリーヌ フォアグラ仕立て (パン付)	¥900
田舎風パテ (パン付) のサラダ添え	¥900
イワシのフォンデュと自家製パン	¥900
海の幸と若鶏の春巻き メキシカン	¥1,150
エスカルゴのガーリックバター焼き	¥1,150
熊野産お魚のセビーチェ (ペルー風お魚のマリネ)	¥800
カポナータ (シチリア風野菜の煮込み)	¥800
本日の野菜の前菜の盛合せ	¥900
メキシカンタコス (2枚)	¥800
ポプラーノとチーズのタコス・モレソース (辛い唐辛子の肉詰めフライ)	¥1,500

本日のサラダ

切りたての生ハムサラダ	¥1,600
ニース風サラダ	¥1,000
グリーンサラダ	¥700
ルッコラとトマトのサラダ	¥900
クレソンとカリカリベーコンのサラダ	¥900



★お肉屋さん風盛合せ★

スペインハム
生ハム・テリーヌetc..

小	¥1,300
大	¥2,600

本日のメインディッシュ

ピストロコース ◎は+¥300、●は2名様でシェア又は+¥1,500

イカスミのパエリャ	¥1,600
鶏のスパイス焼き 20種のスパイスを使ったモレソース メキシカンライス添え	¥1,600
コロombo クレオール風岩清水豚のカレー煮込み・ライス添え	¥1,800
色々な内臓の煮込みパッケリ	¥1,800
岩清水豚の炭火焼き	¥2,500
子羊のもも肉のグリルとメルゲール (自家製子羊ソーセージ) クスクス添え	¥2,500
◎シュークルート (岩清水豚の塩豚と自家製ソーセージと塩漬けキャベツの煮込み)	¥2,800
◎牛肉の赤ワイン煮 (ビーフシチュー) 丸麦とトリュフのリゾット添え	¥3,000
●厚切牛ロースのステーキ・フライドポテト添え	¥3,800
岡田屋美熊野牛の網焼き 赤ワインバター添え	¥3,800
※岡田屋美熊野牛の網焼き・牛肉の赤ワイン煮は+¥1,100でフォアグラ添えにできます。	