

# Menu

メニューは日替りです。熊野の旬の食材を使った  
地中海小皿料理（タパス）をお楽しみください。  
まずはドリンクとセットメニューorアラカルトを決めてください。

## ☆コースメニュー（2名様より）

Menu A : 5,500円

前菜からデザートまで少しずつ色々な味を楽しめます。

※前菜は6皿または盛合せで自家製パン付き

①パスタorピザ ②メイン料理 ③デザート・コーヒー

Menu B : 7,000円

前菜からデザートまでシェフのおまかせでお料理をお出しします。

（メインは美熊野牛の網焼き又はおすすめ料理）

## 本日のメイン料理

・岩清水豚の炭火焼き	2,500円
・仔羊のもも肉グリルと自家製仔羊のソーセージ（メルゲール）	2,500円
・厚切り牛ロースステーキ フライドポテト	3,800円
・美熊野牛の網焼き	4,000円
・ナポリ風ボルベッテ（肉団子）のトマト煮ベネ添え	1,500円
・コロombo（岩清水豚のカレー煮込み）とスパイスカレー ライス添え	2,000円
・トリッパ（牛の胃袋）の煮込み	1,600円

## 本日のパスタ

## おつまみ

・クスクス人気のキノコのオイル焼き	950円
・エスカルゴのガーリックバター焼き	1,150円
・海の幸と若鶏の春巻き メキシカン	1,150円
・お魚の低温くん製カルパッチョ（8時間）	1,100円
・アランチーノ（ライスコロケ）	400円
・お魚フリット揚げ	750円
・自家製ピクルス	400円
・ゼッポリーネ（海藻入り揚げパン）	400円
・シチリア風野菜の煮込み カボナータ	750円
・自家製パン	350円

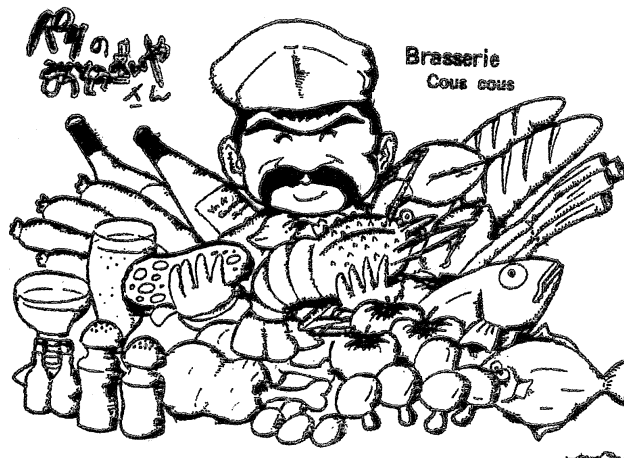
## シャルキュトリ（お肉屋さん）

・生ハムとサラダ	1,600円
・お肉屋さん盛合せ	2,500円
（生ハム・テリーヌ・サラミリエットetc）パン付	
・お肉屋さん盛合せ（3品盛り）	1,100円
・豚肉リエットの一口パン（2個）	400円
・イペリコチョリソー	600円
・鶏の白レバーのテリーヌ フォアグラ仕立て（パン付き）	900円
・パテ・ド・カンパーニュ（パン付き）	900円
・ビエ・ド・コションとレンズ豆（豚足のハム）	1,500円
・チーズの盛合せとパン	800円

## パスタセット

8皿+パン付き 3,800円

1皿	アペロ 食べる食前酒
2皿	本日のスープ
3皿	クスクス風きのこのオイル
4皿	パンのタパス
5皿	前菜の盛合せ
6皿	お口直し
7皿	本日のパスタまたはピッツァマルゲリータ またはピッツァマリナーラ
8皿	本日のデザート



前菜の盛合せ 1,600円

ちょこっと前菜（パン付き） 800円

## 本日の野菜料理

・ニース風サラダ	1,000円
・グリーンサラダ	700円
・ルッコラとトマトサラダ	1,000円
・クレソンとトマトとカリカリベーコン	1,000円
・本日のスープ	550円

・海の幸のパエリア（2～3人前）	3,700円
・イカスミのパエリア（1人前）	1,600円
”（2～3人前）	3,000円
・クモエビのパエリア（1人前）	1,600円
”（2～3人前）	3,000円