

～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）

本日のパスタ

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

おつまみ

- | | |
|--------|-----------------------------|
| 950円 | ・生ハムとサラダ |
| 1,150円 | ・お肉屋さん盛合せ |
| 1,150円 | （生ハム・テリーヌ・サラミリエットetc）パン付 |
| 1,100円 | ・お肉屋さん盛合せ（3品盛り） |
| 400円 | ・豚肉リエットの一口パン（2個） |
| 750円 | ・イベリコチョリソー |
| 400円 | ・鶏の白レバーのテリーヌ フォアグラ仕立て（パン付き） |
| 400円 | ・バテ・ド・カンパニーユ（パン付き） |
| 750円 | ・ピエ・ド・コションヒレンズ豆（豚足のハム） |
| 350円 | ・チーズの盛合せとパン |

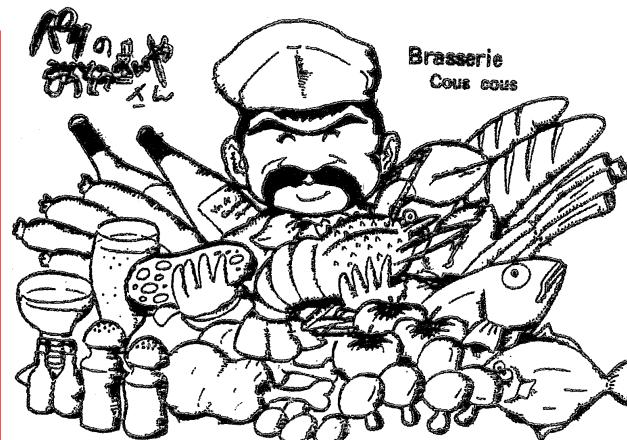
本日のメイン料理

- | | |
|----------------------------------|--------|
| ・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 |
| ・ナポリ風ポルペッテ（肉団子）のトマト煮ペンネ添え | 1,500円 |
| ・コロンボ（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 |

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タマルゲリータ
またはピッタマリナーラ
- 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 |
| 〃 | 3,000円 |
| ・クモエビのパエリア（1人前） | 1,600円 |
| 〃 | 3,000円 |