

~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。

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）

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（美熊野牛と岩清水豚の肉団子）のトマト煮ペンネ添え	1,600円
・牛肉の赤ワイン煮（ビーフシチュー）トリュフ風味のリゾット添え	3,500円
・トリッパ（牛の胃袋）の煮込み	1,600円
・岩清水豚の塩豚と自家製ソーセージと発酵キャベツの盛合せ〜シュクルート〜	3,500円
・牛肉の赤ワイン煮（ビーフシチュー）トリュフ風味のリゾット添え	3,500円
・岩清水豚のバラ肉のコンフィーと自家製ソーセージ レンズ豆添え（プティサレ）	2,000円
・スペイン産ウズラ・フォアグラとトリュフが入ったジビエのパテの詰め物	4,000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
・アランチーノ（ライスコロッケ）	400円
・メヒカリのフリット揚げ	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 カポナータ	750円
・アボカドとチーズのディップ	750円
・ナポリ風パスタのコロッケとエンパナーダ（ペルー風揚げパン）	750円
・自家製パン	350円

前菜

・生ハムのサラダ	1,600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
・お肉屋さん盛合せ （生ハム・テリーヌ・パテ・サラミリエットetc）パン付	2,500円
・お肉屋さん盛合せ パン付き	1,200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
・田舎風パテ（パン付き）	900円
・ビエ・ド・コションとレンズ豆（豚足のハム）	1,000円
・チーズの盛合せ	800円

プティコース

8皿+パン付き 3,800円

1皿	アペロ 食べる食前酒
2皿	イタリア風駄菓子
3皿	本日のスープ
4皿	クスクス風きのこのオイル焼き
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 または本日のメイン料理
8皿	本日のデザート 〜本日のメイン料理〜



前菜の盛合せ	1,600円
ちょこっと前菜	800円
小皿タパス	一皿350円

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