

Menu

熊野の旬の食材を使った
地中海小皿料理 (タバス) をお楽しみください

前菜・小皿・サラダ

・シチリア風野菜の煮込み カボナータ	750円
・シチリア風お魚の南蛮漬け	700円
・お魚のフライ盛合せ	900円
・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	1,200円
・海の幸と若鶏の春巻き メキシカン	1,200円
・お魚の低温くん製カルパッチョ (8時間)	1,200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 小 パン付き	1,500円
・鶏の白レバーのテリーヌ (パン付き)	900円
・岩清水豚の田舎風パテ (パン付き)	1,000円
・ピエ・ド・コシオンとレンズ豆 (豚足のハム)	1,000円
・クスクス人気のキノコのオイル焼き	950円
・自家製ピクルス	400円
・自家製パン	350円
・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のサラダ	1,000円
・本日のスープ	550円

小皿タバスはショーケースをご覧ください

・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

・前菜の盛合せ 1,600円

・小皿タバス 一皿 350円

三皿 1,000円

本日のパスタ



コースメニュー (2名様より)

★MenuA: 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

★MenuB: 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とおすすめ料理)

フティコース 3,800円

はじめの一皿+スープ+タバス+主菜+デザート

本日のタバス2皿お選びください

お店の一皿と共にご用意いたします

お好きな料理を一品お選びください

- 本日のパスタ
- ピッツァマルゲリータ
- ピッツァマリナラ
- スパイスカレー盛合せ
- バエリア (+¥300)
- ナポリ風フライ盛合せ
- ナポリ風ボルベッテ (+¥300)
- お好きな前菜から1品

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
・牛のパベットのズターキ フライドポテト	3,000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
・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
・岩清水豚とちりめんキャベツと自家製ソーセージの煮込み〜カッスーラ〜	2,500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 (フティサレ)	2,200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
・子羊の煮込みナヴァラン風	2,500円