

MEAL 食事

●スパゲティ SPAGHETTI

懐かしくて少しオトナのナポリタン

ナポリタン ￥900
spaghetti neapolitan

シラスと長葱、生海苔の相性が絶妙

しらすと長葱のペペロンチーノ ￥1,000
spaghetti peperoncino

●サンドイッチ SANDWICH

レアに揚げた牛ヒレ肉が絶品なバーの定番

ビーフカツサンド ￥1,400
beef cutlet sandwich

ベーコン、レタス、フレッシュトマトのサンドイッチ

BLT サンド (フライドポテト付き) ￥1,000
BLT sandwich

コンビーフと玉葱、チーズをたっぷり挟んでホットサンドメーカーで焼きました

コンビーフチーズホットサンド ￥800
corned beef and cheese sandwich

SALAD サラダ

アンチョビソースが美味

ポテトサラダ ￥500
potato salad

薄切りキュウリを特製ディルドレッシングで

キュウリサラダ ￥500
cucumber salad

薄切りトマトに特製の玉葱ドレッシング アクセントにバルサミコソース

トマトサラダ Half ￥400 ￥700
tomato salad

自家製燻製半熟たまごを乗せた絶品

シーザーサラダ Half ￥600 ￥1,000
caesar salad

FRIED FOOD 揚げ物

ビールのおつまみに最適

フレンチフライ ￥600
french fries

下記3種類のお味よりお選びください。

● プレーン plain	￥500
● アンチョビ anchovy	￥600
● ローズマリー rosemary	￥600

ピザ生地に生海苔を練り込んで揚げた、やみつきになる食感

ゼッポレ (イタリア版磯部揚げ) ￥600
zeppole

フレッシュでジューシー 定番!

フライドチキン ￥750
fried chicken

パプの定番

フィッシュ&チップス ￥1,000
fish & chips

●ピザ PIZZA

つまみに最高!

酒盗ピザ ￥700
Salted and fermented bonito intestines

定番

ピザマルゲリータ ￥800
margherita

ゴルゴンゾーラとハチミツが好相性

ゴルゴンゾーラとリンゴのピザ ￥900
gorgonzola and apple

●カレー CURRY

素揚げの野菜がたっぷり

野菜カレー ￥1,200
vegetable curry

塩麹を使用し、ソースに深味を出した一品

スティック野菜 (塩麹バーニャソース)
stick vegetables
Half ￥600 ￥1,000

葉物野菜に、数種の旬野菜を混ぜ込んだサラダ

季節野菜のグリーンサラダ Half ￥600 ￥1,000
green salad

グリーンサラダは下記2種類よりお好きなドレッシングをお選びください。

● ハーブオイルドレッシング タイム、ローズマリー、パセリの香りを移したオイル。
● リンゴ酢とグレープシードオイルのドレッシング リンゴ酢と葡萄種油のドレッシング。蜂蜜を加えて甘酸っぱい仕上げに。

MAIN DISH メイン

ムール貝の旨みを濃縮 スープも美味

ムール貝のワイン蒸し ￥1,000
steamed mussels with wine

チキンとジャガイモをハーブでロースト

丹波黒鶏のハーブロースト ￥1,500
herb roast chicken

牛フィレ肉のステーキのフライドポテト添え。

牛フィレ肉のステーキフリット ￥1,800
steak frites

WITH ALCOHOL おつまみ

ガーリックトースト ￥400
garlic toast

季節野菜のピクルス ￥600
pickles

本日のアヒージョ (バゲット付) ￥700
ajillo ※スタッフにお尋ねください

ヘルシーで味わい深い

鹿肉ソーセージ (2本) ￥800
venison sausage

缶つまの定番 止まらない美味しさ!

オイルサーディンのオーブン焼き ￥800
oiled sardine

豚バラ肉と香味野菜をじっくり煮込んだペースト (バゲット付)

自家製リエット ￥600
rillettes

焼き目つけた長葱を、シェリービネガーで煮詰めました

長葱シェリービネガー煮 ￥800
sherry vinegar leek

自家製燻製 単品 盛り合わせ
本日のスモーク盛り合わせ ￥500 ￥1,200
(ハツ、レバー、カマンベールチーズ、かも、タコ、絶品半熟たまご、etc.)※お尋ねください
somked food

埼玉セラノ工房さんの手作りサラミ

サラミ盛り合わせ Half ￥600 ￥1,000
salami

タナラ社の18ヶ月熟成

パルマの生ハム Half ￥800 ￥1,200
raw ham

自家製手ごねハンバーグ

ハンバーグステーキ (オニオングリルとハーブトマト付)
hamburger steak ￥1,200

赤ワインとポート酒で煮込みました

牛ホホ肉の赤ワイン煮 (季節の野菜添え) ￥1,800
beef cheek in red wine

ライス 150g ￥200		バゲット ￥300
200g ￥300		

SNACK スナック

キスチョコ ￥500
chocolate

ミックスナッツ ￥500
mixed nuts

ドライフルーツ盛り合わせ ￥700
(枝付きレーズン、ドライマンゴー、いちじく)
dried fruits

チーズ盛り合わせ 3種 ￥800 5種 ￥1,200
(コンテ、ブルー、ミモレット、カマンベールなど)
assorted cheese

3種類のオリーブを漬け込みました

自家製オリーブ ￥600
olive

日数をかけて仕込んだ奥深い味

自家製ビーフジャーキー ￥700
beef jerky

自家製ラムレーズンバターを詰めたバケットをスライスしてお出します

自家製レーズンバター ￥700
raisin butter

SWEETS スイーツ

チーズケーキ ￥500
cheesecake

ガトーショコラ ￥500
gâteau chocolat

ティラミス ￥500
tiramisu

アップルパイ ￥600
apple pie

※当店で使用しているお米は国産です。 ※料金はすべて税込です。