

Food Menu

COLD DISH



Assortment of five kinds of hors d'oeuvres
オードブル五種盛り



Assortment of three kinds of cheese
チーズ三種盛り合わせ

Assortment of three kinds of hors d'oeuvres
(Carrot rapée, olive marinated with prosciutto, escabeche)

オードブル三種盛り
(キャロットラペ・oliveマリネ生ハム添え・エスカベッシュ) ¥1,480

Assortment of five kinds of hors d'oeuvres
(Carrot rapée, olive marinated with prosciutto, escabeche, pate, coleslaw)

オードブル五種盛り
(キャロットラペ・oliveマリネ生ハム添え・エスカベッシュ・パテ・コールミート) ¥2,300

Ratatouille
ラタトゥイユ ¥580

Pickled seasonal vegetables
季節野菜のピクルス ¥580

Japanese-style pate de campagne
和風パテ・ド・カンパーニュ ¥1,200

Marinated herring with dill flavor
鯧のマリネ デイル風味 ¥1,200

Garcia-style octopus and potatoes
蛸とポテトのガルシア風 ¥1,280

Assortment of three kinds of cheese
チーズ三種盛り合わせ ¥1,800

Colorful vegetable and potato salad
彩野菜とポテトサラダ ¥950

Caesar salad
シーザーサラダ ¥1,200

Smoked chicken salad
スモークチキンのサラダ ¥1,200

Mixed nuts
ミックスナッツ ¥580

Nama-chocolate
生チョコ ¥650

HOT DISH



Ajillo of shrimp and squid
小エビと烏賊のアヒージョ



Grilled sausage and bacon
ソーセージとベーコンのグリル



Albondigas gorgonzola sauce
アルボンディガス ゴルゴンゾーラソース

Fried potatoes and onion rings
ポテトとオニオンリングのフリット ¥800

Spicy French fries
スパイシーフライドポテト ¥800

Fried shrimp and cod with passion fruit and sweet chili sauce
小海老と鱈のフリット パッション スイートチリソース ¥1,200

Fried young chicken with spices and garlic
若鶏のフリット スパイス ガーリック風味 ¥1,200

Assorted croquettes
クロケッタ 盛り合わせ ¥1,200

Grilled sausage and bacon
ソーセージとベーコンのグリル ¥1,300

Spanish omelette
スパニッシュオムレツ ¥1,300

Quiche Lorraine
キッシュロレーヌ ¥1,300

Octopus and conch ajillo
蛸と螺貝のアヒージョ ¥1,300

Ajillo of gizzards, bacon and potatoes
砂肝とベーコン・ポテトのアヒージョ ¥1,300

Ajillo of shrimp and squid
小エビと烏賊のアヒージョ ¥1,300

Ajillo of camembert cheese and mushrooms
カマンベールチーズと茸のアヒージョ ¥1,300

Albondigas minestrone soup
アルボンディガス ミネストローネスープ ¥1,400

Albondigas gorgonzola sauce
アルボンディガス ゴルゴンゾーラソース ¥1,400

Ajillo extra baguette
アヒージョ 追加バケット ¥200

Sauteed pork with garlic and ginger
山賊焼き風 ポークソテー ¥1,800

Beef stew
ビーフシチュー ¥1,800

Assorted wild grilled meat
肉盛りワイルドグリル盛り合わせ ¥2,800

Beef loin steak
牛ロースステーキ ¥2,500

PAST PIZZA & RICE



Spaghetti Vongole Bianco
ボンゴレビアンコ



Black curry rice
ブラックカレー



Garlic rice with chorizo
チョリソー入りガーリックライス

Spaghetti Vongole Bianco
ボンゴレビアンコ ¥1,500

Spaghetti Tomato and mozzarella cheese pasta
トマトとモッツアレチーズのバスタ ¥1,500

Spaghetti salmon and fresh cream
サーモンクリームバスタ ¥1,500

Half-size pizza
ピザ ハーフサイズ Last order 20:20
ラストオーダー ¥2,000

Regular-size pizza
ピザ レギュラーサイズ Last order 20:20
ラストオーダー ¥4,000

Garlic rice with chorizo
チョリソー入りガーリックライス ¥1,300

Black curry rice
ブラックカレー ¥1,500

Tomato doria with two kinds of spices
二種のスパイスで味わうトマトドリア ¥1,600

Garlic toast
ガーリックトースト ¥800

Salted bread
塩パン ¥350

Milk roll
ミルクロール ¥300

DESSERT



Fondant au chocolat with vanilla ice cream
フォンダンショコラ バニラアイス添え



Gâteau fraise cake
ケーキ ガトーフレーズ

Fondant au chocolat with vanilla ice cream
フォンダンショコラ バニラアイス添え ¥1,000

Gâteau fraise cake
ケーキ ガトーフレーズ ¥800

Matcha fromage cake
ケーキ 抹茶フロマージュ ¥800

Red fruit dolce cake
ケーキ 赤い果実のドルチェ ¥800

Vanilla ice cream
バニラアイス ¥500

Drink Menu

Whisky ウイスキー

Super Nikka スーパーニッカ	¥1,100
JACK DANIEL'S Old No7 ジャックダニエルブラック	¥1,100
I.W.HARPER GOLD MEDAL I.W.ハーバーゴールドメダル	¥1,200
Old Parr Silver オールドパー シルバー	¥1,300
FUJI Single Malt Japanese Whisky シングルモルト ジャパニーズウイスキー 富士	¥1,800

Beer ビール

BOTTLED BEER 瓶ビール	
Asahi SUPER DRY アサヒ スーパードライ 小瓶	¥1,200
DRAFT BEER 生ビール	
kirin Ichibanshibori キリン一番搾り	¥1,300
Heineken ハイネケン	¥1,400
Yona Yona Ale(Craft Beer) よなよなエール (クラフトビール)	¥1,500

Sake 日本酒

Yuki no Bousha Yamahai Junmai 雪の茅舎 山廃純米	¥1,500
Dassai 45 獺祭 純米大吟醸45	¥1,800
DASSI NIGORI Sparkling45 獺祭 純米大吟醸45 にごりスパークリング	¥2,000

Craft Gin クラフトジン

お好みのジンをトニックやソーダなどお好みの飲み方でご賞味下さい。
Add your favorite gin to tonic or soda Please enjoy it in your favorite way.



Plum Wine 梅酒

おすすめの飲み方はモヒート
Mojito is the recommended way to drink it.



Hokusetsu Plum Wine Original mojito
北雪 梅酒 (新潟県) のオリジナルモヒート ¥1,500
A refreshing cocktail with the sweet and sour taste of plum wine and mint.
梅酒の甘酸っぱさとミントのすっきりとした口当たりのいいカクテルです

Hokusetsu Plum Wine
北雪 梅酒 (新潟県) ¥1,000
It is characterized by a thick consistency that brings out the plum extract.
梅のエキスをしっかりと引き出したところが特徴です。

Awamori Plum Wine UME BIJIN
泡盛梅酒 梅美人 (沖縄県) ¥1,000
This is an awamori-style plum wine made by pickling fresh green plums and achieving a low sugar content.
新鮮な青梅を漬け込んで低糖度に仕上げた泡盛仕込みの梅酒です。

Taru Barrel-aged Umeshu
紀州完熟南高梅 完熟梅酒 樽 (和歌山県) ¥1,500
A fruit wine made from ripe plum fruits immediately after harvesting, and the extract is made over a period of about six months.
完熟した梅の実を収穫後すぐに仕込み、約半年かけてエキスを出した果実酒。

Cocktail カクテル

Moscow Mule (Vodka) モスコミュール	¥1,000	Cuba Libre (Rum) キューバリバー	¥1,000	Spumoni (Liqueur) スプモニ	¥1,000
Sea Breeze (Vodka) シーブリーズ	¥1,000	Tequila Sunrize (Tequila) テキーラサンライズ	¥1,000	Fuzzy Navel (Liqueur) ファジーネーブル	¥1,000
Mojito (Rum) モヒート	¥1,000	Cassis Orange (Liqueur) カシスオレンジ	¥1,000	Kahlua & Milk (Liqueur) カルーアミルク	¥1,000

Wine ワイン

SPARKLING WINE スパークリングワイン	
ESPACE of Limari Brut (Chile) エスパス オブ リマリ ブリュット(チリ)	Glass グラス ¥1,300 Bottle ボトル ¥6,800
Ajimu Blanc de Blancs Sparkling (Japan) 安心院 ブランド ブラン スパークリング (日本)	Bottle ボトル ¥8,800
WHITE WINE 白ワイン	
Santa Rita Chardonnay (Chile) サンタ リタ ヒーローズ シャルドネ(チリ)	Glass グラス ¥1,000 Bottle ボトル ¥5,000
GRANDE POLAIRE Yoichi Kerner (Japan) グランボレール余市 ケルナー (日本)	Glass グラス ¥1,300 Bottle ボトル ¥6,800
GRACE KOSHU (Japan) グレイス甲州 (日本)	Bottle ボトル ¥8,800
RED WINE 赤ワイン	
Santa Rita Cabernet Sauvignon (Chile) サンタ リタ ヒーローズ カベルネソーヴィニヨン(チリ)	Glass グラス ¥1,000 Bottle ボトル ¥5,000
GRANDE POLAIRE Okayama Muscat Bailey A (Japan) グランボレール 岡山マスカットベリーA (日本)	Glass グラス ¥1,300 Bottle ボトル ¥6,800
MIYOSHI WINE TOMOE' Syrah (Japan) 広島三次ワイン TOMOE' シラー (日本)	Bottle ボトル ¥8,800

Soft Drink ソフトドリンク

DASSAI DEX Sparkling Water 獺祭 新生炭酸水 250ml	¥1,000
Grapefruit/Orange/Mango グレープフルーツ/オレンジ/マンゴー	¥1,000
Cola コーラ	¥1,000
Ginger Ale ジンジャーエール	¥1,000