

### ～冷菜～

	ピクルス 300	バケット 1個 120	
・紫キャベツのマリネ	・カポナータ		・浅漬け 380
・砂肝のコンフィ	・キャロットラペ	・スモークサーモンのムース	各 530 (583)
・タコのテリーヌ			980 (1078)
・ガスパチョ			480 (528)
・とうもろこしのムース	枝豆と青のりのジュレ	1個	550 (605)
・桃のコンポートと生ハム			750 (825)
・カツオと焼きナスのタルタル			980 (1078)
・自家製ツナとフルーツマトのサラダ			900 (990)
・炙りしめ鯖とじゃがいもの燻製			650 (715)
・生ハム、ポローニヤハム、イベリコ豚チョリソー&サラミ盛り合わせ			800 (880)
・たっぷり野菜のサラダ	やみつき自家製ドレッシング	ハーフ 550 (583)	750 (825)
・パテ	ド カンパーニュ		880 (968)

### ～温菜～

・新じゃがの燻製ポテトフライ		600 (660)
・ししとう素揚げ		600 (660)
・ジャンボマッシュルームのファルシ	～肉詰め～	800 (880)

### ～メイン～

・宮崎県産 まるみ豚肩ロースのロースト	フレッシュトマトとディルのソース	2000 (2200)
・アンガス牛	ウチモモのグリル フレンチフライ添え	2600 (2860)
・AUS産	ラムのモルノ風 ～スパイスで漬けたラムのロースト～	2500 (2750)
・栃木県産	A5 黒毛和牛ソトモモのロースト	3500 (3850)

### ～パスタ～

・千葉県産	ハマグリスパゲティ	1400 (1540)
・自家製ベーコンとナスのトマトソース		1600 (1760)
・カニのピリ辛トマトソース		1500 (1650)
・生ハム、じゃがいも、いんげんのジェノベーゼ		1600 (1760)
・ペンネ	ゴルゴンゾーラソース	1600 (1760)

### ～デザート～

・バイクドチーズケーキ	バニラアイス添え	600 (660)
-------------	----------	-----------

### ～チーズ～

イタリア産

パルミジャーノ、ゴルゴンゾーラ 各 600 (660)

現金でのお会計の場合は3%値引き致します。 100円/1名様席料をいただいております。

～ビール&シードル～

- ・生ビール ハイネケン 680 (748)
- ・ハートランド 小瓶 550 (595)
- ・シードル マエロック ドライ オーガニック (リンゴのスパークリング) 800 (880)

～スパークリングワイン～

- ・カバ クロ ラ ソレヤ ブリュット ナチュレ (スペイン・ベネデス) G700 (770)  
Caa Clos La Soleya Brut Nature チャレッコ 40% マカベオ 40% パレリャーダ 20% B3800 (4180)
- ・スプマンテ エクストラドライ コッリ ヴィチェンツィーニ (イタリア・ヴェネト) B4200 (4620)  
Spumante ExtreDry Colli Vicentini ガルガネーガ主体
- ・ランブルスコ キュベ ボッリーノ ロッソ (イタリア・エミリアロマーニャ) B5000 (5500)  
Lambrusco Cuvee Bollino Rosso ランブルスコサラミーノ 70% ランブルスコアンチロッダ 30%
- ・クレマン ド ロワール ブリュット ゼロ シャトー ド ロレ (フランス・ロワール) B5400 (5940)  
Cremant Loire Brut Chateau de l'Auiee シュナンブラン 100%

夏限定!! シャンパーニュグランクリュが・・・!!

- ・シャンパーニュ グランクリュ エティエンヌ ルフェーブル (フランス・シャンパーニュ) B8500 (9350)  
Etienne Lefevre ピノワール 75% シャルドネ 25% B6800 (7480)

～白ワイン～


- ・グリュナーフェルトリーナー マントラホーフ (オーストリア・ニーダーストアイヒ) G700 (770)  
Gruener Veltliner Mantlerhof グリュナーフェルトリーナー100%
- ・コルテーゼ ガヴィ イル フォルテ (イタリア・ピエモンテ) G800 (880)  
Gavi il Forte コルテーゼ 100% B4400 (4840)
- ・シャルドネ マコンペロンヌ (フランス・ブルゴーニュ) G1000 (1100)  
Chardonney Macon-Peronne シャルドネ 100% B5800 (6480)

～ロゼワイン～

- ・ロゼ プロヴァンス ドメーヌ ヴィラン (フランス・プロヴァンス) G850 (935)  
Rose Provence Domaine Virant サンソー、カリニャン、グルナッシュ B4700 (5170)



～赤ワイン～

	・ピノノワール ラ ヴィ	(ルーマニア・ムンテニア)	G700 (770)
	Pinot noir La Vie	ピノノワール 100%	B3800 (4180)
・マスカットベリーA 桶わいなりー	(日本・長野)	G850 (935)	
Muscat BaileyA KUSUNOKI winery	マスカットベリーA100%	B4700 (5170)	
・フラッパート パリオ ディ ピアネット	(イタリア・シチリア)	G850 (935)	
Frappato Baglio di Pianetto	フラッパート 100%	B4700 (5170)	
・ラミオーネ シチリア ロッソ	(イタリア・シチリア)	G1100 (1210)	
Ramione Sicilia Rosso	ネロダーボラ&メルロー	B6400 (7040)	

～シェリー～

・マンサニージャ	G750 (825)
・フィノ ティオベバ	G750 (825)
・アモンティリヤード	G800 (880)
・オロロソ	G800 (880)
・ベドロヒメネス	G800 (880)

～食後酒～

・グラッパ	900	・桃のブランデー	800
・ヴィン サント	800	・貴腐ワイン	900
・リコール デ カフェ	800	・カルバドス	1200
・自家製リモンチェット	800	・マール ド ブルゴーニュ	2000

～ノンアルコール～

・サンベレグリノ 500ml(ガス入り)	600 (660)	・ノンアルコールビール	500 (550)
・ジンジャーエール(辛口 or 甘口)	400 (440)	・ウーロン茶	400 (440)
・オレンジジュース	400 (440)	・コーヒー	500 (550)
・紅茶	500 (550)		

※その他のボトルもございます、お好みと予算をスタッフにご相談ください

# パーティーメニューご予約承ります

(税込・飲み放題付き ¥5,800)

※4名様より承ります

## お食事メニュー

### ～冷菜～

前菜のいろいろ 10種盛り合せ

### ～温菜～

イワシとトマトのオイルグラタン

### ～メイン～

岩手県産 岩中豚のロースト  
粒マスタードクリームソース

### ～パスタ～

渡り蟹のピリ辛トマトソース

### ～デザート～

チーズケーキ

(メニューは変更する場合がございます)

## 飲み放題ドリンクメニュー

瓶ビール・スパークリングワイン・白ワイン・赤ワイン  
ノンアルコールビール・ジンジャーエール・オレンジジュース  
ウーロン茶・コーヒー・紅茶

- ・ 2時間の飲み放題、2時間半のご利用時間です。
- ・ お会計は現金にてお願い致します。
- ・ 貸切のご利用についてはお問い合わせください。
- ・ 電話、店内、LINE、SNSにてご予約承ります。

03-6913-7681



Instagram



Facebook



Twitter



LINE