

おあめ! Menu del giorno

(2本)

前菜の盛り合わせ(2前~)

5品 (880/1前) 7品 2080/1前
6品 (980/1前) 8品 2180/1前

(左側県産ホイルステーキの心スリソウ)

カリカリ大豆山菜のソテー (880)

北海道産大粒貝類のソテー 2880
(サテニ=100/129)

新鮮! 魚のカリビッチョ Ask
北海道産! フレッシュチーズ

パネアラビエ-7
北海道産! コックササゲ (880)

モツリルチーズと季節の果実 1480/1個 2880/1個
ブロッコリーチーズと季節の果実 2880

名物 和牛ステーキの赤ワイン煮込み 4280
和牛ステーキの赤ワイン煮込み (400gの肉に2杯 5980 食べ方見せ)



< Spumante >

・コネリゾーノ・チルドビアンネ・チロル・スピオネ
蒸し高く、チロある酸味。(チロ・チロ) 5980

・ロゼオ・スパマンテ・ロゼ・ブヤット (チロ・チロ)
華やかな香りと、チロある酸味。 5980

・ヴェーネ・チロ・チロ・チロ・チロ・チロ
果実味があるチロ・チロ・チロ・チロ (チロ・チロ / チロ・チロ) 5980

< Frizzante >

・ロンドロ・チロ・チロ・チロ (チロ / チロ) 5980
自然派チロ・チロ・チロの風味。心地良いチロ。

・ロンドロ・チロ・チロ・チロ (チロ / チロ) 5980
自然派チロ・チロ・チロの風味。心地良いチロ。

・スカーラ・チロ・チロ (チロ / チロ) 5980
チロから造られる爽快感。女性にお勧め!

< Rosato >

・チロ・チロ・チロ (チロ / チロ) 4380
チロ・チロ・チロの風味。心地良いチロ。

・チロ (チロ / チロ) 6980
果実味・チロ・チロ・チロの風味。酸味のバランスが良い。

< ウイスキー >

角ソダ割 680

< カクテル・チロ・チロ > 780

カシス カシス ライチ ヒートアップ
チロ ジン チロ

→ 割り方違バズ! { オレンジジュース, グレプフルーツジュース
コーラ, クロネン, ソダ
ジンジャーエール 等 お選び下さい }

< 1>チロ・チロカクテル > 780

- ・チロ・チロ ... チロ × オレンジジュース
- ・カシスソダ ... カシス × ソダ
- ・チロ・チロ ... チロ × ジンジャーエール

< ソフトドリンク >

660 { オレンジジュース グレプフルーツジュース
コーラ クロネン ジンジャーエール

880 { 赤ブドウストロベリージュース (長野県産)
ブドウオレンジジュース

チロ・チロ / チロ・チロ 780

食前酒

{ テキサワイン 1300~
 グラッパ 1300~
 ※ 上記もご利用いただけます。スワッパも。

< 汁リソのウエリモット > ローフ or ストロ 1/2割

- ・ **ウエリモット ビアノ** ... 深い赤色の。柑橘系の香り。ほのかに甘味と酸味に残る苦味をもつ。
- ・ **ウエリモット ロッソ** ... 深めの赤いビネード。くらくらした香り。ほのかに甘味と酸味に残る苦味をもつ。

< リキュール >

- ・ **クワット ジン (ヴァレル クオース)** ローフ 880 1/2割 990

< 自家製 Cello >

- ・ **レモン** ローフ or ストロ 660
- ・ **ミント** 1/2割 880

< Birra >

- ・ **生ビール** 980 380ml
- ・ **モレッティ (黒)** 880 ラガーで非常に飲みやすい
- ・ **ヴェネー 77-111** 2680
- ・ **ヴェネー 77-111** 880
- ・ **ヴェネー 77-111** 980

本日のグラスワイン

ハウスワイン 赤 or 白 {
 ・ グラス 480
 ・ テキサ 1880
 ・ 銀付板 1980 / 90分
 (ハウスワインのみ)

< Bianco >

- ・ **モンテロ カルボネ カヴァ** (ピエモンテ / コルテセ) 980 グラス 5980 ボトル
柔らかなエレガントな口当たり。フレッシュな心地良い酸。
- ・ **インツォーリ** (シチリア / インツォーリ) 980 グラス 6980 ボトル
エレガントなフロマージュの香り。リッチな風味と少しの酸。
- ・ **ピョーヴェー ヴェッキ** (ヴェネト / カルヴェネ) 980 グラス 5980 ボトル
トロピカルフルーツの果実味とミネラルの酸味。バランス良い。
- ・ **ルガナサン ベネチエ** (ヴェネト / ルガナ) 980 グラス 6980 ボトル
フレッシュな酸とふくみのある味わい。
- ・ ~~ラッパ 4 キー ヴェッキ~~ (ヴェネト / ラッパ) 980 グラス 5980
- ・ **イル プルジオー** (ヴェネト / プルジオー) 980 グラス 6980 ボトル
ブドウの香りに酸味が。バランスの良い味わい。
- ・ ~~ヴェネー カイ~~ (ヴェネト / ヴェネー) 980 グラス 5980

< Rosso >

- ・ **リッパキオレ ボルガッ** (トスカーナ / リッパキオレ) 1280 グラス 7480 ボトル
高級感のある厚みのある味わい。果実豊か。
- ・ **ネロ ダウラ** (シチリア / ネロ ダウラ) 980 グラス 6980 ボトル
赤い果実の香りと酸味。酸とタンニンのバランスが良い。
- ・ **ボルボレー** (マルト / ボルボレー) 980 グラス 6980 ボトル
豊か果実味としっかりしたタンニン。
- ・ **メグザン ヴィネ** (マルト / メグザン) 980 グラス 6980 ボトル
フレッシュな果実味とリッチなタンニン。

Stuzzichini

・ ~ 本日の小皿料理 ~ ・

イタリ産 種つきオリーフ 980

ワサギのか比オネ 980

アジト (旬の果実 + 440) 980

1ピド カンペニユ 980

ワインの
おつまみ

・ オルガノト外風味のスタック 980

・ 白トリニ風味のマジスタツツ 980

1ピンの盛り合わせ 220/1人前

※ 1人前は1ピ2x2x2x2x2

店長オススメ ガリックトスト 220/1枚

カリガバダ 1650/1本

ガリックバダ - お持ち帰り可。詳しくはスタッフまで

※ 全て税込表示となっております。

Antipasti

・ ~ 本日の前菜 ~ ・

本日のチーズ盤 店長オススメ! (内容はスタッフまで) 2680

千葉県産 ブランマンズニルムと
1ピニジエー1のサング 1680

1ピニ産 アジトと
サラミピニコ・ピカントの盛り合わせ 1880

~~オリーブのニガヤロスト
トマタアンタッセナス 1680~~

カリバダ ホットフライ 1680

その他前菜は黒板に お選び頂けます!

※ 全て税込表示となっております。

Prim 1st. 4th

- ・ボロネーゼのトリコッレ ~ 量玉のせ ~ 1680
- ・ワタリガニのトマトクリームソーススパゲッティ 1880
- ・国産生ウニのトマトクリームソーストリコッレ 2280
- ・ベビーホタテと生のりのクリームソーストリコッレ 1680
- ・大ハマグリと桜のシロパン風リゾット 1880
- ・桜塩とカラスミのペペロンチーノスパゲッティ 1880

Secondi お肉料理

牛バラミのステーキ 3380

岩手産のロースト赤ワインソース 3880

{ その他お肉メニューあります!
詳しくはスタッフか黒板メニューをご覧ください。 }

お肉料理はお時間頂きます。

初回にご注文ください。

※全て税込表示となっております。

the Passion Cafe menu

- ・焼きバナナコックとアイス 880
- ・アイスクリーム盛り 680
- ・ナッツとリコックチーズのケーキとアイス 880
- ・ベイクドチーズケーキとアイス 880
- ・イチゴのティラミス 880
- ・マスカルポーネアイスのアフォガード ベルノー風味 980
- ・季節の果実タルトとアイス 880

コーヒー	550		
エスプレッソ	550	エスプレッソ W	660
カプチーノ	660	カフェラテ	660
紅茶	550		

ハーブティー 各660

・バラ色の未来 (ローズヒップ、ローズレッド、ステビア)

・ジャーマンカモミール

・芽え (ローズマリー、レモンバーベナ、レモングラス)

・元気ブレンド (ラベンダー、セージ、ペパーミント、ヒース、
コーンフラワー、ネトル)