

Spring Menu

Firefly Squid and Cuttlefish Paella

ホタルイカとコウイカのアロスネグロ

¥2,800

イカの食感を楽しむ旨みたっぷりのイカ墨のパエリア。



Cuttlefish and Pork Meatballs with Tomato Sauce

コウイカのアルボンディガス

マルイモンターニャ

¥900

海(マル)と山(モンターニャ)の食材を使った肉団子。シナモン、オレガノを効かせたトマトソースです。



Grilled Japanese Brown Cattle

えんじゅぎゅう

熊本県産あか牛“延寿牛”のグリル

レギュラー<120g> ¥3,300 / ラージ<240g> ¥6,000

原田畜産のあか牛は、赤身が多くジューシーな味わい。やわらかく食べやすい肉質です。



Marinated Amberjack

カンパチのセビツチェ

¥1,500

カンパチのマリネにマイルドな辛さの青唐辛子“ギンディージャ”入り。



Firefly Squid, Cuttlefish and Spring Vegetables Ajillo

ホタルイカとコウイカ、春野菜のアヒージョ ¥1,300

ニンニクとオリーブオイルが後引く美味しさ。



Silver Sea Bream Steamed in White Wine Fresh Onion and Paprika Puree

へいまだい
平鯛の白ワイン蒸し

新玉ねぎとパプリカのピュレ

¥1,850

ふわっと柔らかで、上品な味わいの鯛。野菜の甘みを感じるピュレ。



Sakura Basque Cheesecake with Green Tea Espuma

桜のバスクチーズケーキ

¥770

春らしいさくらの風味。すっきりとした緑茶エスプーマを添えて。

※仕入れにより一部食材が変更になる可能性があります。
※価格はすべて税込です。All prices include tax.