

Summer Menu

Grilled Japanese Brown Cattle

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。



※写真はラージサイズです



Marinated Straw-grilled Bonito

高知県産薫焼きカツオのセビツチェ ¥1,200

香ばしいカツオをマリネに。



Duck and Iberian pork Galantine

近江鴨の自家製ガランティーン ¥1,450

鴨もも肉とイベリコ豚を詰めてローストしました。



Braised Red sea bream and Clams

宮崎県産天然真鯛のバスク風

¥2,200

魚とあさりのだしの旨み、ハーブのさわやかな香り。



Sea eel and Summer Vegetables Ajillo

鰻と夏野菜のアヒージョ

¥1,500

旬のハモと野菜を香り高く仕上げました。



Arroz con costra in Chicken, Iberian Chorizo and Salchichon

純和鶏とイベリコ豚チョリソ&サルシチョンの
ピリ辛アロスコストラ

¥2,800

「宝箱」とも呼ばれる、パエリアとオムレツが一緒になったバレンシアの名物料理。



Passion fruit Basque Cheesecake with Guava Espuma

パッションフルーツのバスクチーズケーキ ¥770

甘酸っぱさと濃厚なチーズのうまみ。グアバの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.