

SEASONAL OFFER

オススメ&季節のお皿

14:30-

- 伊予柑と人参のラペ (サラダ)** 550
Carottes râpées & Japanese citrus
伊予柑のさっぱりとした甘み、綺麗な酸味と人参の甘味
- ホワイトアスパラのグリルサラダ** 1100
- 自家製 麴ドレッシング -
Grilled white asparagus Salad
新鮮なうちにグリルしたホワイトアスパラの風味豊かな冷製サラダ
- 里芋とブルーチーズの Pasta グラタン** 1200
Cheesy Fusilli gratin w/ Gorgonzola & Taro
ホワイトソースとブルーチーズのソースにフィジリ (ショートパスタ) を絡ませて。胡桃の香ばしさと焼いたチーズの香ばしさ
- アヒージョ (バゲット4枚付き)** 1000
大粒なめことしらす
Ajillo of *Nameko* mushrooms & Young sardines w/ Baguette
風味の豊かなプリプリなナメコとしらすの出汁が効いた和風アヒージョ
- アヒージョ (バゲット4枚付き)** 1350
大赤海老と季節野菜, -生海苔風味-
Ajillo of seasonal vegetables & King prawn
海老の出汁が効いた残ったオイルはバゲットが進みます。生海苔で磯の香りをプラス
大赤海老,3尾
- 牛蒡のフリットとラグーミートソース** 1350
パスタ(タリオリーニ)
Bolognese Tagliolini w/ Fried burdock
香り高い牛蒡のバリバリなフリットと拘りの自家製ラグーソース

BEER SNACK & OTSUMAMI

“おつまみ”

- しらすとチーズのパリパリ焼き** 550
Crispy baked cheese & Young sardines
グラナパダーノとしらすをパリッと仕上げたスナック
- 枝つき枝豆の岩塩焼き** 600
Salt-crust green soybeans
枝付きの枝豆を粒の大きい岩塩と一緒に焼き上げました
- 本日のおつまみ3種盛り合わせ** 550
Today's beer snack
ザワークラウト、小松菜の麴和え、いぶりがっこ等日替わりの盛り合わせ