

# Recommended おすすめ料理

(税抜価格 / Tax Not In)

★お料理とドリンクのオーダーはお一人様ごとに、各々一品以上でのご注文より承ります。  
(20時迄・ボトルワイン、日本酒ボトルは除きます。)

Thank You. Please Order at Least One Meal Dish and Drink per Person Until 20:00.

## 穴子と大葉のおつまみフリット NEW



カリッと揚がった衣とふわふわの穴子がベストマッチ！甘くてピリ辛のチリソースでどうぞ。

¥580

Deep Fried of Conger & Shiso Leaf

## 岩手産 岩中豚の自家製チョリソー NEW



香辛料がしっかりと効いたシェフお手製のホットなソーセージです。辛いものが好きな方にはたまりません。

¥1480

★追加1本 For One Additional Each ¥500

Assorted Grilled Homemade Chorizo Sausage of Specific-Pathogen-Free Pork

## 自家製チョリソーと フランクフルトソーセージの盛り合わせ NEW



シェフ完全手づくりのフランクフルトソーセージとチョリソーのお特な盛り合わせです。

(各3本) ¥2880

Assorted Grilled Homemade Frankfurter & Chorizo Sausage of Pork

## 釜石産生ウニとオーガニック野菜の 冷製ゼリー寄せ NEW



新鮮な釜石産直送のウニをたっぷり使った冷たいゼリー寄せです。オーガニック人参ドレッシングでどうぞ。

¥880

Cool Jellied Fresh Sea Urchin & Organic Vegetables

## 黒毛和牛ボロネーゼ、自家製チョリソー、 夏野菜のピリ辛具沢山ピッツァ NEW



お肉たっぷりで食べ応えたっぷりのピリ辛ピッツァ。冷たい生ビール、ハイボールと相性抜群!! ボリューム満点の一品です。

**M** ¥2280

**L** ¥2580

Homemade Meat Pizza with Bolognese of Japanese Black Beef & Homemade Pork Chorizo & Vegetables

## 大粒エスカルゴのブルゴーニュ風 お酒に



本場フランス産。にんにく、パセリ、アーモンド粉、瀬戸内オーガニックレモン、特撰カルピスバターでソースを作り、あつあつに焼き上げます。

**M**(3piece) ¥780

**L** (6piece) ¥1480

Escargots Helix Pomatia a la Bourguignonne with Extra 'Calpis' Butter

バゲット (3枚)

Baguette (3Piece) ¥150

ガーリックトースト

Garlic toast ¥480

イタリア産クラッカー (6枚)

Italian Cracker (6Piece) ¥120

パテ、アヒージョ、ストウブ蒸し、エスカルゴほか、生ハム、チーズのお供におすすめです。追加でご注文ください。



## 国産 牛スジの赤ワイン煮込み おつまみに



牛スジの臭みを消してオーガニックトマトソース、赤ワイン、豆とじっくり煮込み、しっかりと肉の旨味を出しました。

¥680

Stewed Japanese Beef with Red Wine

## 美桜鶏もも肉の香草トマト煮 おすすめ



ローズマリーを効かせ、オーガニックトマトソースでじっくり煮込み、ズッキーニ、にんじん、マッシュルームを加えました。日本アルプスを望む高原産の鶏料理です。

¥680

Stewed Thigh of Mieh Chicken with Organic Tomato Sauce and Organic Vegetables

## フォアグラのパテ・ド・カンパーニュ 手づくり



フォアグラ(フランス産)、岩手の岩中(いわちゅう)豚肩ロース、南アルプス産美桜鶏レバーで作った自家製パテです。

¥780

Homemade Pate de Champagne of Foie-gras, Pork Roast and Chicken Liver

## ラムカルビ、ポワローねぎ、木の子のストウブ蒸し お酒に



臭みがなくやわらかな肉質の子羊肉です。ポワローネギ、マッシュルーム、しめじ、まいたけを加え、シェリー酒とバターで蒸したあつあつの肉料理です。オーガニックレモン風味で。(ニュージーランド産)

¥780

Lamb Ribs, Poireau (Leek) and Japanese Mushrooms Steamed with Sherry in Staub

## 牛ハラミのタリアータ 生ビールに 荻わさびソースのガーリックオニオンソース



しっかり牛肉をお召し上がりになりたいお客様へおすすめです。旨味とボリュームのあるアメリカ産の牛ハラミを和風の手づくりソースで。

¥880

Beef Hanging Tender a'la Tagliata with, Source of Garlic Onion and Wasabi Stem

## 自家製チョリソーと NEW フランクフルトソーセージの盛り合わせ



シェフ完全手づくりのフランクフルトソーセージとチョリソーのお特な盛り合わせです。

(各3本) ¥2880

Assorted Grilled Homemade Frankfurter & Chorizo Sausage of Pork

## 岩手産 岩中豚の自家製チョリソー NEW



香辛料がしっかり効いたシェフお手製のホットなソーセージです。辛いものが好きな方にはたまりません。

¥1480

★追加1本 For One Additional Each ¥500

Assorted Grilled Homemade Chorizo Sausage of Specific-Pathogen-Free Pork

## 岩手県産 <sup>むきんぶた</sup>無菌豚の 手づくり 自家製フランクフルトソーセージ



岩手県産のSPF無菌豚は通常の豚と比べ、ビタミンが3倍以上。店内で、いちから仕込んだフランクソーセージです。

¥1880

★追加1本 For One Additional Each ¥630

Assorted Grilled Homemade Frankfurter of Specific-Pathogen-Free Pork

## 牛タンのグリル

生ビール、ハイボールに



塩麴でマリネして、肉の旨味が  
増してからシチリア産天然塩で  
焼き上げます。味わいのあるやわ  
らかな牛タンです。瀬戸内オー  
ガニックレモン添えです。  
(南米産)

80g ¥880 160g ¥1680

Grilled Beef Fatty Tongue Marinated  
with Japanese Salt Malt

## 国産 黒毛和牛の 自家製ローストビーフ

お酒に



国産 A3 級黒毛和牛ロースでつ  
くる自家製ローストビーフです。  
自家製ローストオニオンソー  
スでさっぱりとお召し上がり下さ  
い。オーガニックのベビーリー  
フとミニトマト添えです。

¥980

Roast Beef of Japanese Black Wagyu Beef (A3 Class)

## 九州産 黒毛和牛の赤ワイン煮込み

赤ワインに



九州産の黒毛和牛です。良質の  
肉を、じゃがいも、マッシュルー  
ムと赤ワイン、ローズマリー、オ  
ーガニックトマトソースでじっ  
くり煮込み、旨味とコクをきっ  
かりと出しました。

¥1080

Japanese Black Wagyu Beef Stewed with Red Wine,  
Fresh Rosemary and Organic Tomato Sauce

## バルバリー鴨ロースのロースト フォアグラバターソース

ワインに



肉付き良く脂肪の少ない青森産  
バルバリー鴨。ローストして旨味  
をひきだし、カルピスバターとフ  
ォアグラでコクのある風味に仕  
上げました。

¥1280

Roasted Barbarie Wild Duck Canette Loin  
with Buttered Foie-gras Sauce

## 黒毛和牛ランプのレアステーキ

こだわり



国産黒毛和牛 A4 級のやわらか  
でしっかりした味のランプステ  
ーキです。自家製赤ワインソー  
スでお召し上がりください。  
能登輪島の天然海塩添えです。  
(写真は100g です。)

100g ¥1600 200g ¥2800

Rare Steak of Japanese Black Wagyu Beef (A4) Rump (Top  
Sirloin) Served with Red Wine Sauce and Organic Vegetables

## 黒毛和牛 イチボのレアステーキ

こだわり



国産黒毛和牛 A4 級の最もやわ  
らかな部分のイチボ。美味しい  
良質の肉です。能登輪島の天然海  
塩添えです。(写真は100g です)

100g ¥1880 200g ¥3000

Rare Steak of Japanese Black Wagyu Beef (A4) Rump (Top  
Sirloin) Served with Red Wine Sauce and Organic Vegetables

## 仙台牛サーロインのグリル

こだわり



日本で唯一最高級の5ランクで  
ないと名乗れない、日本黒毛和牛  
最高峰、やわらかな極上仙台牛  
のサーロインです。(A5級/ 認証  
番号付) シチリア産天然塩と有機  
ベビーリーフ添えです。  
(写真は100g です)

100g ¥2880

200g ¥5500 300g ¥8000

Grilled Sendai Beef Sirloin (LankA5) Served  
with Organic Mesclun and Natural Salt



# Season's Homemade Dessert 季節の手づくりデザート

★=ちょっぴりリキュールが入っていますので、運転される方はご遠慮ください。(Liqueur-Filled)

## ◆◆◆ 季節のおすすめチョコレートとデザート ◆◆◆

### マンゴーコンポートの オーガニックショコラ

★ NEW



マンゴーをコンポートにして、手づくりのオーガニックチョコレートと合わせました。

Organic Chocolat of Homemade Mango Compote

¥480

### 木苺のオーガニックショコラ

NEW



木苺と生クリームの手づくりオーガニックチョコレートをベリーソースでお召上がりください。

Organic Chocolat of Raspberry

¥480

### 季節のフルーツと チョコレートの3種盛り合わせ

おすすめ



手づくりオーガニックチョコレートのミストです。

Assorted Seasonal Fruits and Organic Chocolate 3 Varieties

¥780

### 九州産マンゴーのコンポートと 桃のタルト

NEW



旬のマンゴーをほんのり甘いコンポートにして、桃で作ったタルトと合わせました。

Homemade Mango Compote and Tart Cake of Peach

¥680

### 甘夏みかんと レモンハーブのシャーベット

NEW



夏らしい手づくりジェラートです。

Gelato of Sweet Summer Orange and Lemon Herb

¥380

### カaramelナッツと エスプレッソのジェラート

おすすめ



アーモンドカaramelを砕いてコーヒーとエスプレッソ味に仕上げたジェラートです。

Gelato of Almond Nuts Caramel, Espresso Coffee Flavor

¥480

### 季節のジェラート

おすすめ



内容は、お気軽にスタッフにおたずねください。

Season's Gelato

¥480

### バニラジェラート

さっぱり



たむらのタマゴ、生クリームのさっぱり甘い手づくりジェラートです。

Vanilla Gelato

¥480

### ティラミス

★ おすすめ



たむらのタマゴ、生クリーム、エスプレッソ。自家製のココのあるティラミスです。

Tiramisù

¥580

### ズッパ・イングレーゼ

★ おすすめ



スポンジをイチゴとエスプレッソのシロップに漬けて柔らかくした甘めのドルチェです。

Zuppa Inglese

¥480

## 夏野菜と自家製ソーセージの ペペロンチーノ 瀬戸内レモン風味 **NEW**



夏野菜とソーセージをソテーして、瀬戸内レモンをパスタに和えました。カットレモンを絞ってお召し上がりください。

**M** ¥ 780  
**L** ¥ 1080

Aglio e Olio Pepperoncino of Homemade Salsiccia and Vegetables

## あさりとアスパラガスの スパゲッティボンゴレ **おすすめ**



あさりとアスパラガスのボンゴレです。すりおろしの瀬戸内レモン風味でお召し上がりください。ソースはピアンコ、ロッソ、ジェノベーゼからお選び頂けます。

**M** ¥ 880  
**L** ¥ 1180

Spaghetti Vongole with Asparagus (Bianco or Rosso or Genovese)

## 自家製チョリソーと 夏野菜のアラビアータ **NEW**



辛さとトマトの旨味が絶妙な暑い夏にぴったりのアラビアータ。新鮮夏野菜と自家製チョリソーもたっぷり入れました！

**M** ¥ 1080  
**L** ¥ 1380

Spaghetti all' Arrabiata with Homemade Pork Chorizo & Season's Vegetables

## 水牛モッツァレラと 茄子のトマトスパゲッティ



本場イタリア産の水牛モッツァレラ、有機ミニトマト、茄子のスパスタです。

**M** ¥ 1080  
**L** ¥ 1280

Spaghetti with Buffalo Mozzarella, Organic Small Tomato, Eggplant, Organic Tomato Sauce

## ペンネ ゴルゴンゾーラ **ワインに**



ブルーチーズ、イタリア産ゴルゴンゾーラの中でも、青カビのコクがしっかりある最上級の「ピカンテ」に、生クリームをたっぷり。濃厚なクリームペンネです。

**M** ¥ 1180  
**L** ¥ 1480

Penne Gorgonzola Pikante

## 釜石産生ウニとピクルス仕立ての オーガニック野菜の冷製カッペリーニ **NEW**



有機の夏野菜をビネガーでマリネしてレモンソースで和えてピクルス風に。トマトソースを加えて新鮮な釜石産ウニをトッピングしました。(写真は一例です)

**M** ¥ 1380  
**L** ¥ 1680

Cold Cappellini with of Sea Urchin & Organic Vegetables a'la Pickles

# Riso リゾット

## パルミジャーノのチーズリゾット **ワインに**



本格派のイタリア米、モンテベッロ。パルミジャーノ・レッジャーノ、グラナパダーノと生クリームでつくるコクのあるリゾットです。冷たい白ワイン、スパークリングに。

**M** ¥ 1280  
**L** ¥ 1580

Risotto with Parmigiano Reggiano

## スルメイカと夏野菜と イカスミの大麦リゾット **おすすめ**



イカスミたっぷり的大麦に、北海道産スルメイカと旬の夏野菜を加えました。

**M** ¥ 780  
**L** ¥ 1080

Barley Risotto with Japanese Squid & Vegetables, Squid Ink Sauce

★オーストラリア産エクストラ・ヴァージン菜種油を、フライの油として使用しています。  
シリコン無添加、トランス脂肪酸フリー (0.3%以下) です。  
We Use Australian EXV Canola Fat for Deep Fried Meal  
(Silicon Free / Trans-Fatty Acids Free (Under 0.3%))

★パン粉は、有機国産小麦と有機穀物のパン酵母と塩だけで作ったパン粉を使用しております。  
遺伝子組替え、ショートニング、イーストフード他、化学添加物を一切使用しておりません。  
We Use Organic Breadcrumbs

## とうもろこしとポテトの揚げニョッキ

黒ごま風味 コーンクリームソース **NEW**



夏らしく、新鮮な北海道産のとうもろこしとじゃがいもに黒ごまを練り込んだニョッキです。

¥580

Deep Fried Gnocchi of Corn, Sweet Potato, Black Sesame with Cream Sauce of Corn

## 自家製スルメイカと小海老のおつまみフライ

お酒に



北海道産スルメイカと小海老のフライです。アンチョヴィマヨネーズとサルサ、2種ソースでお楽しみください。

¥680

Deep Fried Squid & Shrimps

## カマンベールの香草パン粉揚げ

おつまみに



本場フランスリヨン産の美味カマンベールをオーガニックの衣で優しく揚げます。

M(3piece) ¥480  
L (6piece) ¥680

Deep Fried Camembert Cœur De Lion with Organic Bread Crumbs & Fresh Basil

## 自家製フィッシュ&チップス

おつまみに



北海道産ポテト。魚は本場イギリスと同じ身の締まった白身魚のオーストラリア産メルルーサ。オーガニックパン粉の衣揚げです。モルトビネガーでどうぞ。(写真はMサイズ)

M ¥780  
L ¥1380

Fish & Chips ( Deep Fried Fresh Potato & Deep Fried Hake of New Zealand with Organic Breadcrumbs and Fresh Basil)

## 穴子と大葉のおつまみフリット

NEW



カリッとした食感とふわふわの穴子がベストマッチ！甘くてピリ辛のチリソースでどうぞ。

¥580

Deep Fried of Conger & Shiso Leaf

## 自家製オニオンリングの香草パン粉揚げ

おつまみに



フレッシュなタマネギを店で仕込んだオニオンリングです。安全なオーガニックパン粉、たまご、フレッシュバジルの衣で揚げます。

¥680

Deep Fried Fresh Onion with Organic BreadCrumbs & Fresh Basil

## 美桜鶏もも肉マリネの唐揚げ風フライドチキン

みおうどり

おつまみに



塩麴でしっかりマリネ。サクッと柔らかでジューシーなフライドチキンです。

M(5piece) ¥680  
L (8piece) ¥1080

Deep Fried 'Mioh' Special Chicken Marinated with Japanese Salt Malt