♥シェフの創作小皿料理 ∅ ~ TAPAS COLLECTION ~

(シェフのおまかせ!/

### 本日の前菜盛り合わせ

迷ったらまずはコチラ!すべて自家製です。

何が入るかはお楽しみに♪

¥1,200



カリカリベーコンと スモークチーズ入りポテトサラダ



生ハムとトマトカルパッチョ



イカスミ鶏ザンギ 〜チリソース仕上げ〜



砂肝のコンフィ





クリーミータコワサ



カキのオイル煮



タコとトマトのバルサミコマリネ



小魚のエスカベッシュ



アボカドとサーモンタルタル



カプレーゼ





ジャーマンポテト



アボカドと本マグロのポキ





アボカドとトマト塩コブ和え エリンギのペペロンチーノ風



鶏肉とジャガイモのアヒージョ



キノコのアヒージョ



アルボンディガス ~スペイン風肉団子~



海鮮アヒージョ







ガーリックシュリンプ



アサリの白ワイン蒸し



厚切りベーコンのグリル



明太チーズガレット

裏面も ご覧ください。

※ 表記の金額はすべて税抜き価格です。

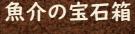
※ サービス料金として | 名様あたり 500円(税込)を頂戴いたします。



# 

OSサラダ ハーフ/¥650 レギュラー/¥900 Old Scot のフレッシュ野菜を使ったグリーンサラダです





市場直送の新鮮魚介を ふんだんにちりばめた まさに宝石箱のような カルパッチョ

¥1,200



天然本マグロの レアステーキ

お好きなソースをお選びください。 わさび醬油/オニオングレイビー/ 梅ネギポン酢/焦がしニンニク

¥1,300



山形県尾花沢産A5ランク

### 雪降り和牛のステーキ

サシはキメ細かく、口どけはまるで粉雪また、未経 産のメス牛にこだわることでその肉質は柔らかく、 旨味豊か!極上の和牛をお楽しみ下さい!

 $\sim 150g/42,500$ 

ソース:わさび醬油/オニオングレイビー/ 梅ネギポン酢/焦がしニンニク



黒毛和牛のローストビーフ ¥1,300



黒毛和牛のカルパッチョ ¥1,200

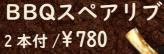




三元豚ロースのグリル ¥950 ~ジンジャーソース~



鶏もも肉のグリル ¥950 ~チェダーマスタードソース~





和牛ポテトピザ

贅沢に和牛を使ったポテトピザ! 和風テイストのお味はクセになる事間違いなし!?

マルゲリータピザ

¥950

¥950



雲丹カルボナーラ

¥950

濃厚な雲丹の旨味を口いっぱいに♪平打ち生パスタ【タリアテッレ】を使用

ボロネーゼ

¥950

お肉にこだわる当店自慢の激ウマボロネーゼ



## MFAL

4貫/¥1,200

A5ランクの和牛をさっと炙った絶品炙り寿司!

伊豆大島名物!/

真鯛のべっこう寿司

4貫/¥1,000

ビーフペッパーライス

青唐辛子入りの特製ダレのピリ辛漬け寿司

¥850

チーズリゾット

¥850



自家製フォンダンショコラ

¥550

とろ~りチョコレートがたまらない♪やっぱりデザートは別腹です!

本日のシャーベット 食後のお口をリフレッシュ!

¥400

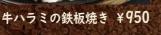
※ 表記の金額はすべて税抜き価格です。

※ サービス料金として | 名様あたり 500円(税込)を頂戴いたします。









和牛入り手ごねハンバーグ

¥1,000































