






シェフおまかせ 前菜盛り合わせ

-  前菜3種盛り 980
-  前菜5種盛り 1,480

 =おすすめ!



COLDなおつまみ






- 色々野菜のピクルス** 350
彩り豊かな旬野菜の自家製ピクルス
- オリーブとアンチョビ** 380
イタリアラロッカのオリーブと
スペイン カンタブリア産10ヵ月熟成アンチョビ
- サラミ** Regular/ 980 Half/ 520
粗挽きのナポリ・サラミと
ピリッと辛みのサラミ・ピカンテ
- ナッツ** 250
ピスタチオ派? ジャイアントコーン派?
- パテドカンパーニュ** 820
豚肉・鴨肉・鶏肉・仔羊に香り豊かなスパイスの自家製パテ
-  **奈良県 御所の倭鴨 むね肉のたたき** 780
マスカルポーネに柚子胡椒とエシャロットの香味野菜ソース
-  **今日の鮮魚のカルパッチョ** 840
新鮮なお魚を相性抜群おすすめソースで
- スモークサーモンのマリネ** 780
桜チップでスモークしたサーモンにピネグレットソース
- タコとじゃがいものジェノベーゼ** 680
柔らかく仕上げたタコとじゃがいもをバジル風味に

こだわりの逸品




-  **原生生ハム** Regular/ 1,780 Half/ 980
熟成された旨味たっぷりの原生生ハム
家庭では味わえない本物の味
スペイン産18ヵ月熟成ハモンセラノ入荷いたしました
-  **バル寿司** 880
色んなお米の色んなネタを特製ソースで
お肉やお魚お野菜等7種類のネタを7種類のソースで
- シェフのおまかせチーズ盛り合わせ** 780
今日のチーズを3種類ほど盛り合わせて


HOTなおつまみ

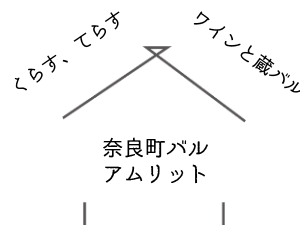
-  **アリゴ** 630
お餅のようにピヨーンと伸びるプレミアムなマッシュポテト
フランス中南部の郷土料理です
- ハムカツモルタデッラ** 480
昔懐かしのハムカツをイタリアのソーセージハムで再現
- ゼッポリーニ** 380
ピザ生地にあおさ海苔を練りこんで
まんまるもっちりイタリアナポリの名物フライ
-  **奈良県 御所の倭鴨 砂肝とモノコのガーリックソテー** 540
倭鴨の大ぶりな砂肝とモノコの食感が楽しい一皿
- 大和ポークのソーセージ 盛り合わせ** 980
3種の味が楽しめる大和ポークのソーセージ盛り合わせ
ブレン、バジル、チョリソンの3種の味わい
-  **旬の野菜盛りだくさん チーズにんにくフォンデュ** 840
色とりどりのお野菜にこってりチーズとにんにくの
バーニャカウダソースをたっぷりつけて

野菜

-  **豪快! ごちそうサラダ** 980
満点! 主役級のサラダ 野菜をたっぷり求めている方に!
- クレソン** 480
ほんのりピリッとシャキシャキのクレソンを
オリーブオイルで、シンプル・イズ・ベスト!
- パクチー** 580
パクチーニストにはたまらない! くせになります

魚料理

- 今日の鮮魚 今日の調理法で...** 1,280
今日のおすすめのお魚を最高の調理法で
-  **宮城県 三陸石巻市 雄勝漁港より届いた海の幸** 1,600
漁師直送! 雄勝の旬の魚介類でシェフおまかせ料理
(牡蠣、ホタテ、銀鮭などその日の仕入れて食材は変わります)






パン

- バケット (3pc)** 200
お料理のお供にいかがですか?



肉料理

-  **奈良県 御所の倭鴨 もも肉のコンフィ** 1,580
低温でじっくりと仕上げた鴨コンフィ 粒マスタードを添えて
-  **奈良県 御所の倭鴨 むね肉のロースト** 1,380
ロゼ色に焼き上げた鴨胸肉を相性の良い果実のソースで
- 骨付き仔羊ロース肉 黒胡椒焼き 塊で** Regular/ 3,000 Half/ 1,780
黒胡椒をまぶした骨付き背肉を塊で焼き上げます
骨付き背肉4本分のレギュラー、背肉2本分のハーフ
-  **奈良県産 まほろば あか牛ロース肉のグリル** 100g 2,200 200g 3,800
まだ生産頭数少なく奈良県下でも希少な“まほろばあか牛”
ミディアムレアにじっくりと焼き上げたロース肉を 300g 5,600
ワイン塩と西洋わさびでお召し上がりいただきます 400g 7,400 500g 9,200

仔羊肩肉の白ワイン煮込み



- クミンの香り クスクスと** 1,280
野菜の旨味にクミンの香りを加えて軽めに仕上げた白ワイン煮込み

仔牛タンの煮込み

- 3時間35分煮込みました** 1,680
仔牛タンを柔らかくなるまで赤ワインで優しく煮込みました
とろとろとほぐれます

パスタ・メに



- スパゲッティ アラビアータ** 980
にんにくをしっかり効かせた少し辛めの定番トマトソース
にんにくの強弱、ご要望あればお伝えください
-  **ペンネ ゴルゴンゾーラ** 1,280
ショートパスタのペンネを濃厚なブルーチーズソースで
つまみつつの赤ワイン...最高です!
- 今日のパスタ** 1,200
シェフの気まぐれパスタ 内容はスタッフまで!
-  **メの鴨たっぷりうどん** 980
一面鴨で埋め尽くされた鴨出汁細麺うどん
鴨Lover♡へおすすめ逸品
- 今日のデザート** 480
メはやっぱりスイーツ! 2~3品をご用意しております
スタッフがご説明いたします