

Side menu サイドメニュー

前菜



イタリア風 チーズネギトロ

ネギトロとマスカルポーネチーズが
抜群の相性! オニオンソースでどうぞ。

580円

夜限定
17:30~

白身魚2種のカルパッチョ 三陸産イクラとカラスミ添え

職人の目利き。素材の良さが自慢です!
シンプルにレモン、塩、オリーブオイルで。

880円



おすすめ



プリプリエビと7種野菜の アヒージョ

980円

エビとたっぷりの野菜と
オリーブオイルで栄養満点の一品です。



サンマと3種キノコの アヒージョ

890円

サンマの旨味たっぷりのオイルは、
パンを浸して2度楽しめます!

広島産カキと 3種キノコのアヒージョ

980円

粒のしっかりした広島産のカキは、
お口でプックリ割れて旨味の大放流。



イタリアチーズのとろとろ濃厚フォンデュ

みんなでワイワイ盛り上がるなら、
やっぱりこれ!
ハフハフ言いながらどうぞ。

2~4人前 1,780円

フォンデュトッピング

ニョッキ	200円
エビ	300円
一口ハンバーグ	250円



一口パンのバスケット

チーズフォンデュやアヒー
ジョ用に、パスタや肉料理の
ソースに付けても…。

200円



16種野菜を使った バーニャカウダ

県内産のニンジンやダイコンを使って、
野菜を楽しく、たくさん食べられるメニュー。

2~3人前 1,290円

肉料理



シェフ厳選 イタリア産生ハム

おつまみとしてはもちろん、
ピッツアに乗せても間違いなし!

580円



岩手三元豚厚切り佐助豚 ベーコンの石窯グリル

1,280円

燻液ではなく、燻した本物の香りと、
豚本来の旨味。自慢のベーコンです。



石窯焼きチーズハンバーグ 濃厚デミグラスソース

880円

高温の石窯で一気に焼き上げる
ハンバーグ。とろけるモッツアレラが
たまりません。

ライスセット
1,030円

価格はすべて税別です。

サラダ



南欧風シーザースサラダ

濃厚なチーズのドレッシングは、もはや定番。
オリーブを加えて南欧風。

670円



削り立てチーズと半熟玉子の 特上シーザースサラダ

チーズ(グラナパダーノ)をその場で
ガ〜リガリッ、お好きにどうぞ。

850円



蔵王産ワイルドルッコラと 国産鶏のレモン風味サラダ

畑を見て決めた、蔵王ハーブ園の
ワイルドルッコラは、シェフも唸る味。

750円



やっぱり人気のアボカド。
食べる美容液とも言われ、女子力UP間違い無し!

トマトとアボカドの Wチーズサラダ

750円

スープ

ニューイングランド式 クラムチャウダー

アメリカ東海岸
ニューイングランドスタイルの
クラムチャウダーです。

280円



野菜だしが優しい ミネストローネ

野菜の優しい甘味と
トマトの酸味が効いた、
旨味&サッパリスープ。

280円



その他

もっちりニョッキの ゴルゴンゾーラ焼き

クリームソースとたっぷりの
チーズを使い、グラタン風に。

550円



5種ソーセージの 盛り合わせ

プレーン、バジル、ペッパー、
チョリソー、ガーリックの
5種類です。

650円



フライドポテト

アツアツ、ほくほく、
みんな大好きフライドポテト。

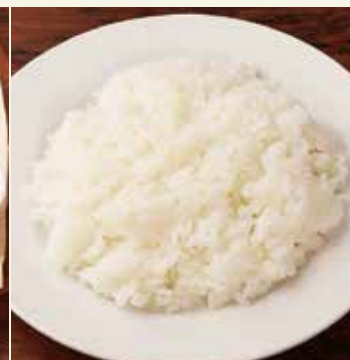
350円
Wサイズ 630円



大人のフライドポテト

ハーブやガーリック薫る、
大人だけの秘密の味。

390円
Wサイズ 710円



ライス

お肉料理には
やっぱり白ごはん。

200円

価格はすべて税別です。