

前 菜

前菜 5 種 盛り合わせ	¥1,750-
パルマ産 切りたて生ハムと サラミの盛り合わせ	¥900-
田舎風パテ	¥650-
スペイン風オムレツ	¥500-
オリーブマリネ	¥450-
自家製 ピクルス	¥450-
本日のアヒージョ	¥600~
自家製 パン (2P)	¥300-
本日の 3 種ブルスケッタ	¥650-
鮮魚のカルパッチョ	¥800
ガーリックトースト	¥500-
本日のスープ	¥700~



前菜 5 種 盛り合わせ



鮮魚のカルパッチョ

サラダ

もりもりグリーンサラダ	小	¥800-
	大	¥1,450-
砂肝とカシューナッツサラダ		¥900-
カラフル 石窯焼きバーニャカウダ		¥1,000-



もりもりグリーンサラダ



カラフル石窯焼きバーニャカウダ

パスタ

名物 生パスタ ボロネーゼ リングイネ ￥1,000-

ローストオニオンのせ

魚介たっぷり ペスカトーレ ￥1,100-

旬野菜入り カルボナーラ タリアテッレ ￥1,000-

旬野菜入り ペンネ アラビアータ ￥900-

アンチョビと色々野菜のスパゲッティー (オイルベース) ￥1,000-



名物 生パスタ ボロネーゼ リングイネ



旬野菜入り カルボナーラ タリアテッレ

ピザ

フレッシュサラダのせ トマトピザ	¥1,200-
チーズ好きのクワトロ フォルマッジョ	¥1,250-
カラフルトマトのマルゲリータ	¥1,000-
明石産 真ダコと ジャガ芋のジェノベーゼ	¥1,100-
色々きのこと ローズマリーのピザ	
フレッシュマッシュルームのせ	¥950-



石窯で焼くカリカリもちもちピザ

メイン

かたまりスペアリブのグリル さっぱり野菜と ¥1,500-

A4 かたまり川辺牛のグリル さっぱり野菜と ¥1,950-

かたまりアンガス牛のグリル さっぱり野菜と ¥1,800-

ひな鶏の丸ごとハーブコンフィ さっぱり野菜と ¥1,750-



かたまりアンガス牛のグリル



ひな鶏の丸ごとコンフィ

ごはん

本日のパエリア 小 (2~3人前) ¥1,100~

大 (4~6人前) ¥1,800~

本日のリゾット ¥1,000~



本日のパエリア 一例



本日のリゾット 一例

デザート

店員におたずねください。