

※メニューは多いですが、仕入れの関係で無いものもあります。

# Antipast

前菜 / 小菓

## 当店名物

自家製シャルキュトリ  
肉の盛合わせ

Assorted home-made  
charcuterie

ハム、ベーコン、パテ、  
サルシッチャ L 2900  
M 2100  
S 1500

ガーリック牛挽もやし炒め  
Stir-fried minced  
beef w/ bean  
sprouts & garlic L 1080  
M 880

クリスピートソク  
Crispy pig's trotter  
外はカリカリバリバリ  
中はモチモチ L 1380  
M 880

インカのめざめポテトサラダ  
Potato salad  
自家製ベーコン入り 780

自家製手作り  
ベーコン 1000  
bacon

ロースハム 1300  
Pork ham

パテドカンパーニュ 1000  
Pate  
黒胡椒入り

サルシッチャ(ソーセージ)  
Salsiccia 1本 690

生ハム L 1980  
Prosciutto M 1480  
S 980

自家製 麻辣明太子  
Meptaiko picked  
in shaoxing wine 1本 480

青ザーサイ 480  
Szechuan pickles

叩ききゅうり 480  
Pounded cucumber

ルッコラ  
生ハムサラダ L 2300  
Rucola & prosciutto M 1800  
salad S 1280

トマトパクチーサラダ  
Tomato & coriander salad 980

パクチーサラダ  
Coriander salad 880

生ハムマッシュルームサラダ  
Mashroom & prosciutto salad 1580

マッシュルームサラダ  
Mashroom salad 980

トマトモッツァレラサラダ  
Tomato & mozzarella salad 1380

マッシュポテトチーズ入り  
Mashed potato トリュフがけ 1580  
880

インカのめざめポテトフライ  
French fry 780

ズッキーニベーコンソテー  
Zucchini bacon sauté 980

ほうれん草ベーコンソテー  
Spinach & bacon sauté 980

青菜のガーリックソテー  
Sautéed green vegetables  
w/ garlic 880

ブロッコリーソテー  
Sautéed broccoli 880

人参マリネ  
Carrot rapee 580

赤キャベツザワークラウト  
Red cabbage sauerkraut 580

ラタトゥイユ 880  
Ratatouille

辛味もやし 480  
Spicy bean sprouts

# Pesce 魚

鮮魚カルパッチョ L 1980  
Carpaccio M 1580  
S 1280

本日の刺身 青唐辛子漬け  
Spicy herb carpaccio 980

鱈の刺身 ハーブレモンマリネ  
Marineted horse mackerel  
w/ herb & lemon 980

鱈の刺身 パクチーのせ  
Horse mackerel &  
coriander 1280

ゆでイカゲソにんにく  
ハーブピリ辛あえ  
Boiled squid w/ garlic  
herbspicy sauce 1000

ムール貝 L 1880  
香草ワイン蒸し M 1280  
Steamed mussels w/ wine S 980

鯛のぶつ切り揚油淋ソース  
Sea bream fritter w/  
spicy soy sauce 1380

カキのチーズじゃが芋  
オープン焼き 1580  
Oven-baked oyster &  
potato w/ cheese

カキフライ 1280  
Deep-fried oyster

アジフライ 1000  
Deep-fried horse mackerel

Ajillo フォカッチャ  
アヒージョ Focaccia +500

カキ 1000  
Oyster ajillo

海老 1000  
Shrimp ajillo

ズッキーニベーコン 900  
Zucchini & bacon ajillo

マッシュルームベーコン 900  
Mushroom & bacon ajillo

イカ 900  
Squid

# Carne

肉 / メイン

当店は肉が売り！黒毛和牛は芝浦屠場などで1頭買い。  
月に15頭位競り買います。系列店のステーキハウス  
「銀座ブルーリリー」、神田焼肉「アポロン」と同様の  
良い肉を使用しております。

熟成黒毛和牛ステーキ 500g  
Aged Kuroge-wagyu beef steak 400g  
300g  
200g  
レア/ミディアムレア/ミディアム 100g 1800  
(200gより)

黒毛和牛ペロリ牛(うす切り) 500g  
Grilled beef w/ sauce 400g  
300g  
200g  
100g 1800  
(200gより)  
ペロリと召し上がれます。  
スキヤキ的卵黄ダレで  
お召し上がり下さい。 トリュフがけ +2800 100g

牛バラタレ焼き 500g  
Grilled beef rib w/  
sweet soy sauce 400g  
300g  
200g  
100g 900  
(200gより)

三種牛肉煮込み 2300  
Stewed 3 kinds of beef 豚煮込み 1800  
これは美味しい。じっくり煮込みました 鶏煮込み 1800

牛肉スジ大根煮 1800  
Stewed beef tendon & daikon radish

羊肉フェネルハーブソテー 1800  
Sautéed lamb & fennel

遊牧民のスープ煮 羊肉、根菜、豆、ハーブ香辛料  
Stewed lamb, root vegetables, & beans w/ herb 2200

牛レバーガーリック炒め 又は スパイシー炒め 1280  
Stir-fried beef liver w/ garlic or spicy sauté

トリッパと豆の煮込み(トマト煮/白ワイン煮) 1380  
Simmered tripe & beans

クリスピーチキンパリパリ揚げ鶏 1羽 2800  
Crispy chicken 半羽 1500

# Noodles & Rice 麺・ごはん

三種牛肉の煮込みを使用した  
パッパルデッレ 1800  
Pappardelle w/ stewed beef

黒毛和牛のボロネーゼ 1580  
Kuroge-wagyu beef bolognese  
pasta

パンチェッタとネギのパスタ 1380  
Pasta w/ pancetta &  
leek

ローマ的本格カルボナーラ 1380  
Carbonara w/ truffle  
豚ホホ肉グアンチャーレ、  
ペコリーノチーズを使用。  
生クリームは  
使用しません。 トリュフがけ 1800

本日のペペロンチーノ 1380  
Today's A.O.P

ボンゴレビアンコ又はロツソ 1480  
Pasta w/ vongole  
bianco or rosso

トリュフクリームチーズパスタ 2000  
Truffle cream cheese pasta

ソース焼きそば 1000  
Fried noodles w/ sauce

肉入り麻辣焼きそば 1380  
Spicy fried noodles

ペペロンチーノ焼きそば 1000  
A.O.P fried noodle

ガーリックチャーハン 980  
Garlic fried rice

牛肉入りブラックチャーハン 1380  
Black fried rice w/ beef

トリュフ卵チーズリゾット 1580  
Truffle & egg w/  
cheese risotto

新潟産 コシヒカリ 特大 440  
ごはん 大 360  
中 280  
小 200  
Koshihikari rice  
from Niigata  
Rice

自家製フォカッチャ 580  
homemade focaccia