

※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 / 小葉

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 2400
S 1900

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 LL 1880
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
bacon 1380

ロースハム
Pork ham 1380

パテドカンパーニュ
Pate
黒胡椒入り 1380

サルシッチャ(ソーセージ)
Salsiccia 690

生ハム L 2180
Prosciutto M 1680
S 1180

自家製 麻辣明太子
Meptaiko picked
in shaoxing wine 1本 580

青ザーサイ
Szechuan pickles 480

叩ききゅうり
Pounded cucumber 480

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 1000

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

マッシュポテトチーズ入り
Mashed potato トリュフがけ 880
1880

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

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
Ratatouille 880

辛味もやし
Spicy bean sprouts 480

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 1000

鱈の刺身 ハーブレモンマリネ
Marineted horse mackerel
w/ herb & lemon 1000

鱈の刺身 パクチーのせ
Horse mackerel &
coriander 1380

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

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

カキフライ
Deep-fried oyster 880

アジフライ
Deep-fried horse mackerel 880

Ajillo フォカッチャ
アヒージョ Focaccia +580

カキ
Oyster ajillo 1000

海老
Shrimp ajillo 1000

ズッキーニベーコン
Zucchini & bacon ajillo 900

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

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
Aged Kuroge-wagyu beef steak
500g 400g 300g 200g
100g 2300 (200gより)

焼き具合はお任せ下さい
ご希望があればお申し付け下さい

黒毛和牛ペロリ牛(うす切り)
Grilled beef w/ sauce
500g 400g 300g 200g
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 +1000

牛バラタレ焼き(黒毛和牛使用)
Grilled beef rib w/
sweet soy sauce
500g 400g 300g 200g
100g 1300 (200gより)

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

黒毛和牛のハンバーグ
Kuroge-wagyu beef hamburger 1800

アッシュ・パルマンティエ 人気です
Hachis parmentier 1500

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

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 2500

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

クリスピーチキンパリパリ揚げ鶏
Crispy chicken 1羽 2800
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
Pappardelle w/ stewed beef 1800

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

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

ローマ的本格カルボナーラ
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 2380

本日のペペロンチーノ
Today's A.O.P 1380

ボンゴレビアンコ 又は ロッソ
Pasta w/
vongole bianco or rosso 1480

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

レモンクリームパスタ
Pasta w/ lemon cream 1380

トリュフ卵チーズリゾット
Truffle & egg w/ cheese risotto 2000

自家製パン
Homemade bread 580