



FOOD MENU

所有食物，飲料其消費税（8%）及服務費（500円）另計
メニューの金額に消費税（8%）は含まれていません。お席料（お一人様/500円）を別途頂戴いたします



<p>1 熟成豚 肩ロースの低温山椒ロースト 熟成猪肉 低温花椒低温烤猪肩肉 1,390</p> <p>2 牛イチボのグリル 烤牛臀肉 1,890</p> <p>3 岩中豚 バラ肉のグリル 高級日本岩中猪 烤五花肉 1,590</p> <p>4 ハーブチキンの1ポンドグリル 1磅草本烤鸡 1,490</p> <p>5 アントルコート 280g 肋骨牛排 280克 1,790</p> <p>6 アントルコート 1ポンド 肋骨牛排 1磅 2,980</p> <p>7 牛フィンガーミートのグリル 烤牛肋条 1,490</p> <p>8 つくば鶏レバーのカルパッチョ 筑波鸡生鸡肝薄片 890</p> <p>9 つくば鶏盛り合わせ 筑波鸡拼盘 1,180</p>	<p>10 パテ ド カンパーニュ 法式乡村肉酱 600</p> <p>11 モントルシ プロシュート MONTORSI 高级火腿 550</p> <p>12 クレソンとクルミのサラダ 水芹核桃沙拉 880</p> <p>13 春菊サラダ 自家製ライムドレッシング 茼蒿沙拉 佐以自家制青柠沙拉酱 880</p> <p>14 ロメインレタスと厚切りベーコンのシーザーサラダ 罗曼生菜和厚片培根的凯撒沙拉 880</p> <p>15 海老ときのこのアヒージョ 蒜香鲜虾蘑菇 790</p> <p>16 帆立とつぶ貝の生海苔アヒージョ 扇贝海螺的蒜香鲜海苔 790</p> <p>17 明太子としらすのアヒージョ 蒜香明太子银鱼 790</p> <p>18 ハーフバケット 半根法棍面包 390</p>	<p>19 アンチョビキャベツ 鯷鱼白菜 630</p> <p>20 アンチョビフライドポテト 鯷鱼炸薯条 630</p> <p>21 手羽中のスパイシーフリット 香辣炸翅中 690</p> <p>22 ししとうと釜揚げしらすのアーリオオーリオ 狮子椒和釜煮银鱼的蒜香意大利面 690</p> <p>23 チーズ5種盛り合わせ 5种奶酪什锦 1,890</p> <p>24 サーモンとアボカドのタルタル 三文鱼鳄梨配塔塔酱 880</p> <p>25 フォアグラボルチーニ大根 鹅肝牛肝菌萝卜 980</p> <p>26 石焼きチーズリゾット 石烤芝士烩饭 1,050</p> <p>27 じっくり煮込んだ濃厚ボロネーゼ 仔细炖肉酱丰富 1,190</p>
---	--	---

DESSERT

所有食物，飲料其消費税（8%）及服務費（500円）另計
メニューの金額に消費税（8%）は含まれていません。お席料（お一人様/500円）を別途頂戴いたします



28 アーモンド入り濃厚チョコレートブラウニー
濃香杏仁巧克力布朗尼 680



29 苺のクレープシュゼット
法式火焰草莓可丽饼 630



30 自家製クレームブリュレ
自家制法式焦糖布丁 550

DRINK



1 アサヒ スーパードライ
朝日 SUPERDRY 超爽生啤 630
2 シャンディガフ
Shandigafu 680
3 レッドアイ
红眼 680
4 アメリカンレモネード
美国柠檬水 750
5 ローザロッサ
Rozarossa 750



6 ハニーゴールド
蜂蜜金 750
7 アメリカーノ
美式 750
8 スプリッツァー
汽酒 750
9 カリモーチョ
Karimocho 750
10 泡ぶどう
泡沫葡萄 800



11 ベリーニ
贝里尼 800
12 ミモザ
含羞草 800
13 カクテル各種
鸡尾酒 680
14 ジンジャーエール
姜汁汽水 500
15 コーラ
可口可乐 500
16 ウーロン茶
乌龙茶 500
17 トマトジュース
蕃茄汁 500
18 サングリア（赤・白）
桑格利亚（红，白） 780
19 グラスワイン
一杯酒 600～
20 ボトルワイン
一瓶葡萄酒 3,000～