

MENU

TAPA

お1人様 2,900 yen

ドリンク (下記より1杯)
DRINK

シードル・白ワイン・赤ワイン・100%ジュース・ノンアルコールワイン

タパス (小皿の前菜)
TO SHARE TAPAS

新鮮なカブとアンチョビのマリネ
ヤリイカのカラマリフリット サンクゼールオニオンマスタードマヨネーズ
5種の豆と信州サーモン マルドン産の塩と共に
イタリア産水牛の濃厚モッツアレラ ギリシャ産海のオリーブオイル

パスタ
PASTA

シェフのおまかせパスタ

メインディッシュ
MAIN DISH

信州ポーク肩ロースの炭火焼

パンとコーヒー
PAN & COFFEE

※価格表記は税込です。
※ご予約の人数により皿数やボリュームが変化いたします。
※季節により料理の内容が変わることがございます。
※メニューにはアレルギー食材が含まれております。事前にスタッフにご確認ください。



MENU

had a big

お1人様 3,900 yen

ドリンク (下記より1杯)
DRINK

シードル・白ワイン・赤ワイン・100%ジュース・ノンアルコールワイン

タパス (小皿の前菜)
TO SHARE TAPAS

ザクザクポテト サンクゼールサルサソース
ヤリイカのカラマリフリット サンクゼールオニオンマスタードマヨネーズ
広島県産かき 海のオリーブオイルマリネと相澤米のサラダ
イタリア産水牛の濃厚モッツアレラ グリシャ産海のオリーブオイル
職人酒井のブラートブルストソーセージハーフサイズ

メインディッシュ
MAIN DISH

カナダ産オマール海老 ハーフサイズ
信州ポーク肩ロースと牛サーロインの盛り合わせ

パンとコーヒー
PAN & COFFEE

※価格表記は税込です。
※ご予約の人数により皿数やボリュームが変化いたします。
※季節により料理の内容が変わることがございます。
※メニューにはアレルギー食材が含まれております。事前にスタッフにご確認ください。



MENU

Dégustation

お1人様 4,900 yen

ドリンク (下記より1杯) DRINK

シードル・白ワイン・赤ワイン・100%ジュース・ノンアルコールワイン

タパス (小皿の前菜) TO SHARE TAPAS

ヤリイカのカラマリフリット サンクゼールオニオンマスタードマヨネーズ
バルマ産生ハムとミラノサラミの盛り合わせ
広島県産かき海のオリーブオイルマリネと相澤米のサラダ
イタリア産水牛の濃厚モッツアレラ ギリシャ産海のオリーブオイル
カマンベールチーズと旬のフルーツのカナッペはちみつの香り
職人酒井のブラートブルストソーセージハーフサイズ

リゾット RISOTTO

濃厚なパルメジャーノレッチャーノのリゾット

メインディッシュ MAIN DISH

カナダ産オマール海老 ハーフサイズ
信州鹿もも肉と牛Tボーンステーキの盛り合わせ

デザート DESERT

パンとコーヒー PAN & COFFEE

※価格表記は税込です。
※ご予約の人数により皿数やボリュームが変化いたします。
※季節により料理の内容が変わることがございます。
※メニューにはアレルギー食材が含まれております。事前にスタッフにご確認ください。

