

<Salad サラダ>

グリーンサラダ	590
パクチーサラダ 	750

<Appetizer 前菜>

オリーブマリネ	400
野菜のピクルス	400
ラタトゥイユ	500
白レバーパテ	680
生ハム ハモンセラノ ~ピーナッツオイルがけ~	S 750 L 1390

<Hot Appetizer 温菜>

マッシュポテト	500
山盛りフレンチフライ	550
ほうれん草のソテー	590
リアルとんがりコーン	590
砂肝のコンフィ	650
グリエールチーズのオムレツ	680
タコとセロリ、ブラックオリーブのマリネ	690
牛トリッパのピリ辛トマト煮	780
ソーセージ	880
山盛りムール貝蒸し	980

<Oyster 牡蠣料理>

Oyster Bar の牡蠣フライ	1p	450
牡蠣のオーブン焼き	1p	450
牡蠣のガーリックバター焼き	1p	450
牡蠣のグラタン	1p	450
牡蠣のオイル漬け	1p	450
3種のオイスターメドレー	3p	1300
~フライ、ガーリックバター焼き、グラタンの盛り合わせ~		

<Aillo アヒージョ>

マッシュルームのアヒージョ	700
小海老のアヒージョ	820
牡蠣のアヒージョ	980

<Bread パン>

フォカッチャ	2p	250
ガーリックトースト	2p	380
エビトースト	2p	490

<Soup スープ>

クリームオイスターチャウダー	680
トマトオイスターチャウダー	680

<Pasta パスタ>

アサリのパスタ	980
ゴルゴンゾーラのクリームペンネ	1200
牡蠣とルッコラのパスタ	1380
渡り蟹のトマトクリームパスタ	1400

<Rice 米料理>

人気ナンバーワン! 初めての方は是非♪ 牡蠣と大葉のリゾット	1380
魚介のパエリア	1550
イカスミのパエリア	1550

<Main 肉料理>

萩畜ポークのグリル	1500
US産牛ハラミのロースト&フレンチフライ	1600
ホワイトスノーチェリーバレー鴨のコンフィ	1800
牛ホホ肉のワイン煮込み	1800

<Dessert デザート>

プリン	200
ヨーグルトソルベ	300
マスカルポーネアイス~アフォガート風~	390
ガトーショコラ	390
チーズケーキ	390
デザートセット (コーヒー、紅茶)	200

※表示価格は税抜価格です。別途お一人様100円のチャージを頂戴します。

The prices are excluding. We ask for a 100 yen per person cover charge

※メイン料理やパスタ、旬の食材を使った料理、黒板にもございます。

