

Appetizer 전채

오늘의수제 델리	700엔~
야채 수제 식초 절임	680엔
이탈리아 산 생햄과 제철 과일이나 이탈리아 산 올리브 모듬	1380엔
오늘의 생선 카르 파치 오 레몬과 샬롯의 뷔네 그륵 렛 소스	1280엔
수제 연어 절인 와사비 맛의 크림 치즈 곁들여	1180엔
된장 절임 그라 브뤼레	1080엔
오늘의 치즈 모듬	1580엔
감자 튀김 트러플 소금	880엔
마늘 새우	1180엔
매운 갈비	1280엔
가지와 성게 크림 그라탕	1280엔
오늘의 해물과 버섯 아히 조	1380엔
아름다운 닭 가슴살과 제철 야채, 마늘 버터 오븐 구이	1380엔
양파 그라탕 스프	1080엔
가리비 · 멸치 · 감자 크림 그라탕	1480엔

S a l a d 샐러드

직접 만든 로스트 비프와 제철 야채 야채 샐러드 간장 샐롯 · 발사믹 드레싱	1480엔
새우 · 버섯 따뜻한 샐러드 아츠 아츠 멸치 드레싱	1380엔
베이컨과 수제 드레싱 시저 샐러드 (온천 계란 +100 엔)	980엔
제철 야채 바나 카우 다	1380엔
통째로 양상추 샐러드 2 종의 다진 고기와 바질 가빠오소스	1280엔

P i z z a 피자

피자 마르게리타	1480엔
피자 4 가지 치즈 (꿀 +100 엔)	1580엔
4 종의 버섯과 연어, 트뤼플 맛의 피자	1680엔

R i s o t t o 리조또

생선 포와 레와 제철 야채 리조또 오오바의 제노 베제	1880엔
구운 치즈 리조또 왕게와 성게 올려 따끈 따끈한 국물을 곁고	1980엔

R i c e 쌀을 사용한 요리

2 종류의 다진 고기를 사용한 바질 볶음 밥	1200엔
오늘의 카레라이스	1200엔
백미	300엔

P a s t a

파스타

파스타 곱배기는 +300 엔

O i l P a s t a 오일 계 파스타

오징어 · 멸치 · 양배추 · 구라나찌즈 스파게티 1580엔

직접 만든 판 체타 체리 토마토 루콜라 셀 1480엔
바찌코의페페 룬 치노 스파게티

T o m a t o P a s t a 토마토 소스 파스타

녹은 모짜렐라 바질 토마토 소스 스파게티 1580엔

왕게 · 배추의 토마토 소스 스파게티 1880엔

펜네 아라비아 타 1480엔

C r e a m P a s t a 크림 계 파스타

버튼 새우 토마토 크림 탈리아 텔레 1880엔

직접 만든 판 체타 · 트뤼플 맛의 까르보나라 1780엔

O t h e r 다른 파스타

소 뺨 고기와 향미 야채 미트 소스 1780엔

보자기 치어 열매 산초 상추의 일본식 스파게티 1580엔

소비세 10%는 포함되어 있지 않습니다

Main Dish 메인 요리

오늘의 선어의 아쿠아파트짜아 (토마토 +200 엔)	2200엔
아름다운 벚꽃 닭 고기와 감자 오븐 구이 마늘 겨자 크림 소스	1980엔
뼈 양고기 볶음 세리 식초 소스	2500엔
큐슈 산 흑우 등심 스테이크 (거위 간과 트뤼플 +700 엔)	3800엔

Side Menu 사이드 메뉴

마늘 빵	480엔
바게트	300엔
오늘의 빵 모듬	700엔
믹스 너트	600엔

소비세 10 %는 포함되어 있지 않습니다