

A L A C A R T E M E N U

アラカルトメニュー

前菜

シンプルハーブサラダ	980
フリットミスト (揚げ物の盛合せ)	1800
自家製タパスの盛り合わせ	2000
熱々アヒージョ (チーズ or 魚介)	980
おかわりパン 1P	200

メインディッシュ

スコットランド原産 アンガス牛	
名物 T ボーンステーキ 約 1kg (2~3 人前)	10000
※焼きあがるまでに 30 分ほどお時間を頂戴いたします。	
サーロイン /200g~	4000
フィレ /200g~	4500
宮崎県産 尾崎牛	
サーロイン /200g~	9000
ランプ /200g~	5800
島根県産 石見ポーク	
肩ロース /200g~	2800
特撰ステーキおまかせ盛り合わせ (2 名様~)	8000
魚介の蒸し煮 カタプラーナ	4980

サイドディッシュ

キノコのソテー	800
マッシュポテト or フライドポテト	700
アンチョビブロッコリー	700
本日のパスタ	1800

デザート

本日のドルチェ盛り合わせ	1200
ジェラート 3 種盛り合わせ	900

※すべて税抜価格です。
※シェアスタイルとなります。

※席料としておひとり 300 円頂戴しております。
※当日の仕入状況によりメニュー変更する場合がございます。