

## 黒板メニュー

<i>Glass Wine</i>		クワイチップス	800
白 ペナソル	450	タコのオープン焼き	800
赤 ヴァルデモンテ	450	甘エビから揚げ	800
シェリー アウローラ マンサ ニーリャ 9年	700	川エビ唐揚げ	850
白 ウェルナッチャ サンジミ ニャーノ	750	チーズの盛合わせ	900
赤 インシトゥ カベルネソーベ ニヨン	750	ソーセージ盛	900
シードル 250mlボトル	800	エスカルゴ	1500
泡 クレマン ド ロワール モ ンムソー スパークリング	900	キャビア	8000
スウィートベルモット アンティ カ フォーミュラ	1000	<b>Main Dish</b>	
シェリー アポストレス パロコ ルタード30年	1200	粒貝とネギのバター炒め	900
日本酒 月不見の酒 古酒 平成 三年	1200	本日のカルパッチョ 豊後水道産 神経抜き 鱈	1100
日本酒 天狗舞 山麩 純米吟醸	1400	エスカルゴ	1500
泡 POP 200mlボトル	2200	塩豚とレンズ豆の煮込み	1000
<b>Deli (Tapas)</b>		子羊リブローズとパルマ産生ハム のサルティンボッカ	1500
ピクルスとオリーブ	350	イベリコ豚ベジータ肩ローズ (ネック側) ステーキ (150g)	1600
オイルサーディン	450	チーズフォンデュ	2400
スモークサーモンとサワークリー ム	500	<b>Sweet</b>	
牡蠣オイル	600	クレームドブリュレ	450
立山 本醸造	600	焼きバナナとジェラート	600
チキングラタン	650		
下仁田ねぎとベーコンのロースト	700		
スペイン風オムレツ	700		
川エビ唐揚げ	800		