

2026/02/28

## 黒板メニュー

**Glass Wine**

グラスで色々楽しめます

**グラス 白スパイ/ビーニャ・アルペトス**

スペインのがぶ飲み系？白ワイン 引き締まった  
酸味と若干の苦味 ￥550  
飲み飽きません

**グラス 白判/アミーゴス・シャルドネ**

ちょっと辛口 チリのシャルドネ ￥550

**グラス 赤判/バ/47°Nシャルドネ**

フランスのシャブリとほぼ同じ緯度の47° 繊細な  
酸とミネラル感を感じれるワインです ￥770

**グラス 赤スパイ/カバネラ・テンプラニーリヨ**

スペイン原産のテンプラリーニョから造られるワ  
イン ほのかな甘さを持ったワインです ￥550

**グラス 赤伊/サンジョベーゼ ルビコーネ**

辛口でわずかな渋みと心地良いほろ苦い後味があ  
り、優しいスミレの香りがします ￥660

**グラス 泡仏/クレマン・ド・ジュラ・サン・ヴェルニ**

主張しすぎないすっきりした切れの良い飲み味  
どんな食事にもあわせられます ￥990

**グラス シェリー/マンサニージャ・ラ・サンルケーニャ**

フィノタイプの中でも繊細なマンサニージャ  
おすすめのフィノ ￥825

**グラス 黄/ヴァン・ジョーヌ ドメーヌ レ コトー  
デュ ヴアル ドゥ ソルヌ2005**

通常の工程で白ワインを作った後、木樽6年熟成  
SO2 (亜硫酸塩) 無添加 60c c ￥1,980

**Tapas**

タパス・オードブル・つまみ・あて・肴  
言葉は色々ありますが  
お酒といっしょにいつときましょう！！

**ピンチョス・プチカプレーゼ**

小さなモッツアレラチーズとアンチョビとトマト  
を組み合わせたピンチョス ￥660  
/3本

**ピクルス**

軽く盛り合わせ ￥440

**枝豆・アンチョビガーリック**

後引く美味さです ￥495

**イワシの酢漬け**

ボケロネス スペインでは片口鰯をよく使います  
当店は真鰯を使っています オニオンスライス添  
え ￥660

**コーンスープ Cup**

濃厚なコーンスープです 冷・温を選んでいただ  
けます ￥660

**ミニブリーチーズのフライ**

食べやすいサイズの ブリーチーズを丸ごとフラ  
イに 2個付です ￥880

**小エビのフリット**

タルタルソースで ￥880

**生ハムスライス (ジャンボン・セック・サヴォワ)**

イタリアピエモンテの隣、フランスのサヴォワ地  
方で作られたボンレスタイプ生ハムです ￥880

**ふぐのアスピック (にこごり)**

ふぐの皮のゼラチンで固めた 冷菜です スパー  
クリンクワインにぴったりです ￥990

**牡蠣オイル**

そろそろ終盤 今シーズン不漁で貴重な広島産大  
粒を オイスターソースを絡めてオイル漬け ￥990  
/3p

**焼き立て・Miniキッシュロレーヌ**

ほうれん草とベーコンの直径6cm程度の小さな  
キッシュ 焼き時間少々かかります ￥990  
/1個

**タコのオープン焼き**

ガーリックと唐辛子の効いたパンチのあるメ  
ニュー ￥1,210

**マグロとアボガドのポキ**

「ポキ」は魚を小さく切るという意味のハワイ郷  
土料理の一つです ￥1,210

**焼き立て・セイコガニのMiniキッシュ**

外子・内子・ほぐし身を グッと詰め込んだ 贅  
沢な小さなキッシュ ￥1,320

**Plato**

いわゆるメインディッシュな一皿 何皿食べてもメインです

**白身魚の香草パン粉焼き**

淡泊な白身魚(バス)をスパイシーな香草パン粉で焼き上げます

¥1,320

**飛驒牛・ヒレステーキ**

Queen of steak 150g 前後です

¥6,600 /100g

**本日のカルパッチョ・マグロ**

カルパッチョは赤身ですよ

¥1,320

**牡蠣グラタン**

冬の定番

¥1,760

**茄子とベーコンのトマトソースパスタ**

相性のいい3つの組み合わせです

¥990

**本日のカルパッチョ・熊本産霜降り馬肉**

バルサミコとパルミジャーノチーズで

¥2,640 ~

**ハンバーグ**

みんな大好き ちょっと大きめ180g

¥1,210

**鉄板イタスパ (卵敷きナポリタン) (2.2mm太麺)**

板なのかイタリアンなのか命名のルーツは不明です チョット大盛り1.5人分程度です

¥1,210

**ナス・チーズ グラタン**

炒めたナスにトマトソースを絡めてチーズをのせて焼いています

¥935

**ラム・ランプ ステーキ**

ランプは足の付け根、お尻のあたりです 200g程になります

¥1,320 /100g

**Sweets**

甘いもの デザート お菓子・・・

**ふぐの唐揚げ**

ちょっぴりスパイシーな唐揚げです

¥990

**とんてき 赤ワインソース**

四日市インスパイアな一皿 お肉200g程です濃厚赤ワインソースで

¥1,540

**カタラーナ**

冷凍クレームドブリュレ

¥440

**フィッシュ&チップス**

イギリス発祥の料理の代名詞・・・

¥1,045

**ラムチョップ・グリル**

骨つきラムロース肉をじっくり網焼きピリッとしたスパイスで一本70g~150g程度です

¥1,540 /100g・本

**キャラメルリンゴのパウンドケーキ**

ちょっぴりほろ苦 大人のパウンドケーキです

¥715

**ムール貝・ガーリックバター・白ワイン蒸し**

白ワインのお供です

¥1,100

**ラム肉のミネストローネ**

ゴロツとしたラム肩肉をトマトのスープで煮込んでます 羊好きにはたまらない 羊嫌いに・・・な逸品

¥1,540

**牡蠣フライ**

冬の定番

¥1,100 /4p

**国産牛・ランプ (ランボソ) ステーキ**

腰からお尻にかけてお肉です 柔らかい赤身肉です 150g程度です

¥2,420 /100g