

A LA CARTE

※ディナーメニュー提供時間：18：00～23：00 (LO22：30) ※チャージ300円/人

★：おすすめ

SPANISH		ALL		ITALIAN	
 <p>TIME WITH PANCON TOMATE AND ANCHOVIES パンコントマテとアンチョビタイム シンプルにトマト、オリーブオイルを焼き上げたパケットにのせ、味の変化に青辛さをつけたアンチョビを添えてあります。白ワインやスパークリングワインと是非一緒にお召し上がりください。</p>	 <p>BELLEN HENNA FRITTERS ~ FRIED EGGPLANT ~ ベレンヘナフリッター ~揚げ茄子~ 茄子をスライスにして揚げたスペインのバル代表料理。当店ではサンマの焼きリゾットを、揚げたて、焼き立ての美味しさでご堪能ください。</p>	 <p>CARPACCIO WITH ZUCCHINI AND PARMIGIANO CHEESE ズッキーニとバルミジャーノチーズのカルパッチョ あれ？ズッキーニってこんなに甘かったっけ？と思える一品。チーズがもたらす相乗効果は抜群です。</p>	 <p>LEVER PATTY AND BAGUETTE レバーパテ バゲット 丁寧に下処理し、新鮮な牛レバーを使用、ごま油を効かせたパテ。ワインを飲みながら、バケットにパテを塗ってお楽しみください。</p>		
 <p>★ SHRIMP AJILLO エビのアヒージョ 海老の旨味やニンニクの香りがあっつあつのオリーブオイルにうつつの間違いない一品。添えたバケットをオイルに浸してお召し上がりください。</p>	 <p>CROQUETTA WITH PROSCIUTTO AND CHICKEN 生ハムと鶏肉のクロケッタ 生ハムの芳醇な旨味などを自家製のベジャメルソースと合わせた、小さなスペイン風クロケッタです。</p>	 <p>★ BAGNA CAUDA バーニャカウダー ベジタブルスティック イタリアの代表的な前菜。アンチョビは勿論のこと、隠し味の海老を殻ごとすり潰した旨味は止まらない一品。</p>	 <p>CALAMARI FRIT カラマリフリット カラッと揚げて塩気をきかせた、シンプルなお品。</p>		
 <p>OYSTER AND PAPRIKA AJILLO カキと赤パプリカのアヒージョ 海のミルクと呼ばれる牡蠣のエキスと赤パプリカの力強い香りを是非スパークリングワインと一緒に召し上がりください。</p>	 <p>SQUID POTATO SALAD WITH SALFOREJO イカのポテトサラダ サルモレホ スペインの冷製マトスープ。そこにピネガーやイカの旨味を活かしたポテトサラダとあわせています。</p>	 <p>TUSCAN FRIES トスカーナフライドポテト ポテト、ローズマリー、チーズ、オリーブオイル、塩というシンプルさは美味しさの引き算。</p>	 <p>SOUR CREAM HONEY SARDINIAN STYLE サワークリームはちみつ サルディーニヤ風 甘じょっぱい美味しさはスパークリングワインとご一緒に。</p>		
 <p>MUSHROOM AND PROSCIUTTO PINTXOS マッシュルームと生ハムのピンチョス サンセバスチャンで出会った味を再現。ニンニクや卵黄を使ったアイオリソースが決めてだが、生ハムの塩気も相性が良く、食の楽しさを痛感する一品。</p>	 <p>MORNO モルノ 豚肉のつみれ 香ばしく焼き上げたつみれの中身は焦がし焼きにしたパプリカや、コリアンダーの複雑さが、鼻を抜けていきます。ビール良し、ワイン良し。お楽しみください。</p>	 <p>EGGPLANT CAPONATA 茄子のカポナータ 当店はシチリア風。ピネガーの酸味、トマトの旨味にトロロと甘くなった茄子の前菜料理。</p>	 <p>★ BEEF TONGUE BREZAORA 牛タンのブレザオーラ 日本人好みにしたたソースはごま油、ネギ、レモンの組み合わせ。</p>		
 <p>HALF GRILL BONITO AND PARSLEY SALSA カツオのタタキとパセリサルサ カツオに合わせたパセリのサルサは爽やかな香り立つ小さな一品。</p>	 <p>CHIPILONES チピロネス 小イカのすみ煮 イカ墨の香り、自家製のアンチョビソースを加えたソースはクセになります。スペインの海の香りをお楽しみください。</p>	 <p>MARINATED SALMON HERB サーモンのハーブマリネ そのとき採取したハーブの香りと一緒にスモークサーモンをお楽しみください。</p>	 <p>ERINGI AND PROSCIUTTO PIZZA エリンギと生ハムのピザ窯焼き 窯で一気に香ばしく焼き上げたエリンギと生ハムを合わせました。</p>		
 <p>MADRID FRIES マドリッドフライドポテト 首都マドリッドのカフェではとてもポピュラーなスペイン版フライドポテト。</p>	 <p>★ BOQUERONAS (PICKLED SOUR) ボケロナス いわしの酢漬 鰯でこんな料理あるんだと思わせてくれる一品。自家製のハラペーニョソースの相性は必見です。</p>	 <p>AMATRYCE アマトリーチェ トリッパ煮込み 玉ねぎや香味野菜たっぷりのイタリア郷土料理のもつ煮込み料理のひとつ。</p>	 <p>GRILLED PORK LEGS ROSEMARY 豚足ローズマリーグリル 自家製菜園で育てた力強いローズマリーとの豚足を炭火で焼き上げました。</p>		

A LITTLE BIT

HILDA ~ ANCHOVIES, PICKLED TANG, LIVE PINTXOS ~
ヒルダ ~アンチョビ、酢漬けしし唐、オリーブのピンチョス **¥380**
塩気と酸味を一口。どのお酒にも合います。

★ **GREEN TEA AND CUMIN SALT WITH EDAMAME**
緑茶とクミンソルトで枝豆 **¥380**
クミンの複雑な香りと塩気を足した枝豆はビールが合う。

GARLIC BREAD ガーリックトースト (2枚)
自家製のガーリックバターはしつこくなく、焼き立てのパケットは **¥380**
旨さでしかない。

HAM & CHEESE

※Mサイズ：2~3名様分・Lサイズ：4~5名様分

CHEESE PLATTER チーズプラッター…………… **M: ¥1,480 L: ¥2,380**
熟成を見極め、厳選したチーズの盛り合わせ、シェアしてゆっくり堪能ください。

HAM PLATTER ハムプラッター…………… **M: ¥1,380 L: ¥2,280**
スライサーで振りたての様々なハムは香りも脂の旨味が違います。

BROCHETTA ALL ¥780

★ **BEEF AND PAPRIKA BROCCETTA**
牛さがり肉と黄パプリカのブロchette
牛の旨味を炭火で焼き上げたスペインのバーベキュースタイル。

CHICKEN AND SAFFRON BROCCETTA
チキンとサフランのブロchette
炭火焼で仕上げた鶏もも肉にサフランと卵黄の黄金マヨネーズソース。

★ **BROCHETTA WITH SHRIMP AND ZUCCHINI**
海老とズッキーニのブロchette
さっぱり召し上がれるようレモンを添えてあります。

BROCHETTA WITH MACKEREL AND PAPRIKA
鯖と赤パプリカのブロchette
鯖の脂と赤パプリカの爽やかさは相性抜群です。

BROCHETTA WITH A SARDINE AND MENTAICO
鯖と明太子のブロchette
福岡の名物料理を串焼きにしました。

BEEF AND ENOKI BROCHETTA ~ SUKIYAKI STYLE ~
牛バラ肉とエノキのスキヤキブロchette
一言美味い。外さないテイストここにありです。

SALADA & SOUPS

★ **MUSHROOM AND PARMIGIANO CHEESE SALAD**
マッシュルームとバルミジャーノチーズのサラダ
おしげもなくスライスしたマッシュルーム、擦り下ろしたチーズは白ワイン間違いないです。 **S: ¥980 R: ¥1,280**

★ **GRILLED CHICKEN AND SEASONAL VEGETABLE SALAD**
グリルチキンと季節野菜のチョップサラダ
食べやすくカットされています。食べ応えもあるサラダです。 **S: ¥780 R: ¥1,080**

★ **ONION GRATIN SOUP** **S: ¥550**
オニオングラタンスープ
玉ねぎの甘味がたっぷり。

SQUID AND AULCCOLA SALAD AND KARASUMI
イカとルッコラのサラダ カラスミがけ
南イタリアの苦みと爽やかさを感じるライトなサラダ。 **S: ¥1,180 R: ¥1,380**

GARLIC SHRIMP SALAD
ガーリックシュリンプサラダ
ぷりぷりの海老を厳選しております。 **S: ¥1,080 R: ¥1,280**

MINISTRONE **S: ¥550 R: ¥780**
ミネストローネ
お野菜をトロトロに仕上げたほっこりするスープ。

※金額は全て税込です

MAIN DISH (炭火焼き)

※ 2~3名分

福岡に新しいグリル料理を

ぬか床で食材のポテンシャルを引き出し、炭火で旨味を閉じ込めながら焼き上げた料理です。熟成黒糖醤油とイタリアのオリーブオイルでお召し上がり下さい。



CHICKEN

- 九州産若鶏のもも肉の炭火焼きステーキ
Charcoal-Grilled Chicken Thigh Steak 240g 2~3人前 **¥1,580**
- 九州産若鶏のムネ肉の炭火焼きステーキ
Charcoal-Grilled Chicken Breast Steak 240g 2~3人前 **¥1,380**
- 骨付き丸鶏のハーフカットの炭火焼き
Charcoal-Grilled 1/2 cut of whole Chicken with Bone 3~6人前 **¥2,480**

PORK

- とろとろ豚バラ肉の炭火焼き US
Charcoal-Grilled Tender Pork belly, US 2~3人前 **¥1,480**
- 糸島産骨付き豚ロース炭火焼きステーキ
Charcoal-Grilled Pork Loin Steak with Bone from Itoshima 2~3人前 **¥2,480**
- イベリコ豚の肩ロース炭火焼きステーキ
Charcoal-Grilled Iberian Pork Shoulder Steak 2~3人前 **¥2,480**

FISH

- サーモンの炭火焼きステーキ
Charcoal-Grilled Salmon Steak 2~3人前 **¥1,680**

BEEF

- 自家製ハンバーグの炭火焼きステーキ
Charcoal-Grilled homemade Hamburger Steak 1~2人前 **¥1,580**
- ★ アンガスリブロースの炭火焼きステーキ
Charcoal-Grilled Angus Ribeye Steak 2~3人前 **¥2,480**
- オーストラリア産ビーフフィレの炭火焼きステーキ
Charcoal-Grilled Australian Beef filet Steak 2~3人前 **¥2,980**
- 国産和牛のサーロインの炭火焼きステーキ
Charcoal-Grilled Japanese Wagyu Sirloin Steak 2~3人前 **¥3,280**

GIBIER

- 骨付きラムラックの炭火焼きステーキ 2P
Charcoal-Grilled Lamb Rack Steak with Bone 2人前 **¥2,580**
- 合鴨の炭火焼きステーキ
Charcoal-Grilled Duck Steak 2~3人前 **¥1,480**

CHEESE & VEGETABLES

- カマンベールチーズと季節野菜の炭火焼き
Charcoal-Grilled Camembert Cheese and Seasonal Vegetables ... 2~3人前 **¥1,580**

メインに添えてより豪華に!

SIDE DISH ALL ¥500

- **MASHED POTATO** マッシュポテト
シェフスペシャルのひとつ。付け合わせの美味しさに絶句です。
- **SAUTEED SPINACH** ホウレン草のソテー
バターが絡んだシンプルなお付け合わせ。

- **GARLIC BAGUETTE** ガーリックバゲット
焼き立てです。
- **COUSCOUS** クスクス
丹念に仕込んだ鶏の薬膳お出汁で炊いております。

PIZZA

ピザ



- ★ **MARGHERITA**
フレッシュトマトのマルゲリータ **¥1,480**
イタリア王道のトマトとモッツアレラのピッツァ。

- SHRIMP MARINARA**
シュリンマリナーラ **¥1,580**
オレガノと海老の香りをお楽しみください。

- SILAS AND ZUCCHINI CHICHINIELLI**
シラスとズッキーニのチチニエッリ **¥1,480**
シラスを楽しんでいただけよう開発しました。

- DIABOLA**
ディアボラ **¥1,380**
唐辛子の辛さと香りを鶏肉と一緒に合わせたピッツァ。

- QUATTROFORMAGE**
クアトロフォルマッジ **¥1,680**
チーズ四種類を使ったピッツァ。

PASTA

パスタ



- MENTAIKO AND BOILD WHITEBAIT AND JAPANESE BASIL LINGUINE**
博多明太子としらすの青じそリングイネ **¥1,080**
シンプルな和風パスタに仕上げました。

- ★ **ARABIANITA PENNE WITH EGGPLANT AND PORK**
茄子と豚肉のアラビアンタペンネ **¥1,280**
少し辛めのトマトソース。

- PEPERONCINO SPAGHETTINI WITH BACON AND MUSHROOMS**
ペーコンとキノコのペペロンチーノスパゲッティ **¥1,080**
ニンニクと唐辛子を使ったオイルベース。

- CARBONARA FETTUCCINE**
濃厚たっぷりチーズのカルボナーラフェットチーネ **¥1,280**
卵黄とチーズの濃厚クリームソース。

- GORGONZOLA CREAM GNOCCHI**
ゴルゴンゾーラクリームニョッキ **¥1,280**
ブルーチーズを使ったクリームソースニョッキはジャガイモを練りこんだもちもちパスタ。

DESSERTS

デザート

- ASSORTED GELATO**
ジェラート盛り合わせ **¥550**
自家製ジェラートをミニパフェ風に盛り合わせて。



- PUDDING**
クレーム・カラメル (プリン) **¥440**
しっかりと卵を感じられるフランス風プリン。ほろ苦いカラメルと一緒に。

- ★ **RUM BABA WITH CHESTNUT CREAM**
ババ・オ・ラム マロンのクリーム **¥550**
最高級のラム酒・ディロンラムをたっぷり使ったババ・マロンのクリームを添えて。



- TIRAMISU**
ティラミス **¥550**
イタリア産マスカルポーネを使用した濃厚で滑らかなティラミス。

- AMAZON CACAO TERRINE CHOCOLATE** アマゾンカカオのテリーヌ・オ・ショコラ **¥550**
南米アマゾン・ペルー産の最高品質のカカオのみを使用した香り高く滑らかな口溶けのテリーヌ。

- ICE CREAM PUFF** プロフィットロール **¥550**
香ばしいシュー生地にはアイスクリームをサンド。温かいチョコレートのソースをかけて。

- ★ **CHOCOLATE CARAMEL BANANA PARFAIT** チョコレートキャラメルバナナパフェ **¥970**
グランドミラージュの定番パフェ。相性抜群のチョコレート・キャラメル・バナナにナッツの食感をプラス。最後はコーヒーゼリーですっきりと。

- YAME FROZEN ANMITSU PARFAIT** 特選八女抹茶あんみつパフェ **¥1,080**
福岡のお茶所八女の抹茶を使用した和風のパフェ。抹茶アイス、抹茶ムース、抹茶葛餅と抹茶好きにはたまらない一品。白玉、みかん、栗の甘露煮などであっさりあんみつ風に仕上げました。

- TIRAMISU AND COFFEE JELLY PARFAIT** マスカルポーネのティラミスとほろにがコーヒーゼリーのパフェ **¥1,280**
マスカルポーネのティラミス・コーヒーゼリー・キャラメルアイスのほろにがパフェ。

※金額は全て税込です