★：おすすめ

A LA CARTE

※ディナーメニュー提供時間：18：00～24：00（LO23：30）　※チャージ 300 円 / 人

イタリア スペイン のタパス料理　ALL ¥550

※2 名様でお取分け出来るサイズです

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バケットにのせ、味の変化に青辛さをつけたアンチョビを添えています。白ワインやスパークリングワインと是非ご一緒にお召し上がりください。

LEVER PATTY AND BAGUETTE
レバーパテ　バゲット
新鮮な牛レバーを使用。丁寧に下処理し、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。

SOUR CREAM HONEY SARDINIAN STYLE
サワークリームはちみつ　サルディーニャ風
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。

★ MORNO
モルーノ　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。

CARPACCIO WITH ZUCCHINI AND PARMIGIANO CHEESE
ズッキーニとパ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？と思える一皿。チーズがもたらす相乗効果は抜群です。

SQUID POTATO SALAD WITH SALFOREJO
イカのポテトサラダ　サルモレホ
スペインの冷製トマトスープ。そこにビ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。

EGGPLANT CAPONATA
茄子のカポナータ
当店はシチリア風。ビネガーの酸味、トマトの旨味にトロッと甘くなった茄子の前菜料理。

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。

★BOQUERONAS（PICKLED SOUR）
ボケロナス　いわしの酢漬け
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。

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。

MADRID FRIES
マドリッドフライドポテト
首都マドリー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。

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シャメルソースと合わせた、小さなスペイン風コロッケです。

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皿。

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。

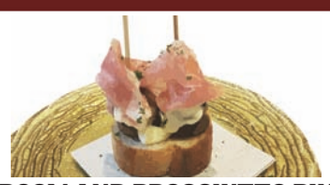
AMATRYCE
アマトリーチェ　トリッパ煮込み
玉ねぎや香味野菜たっぷりのイタリア郷土料理のもつ煮込み料理のひとつ。

GRILLEDPORK 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豚足を炭火で焼き上げました。

イタリア スペイン のタパス料理　ALL ¥700

※2 名様でお取分け出来るサイズです

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。



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。

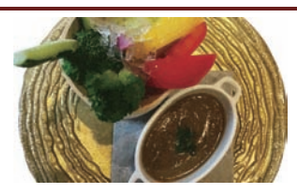
ERINGI AND PROSCIUTTO PIZZA
エリンギと生ハムのピザ窯焼き
窯で一気に香ばしく焼き上げたエリンギと生ハムを合わせました。

CALAMARI FRIT
カラマリフリット
カラッと揚げて塩気をきかせた、シンプルな一品。

★ 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った間違いない一品。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。

OYSTER AND PAPRIKAAJILLO
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お召し上がりください。

★BEEF TONGUE BREZAORA
牛タンのブレザオーラ
日本人好みにしたてたソースはごま油、ネギ、レモンの組み合わせ。



★BAGNA CAUDER
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。

A LITTLE BIT

ちょっとしたおつまみに！

HILDA ～ ANCHOVIES, PICKLEDTANG, 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、焼き立てのバケットは旨さでしかない。　¥380

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ご堪能ください。

HAM PLATTER ハムプラッター…… M: ¥1,480　L: ¥2,380
スライサーで擦りたての様々なハムは香りも脂の旨味が違います。

スペインの串焼き料理　BROCHETTA（2本）

★BEEF AND PAPRIKA BROCCETTA
牛さがり肉と黄パプリカのブロチェッタ　¥780
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。

BROCHETTA WITH A SARDINE AND MENTAIKO
鰯と明太子のブロチェッタ　¥880
福岡の名物料理を串焼きにしました。

CHICKEN AND SAFFRON BROCCETTA
チキンとサフランのブロチェッタ　¥780
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 MACKEREL AND PAPRIKA
鯖と赤パプリカのブロチェッタ　¥880
鯖の脂と赤パプリカの爽やかさは相性抜群です。

BEEF AND ENOKI BROCHETTA ～ SUKIYAKI STYLE ～
牛バラ肉とエノキのスキヤキブロチェッタ　¥780
一言美味い。外さないテイストここにあります。

★BROCHETTA WITH SHRIMP AND ZUCCHINI
海老とズッキーニのブロチェッタ　¥980
さっぱり召し上がれるようレモンを添えております。

SALADA & SOUPS

※M サイズ :1～2人前　L サイズ :3～4人前

★MUSHROOM AND PARMIGIANO CHEESE SALAD
マッシュルームとパ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しです。　M: ¥980　L: ¥1,280

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。　M: ¥1,180　L: ¥1,380

★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　M: ¥780　L: ¥1,080

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

★ONION GRATIN SOUP　M: ¥600
オニオングラタンスープ
玉ねぎの甘味がたっぷり。

MINESTRONE　M: ¥550　L: ¥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

★：おすすめ

MENU

※ディナーメニュー提供時間：18：00～24：00（LO23：30）　※チャージ300円／人

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 ¥1,680

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 ¥1,480

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 ¥2,980

PORK

とろとろ豚バラ肉の炭火焼き US
Charcoal-Grilled Tender Pork belly. US …… 350g 2～3人前 ¥2,380

★ 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 …… 350g 2～3人前 ¥2,780

イベリコ豚の肩ロース炭火焼きステーキ
Charcoal-Grilled Iberian Pork Shoulder Steak …… 280g 2～3人前 ¥2,480

FISH

サーモンの炭火焼きステーキ
Charcoal-Grilled Salmon Steak …… 280g 22～3人前 ¥2,780

BEEF

自家製ハンバーグの炭火焼きステーキ
Charcoal-Grilled homemade Hamburger Steak …… 300g 1～2人前 ¥1,680

★ アンガスリブロースの炭火焼きステーキ
Charcoal-Grilled Angus Ribeye Steak …… 240g 2～3人前 ¥3,980

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 …… 250g 2～3人前 ¥3,980

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 …… 240g 2～3人前 ¥4,680

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 …… 220g 2人前 ¥2,980

合鴨の炭火焼きステーキ
Charcoal-Grilled Duck Steak …… 240g 2～3人前 ¥1,780

CHEESE & VEGETABLES

カマンベールチーズと季節野菜の炭火焼き
Charcoal-GrilledCamembert 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
  シェフスペシャリテのひとつ。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つけあわせ。
- **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ァレッラのピッツァ。

DIABOLA
ディアボラ …… ¥1,680
唐辛子の辛さと香りを鶏肉と一緒に合わせたピッツァ。

SHRIMP MARINARA
シュリンプマリナーラ …… ¥1,880
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 …… ¥2,280
シラスを楽しんでいただけるよう開発しました。

★SETTE FORMAGE（ハチミツ付き）
セッテ　フォルマッジ（7種のチーズを使ったピザ） …… ¥2,380
7種類のチーズ（クリーム・グラナパダーノ・モッツアレラ・パルメザン・ゴルゴンゾーラ・プロセス・クリーミーウォッシュ）

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ーネ …… ¥1,380
シンプルな和風パスタに仕上げました。

★ARABIANTA PENNE WITH EGGPLANT AND PORK
茄子と豚肉のアラビアータペンネ …… ¥1,280
少し辛めのトマトソース。

PEPERONCINO SPAGHETTINI WITH BACON AND MUSHROOMS
ベーコンとキノコのペペロンチーノスパゲッティーニ …… ¥1,280
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 …… ¥1,580
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。

★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。

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。

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 PUFFO シューアイスサンド チョコレートソースがけ …… ¥550
香ばしいシュー生地に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

COURSE MENU

18:00 ～ 21:30（最終受付）

コースメニュー

接待や特別な日にオススメのフルコース

土鍋和牛ライスと魚・肉・野菜の 3 種のぬか床炭火焼き満喫コース（9 品）

¥6,300

・朝摘みお野菜の
バーニャカウダー

・新玉ねぎのオニオングラタンスープ

・ボケロネス
～鰯の酢漬けとハラペーニョソース～

・鶏むね肉のぬか床炭火焼きと
チョップサラダ

・ぬか床に一日漬け込んだサーモンの
炭火焼きと季節野菜

・季節のフルーツ

・メイン料理

※メイン料理は下記より一品お選びください

- ◆ イベリコ豚肩ロースのぬか床焦がし
  ～瞬間の燻製と黒糖たまり醤油～
- ◆ AUS 産ビーフフィレ肉　皮付きポテトフライ添え　＋¥500
- ◆ 国産和牛サーロイン　皮付きポテトフライ添え　＋¥800

・土鍋で作る出来立て和牛ライス

・デザート 4 種類盛合わせ

- ◆ コーヒー or 紅茶付き　＋¥300
- ◆ 飲み放題付き　＋¥1,600

ぬか床炭火焼グリルを満喫できる充実のコース

“江戸古来” ぬか床炭火焼きグリルと土鍋リゾットを楽しむコース（8 品）

¥4,300

・長期熟成シャルキュトリーの盛り合わせ

・マッシュルームとチーズたっぷりの
グリーンサラダ

・鰯の酢漬けと赤パプリカのマリネ

・甘いキャベツとカラスミの
スパゲッティーニ

・九州産若鶏のもも肉
ぬか床炭火焼きステーキ

・九州産豚バラ肉の
ぬか床炭火焼きステーキ

・丸ごとトマトを使った
出来立て土鍋リゾット

・季節のジェラートの盛り合わせ

- ◆ コーヒー or 紅茶付き　＋¥300
- ◆ 飲み放題付き　＋¥1,600

飲み放題（120 分）付きコース
グループ利用にオススメ！

ぬか床炭火焼グリルや土鍋を味わえるお得なコース（6 品）

¥3,980

・カツオのたたきと
旬野菜のサルサヴェルデ

・生ハムとマッシュルームの
ピンチョス

・濃厚たっぷりチーズのカルボナーラ
フィットチーネ

・九州産
とり胸肉のぬか床炭火焼きステーキ
皮付きポテトフライ添え

・ズワイ蟹と丸ごと玉葱の
発酵バター土鍋ライス

・ミニパフェ

★飲み放題付き 120 分（LO20 分前）

初めてご来店された方にオススメ！

“江戸古来” ぬか床熟成の炭火焼きグリルお試しコース（7 品）

¥3,800

・カツオのたたきと
旬野菜のサルサヴェルデ

・生ハムとマッシュルームの
ピンチョス

・パンコントマテ

・カマンベールと季節野菜の
ぬか床炭火焼き
～ フレーバーにくぐらせて ～

・九州産 とり胸肉の
ぬか床炭火焼きステーキ

・とろとろ豚バラ肉の
ぬか床炭火焼きステーキ

・ミニパフェ

- ◆ コーヒー or 紅茶付き　＋¥300
- ◆ 飲み放題付き　＋¥1,600

スペインの郷土料理プロチェッタ（串焼き）が味わえる！ワインに良く合う料理を集めた、女性も満足のデザート付きコース

スパニッシュ & イタリアンコース（8 品）

¥2,800

・サーモンのハーブマリネ、
シチリア風茄子のカポナータ、
パンコントマテ
3 種盛り合わせ

・生ハムとマッシュルームの
ピンチョス

・スペイン料理から
マドリッドフライドポテト

・イタリア料理から
季節野菜のバーニャカウダ

・窯焼きピッツァ マルゲリータ

・牛バラ肉とエノキの
すき焼きプロチェッタ（串焼き）

・ミニパフェ

- ◆ コーヒー or 紅茶付き　＋¥300
- ◆ 飲み放題付き　＋¥1,600

※金額はチャージ料、消費税込み

※飲み放題メニューの詳細は裏面をご覧ください　※金額はチャージ料、消費税込み