

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

 <p>TIME WITH PANCON TOMATE AND ANCHOVY 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います。白ワインやスパークリングワインとは非〜一緒にお召し上がりください。</p>	 <p>LEVER PATTY AND BAGUETTE レバーパテ バケット 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。</p>	 <p>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。</p>	 <p>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ブリカやコリアンダーの複雑さが鼻を抜けていきます。ビールよし、ワインよし。お楽しみください。</p>
 <p>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。</p>	 <p>SQUID POTATO SALAD WITH SALFOREJO イカのポテトサラダ サルモレホ スペインの冷製トマトスープ。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>EGGPLANT CAPONATA 茄子のカボナータ 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>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リエ代表料理。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>BOQUERONAS (PICKLED SOUR) ボケロナス いわしの酢漬け 鯛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>TUSCAN FRIES トスカナフライドポテト 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>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>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>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。</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>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豚足を炭火で焼き上げました。</p>

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

 <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>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>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>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。</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た間違いのない一品。添えたパケットをオイルに浸してお召し上がりください。</p>	 <p>OYSTER AND PAPRIKA AJILLO カキと赤パブリカのアヒージョ 海のミルクと呼ばれる牡蠣のエキスと赤パブ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>BEEF TONGUE BREZAORA 牛タンのブレザオーラ 日本人好みにしたソースはごま油、ネギ、レモンの組み合わせ。</p>	 <p>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。</p>

A LITTLE BIT

ちょっとしたおつまみに！

HILDA ~ ANCHOVIES, PICKLED TANG, LIVE PINTXOS ~
ヒルダ ~アンチョビ、酢漬けし唐、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: ￥1,480 L: ￥2,380
スライサーで切りだした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
牛さがり肉と黄パブ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。



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。



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



BROCHETTA WITH A SARDINE AND MENTAICO
鯖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。



BROCHETTA WITH MACKEREL AND PAPRIKA
鯖と赤パブリカのブロチェッタ ￥880
鯖の脂と赤パブリカの爽やかさは相性抜群です。



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あります。



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



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 M: ￥780 L: ￥1,080
あるサラダです



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



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。 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。

MINISTRONE 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

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 2～3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
- アンガスリブローズ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-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。

- 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 ¥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)
セツテ フォルマージュ(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ネ ¥1,380
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**
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。



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

- 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 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

