

DINNER MENU

18:00 - 22:00

● L.O. 21:30



QUICK MENU ALL¥380

ナッツ & プレッツェル
Nuts & pretzels
ミックスナッツとバリバリプレッツェル

オリーブのアリオリオイルマリネ
Ariori oil Marinated olives
にんにくと唐辛子オイルに漬けたオリーブ

キャロットラベ
Carrot la Paix
タミンで香りをつけたキャロットマリネ

ドライいちじくと枝付きレーズン
Dry figs and the branch with raisins
栄養満点のドライフルーツ

黒糖そら豆
Brown sugar beans
店長オススメのやみつきおつまみ

自家製ピクルス
Homemade pickles
農園野菜をオリジナルレシピで漬けたピクルス



★ちよいつまみプレート

¥1280

TAPAS



★サーモンのカルパッチョマリネ



★熟成生ハムとサラミ

熟成生ハムとサラミ ¥880
Aged ham and salami Milan
塩分が低く甘みのある8ヶ月乾燥熟成生ハムとミラノサラミの盛り合わせ。

ブルーチーズのポテトサラダ ¥680
Potato salad of blue cheese
クリーミーなポテトサラダとブルーチーズが相性バッチリ!

自家製キッシュ ¥680
Homemade quiche
パイ生地から自家製で作ったオリジナルキッシュ。中身はスタッフまで。

サーモンのカルパッチョマリネ ¥880
Carpaccio marinated salmon
ガーリックとトマトのカルパッチョソースでさっぱりと。

アボカドフムスとブレッド ¥680
Avocado hummus and bread
アボカドペーストとひよこ豆で作ったヘルシーフムス。天然酵母パンに付き。

小海老とソーセージのアヒージョ ¥780
Ahijo of shrimp and sausage
プリプリの小海老とソーセージの旨味たっぷりアヒージョ。石窯バケット付き。

しらすと明太子のアヒージョ ¥780
Ahijo of shirasu and spicy cod roe
磯の香り香る釜揚げしらすに明太子の辛みがアクセント。石窯バケット付き。

ローストビーフとグリーンサラダ ¥980
Roast beef and green salad
低温調理ローストビーフと緑野菜の軽いサラダ。わさび醤油ソース。

ベビーロブスターのグラタン ¥780
Of baby lobster gratin
海老みそを混ぜたベシャメルと可愛いロブスターのグラタン。

ハニーカマンベールのキャラメルナッツソース ¥880
Caramel Nut source of honey Camembert
オーブンで焼いたとろとろカマンベールチーズにキャラメルナッツをのせて。

バッファローキンウィング (5P) ¥700
Buffalo Chicken Wings
サクサク衣で揚げた手羽中に甘辛ダレを絡めて。タルタルソース付き。

クリスピーフレンチフライドポテト ¥680
Crispy fries
サクサクすぎて食べ過ぎ注意! ケチャップ付き。シェアがおすすめ。

石窯バケットスライス (4枚) ¥100
Stone oven bucket slice

桐生の天然酵母パン (2種) ¥200
Natural yeast bread of Kiryu



★ローストビーフとグリーンサラダ



★アボカドフムスとブレッド



★バッファローチキンウィング (5P)



★ハニーカマンベールのキャラメルナッツソース

SALAD

BBQ チキンコブサラダ ¥1180

BBQ Chicken Cob Salad

グリルチキン、フレッシュトマト、ゆで卵、オリーブ、アボカドの具沢山サラダ。

半熟卵のフライドチップシーザーサラダ ¥1080

Soft Boiled Eggs & Fried Tips, Caesar Salad

とろーり半熟卵とバリバリのトルティヤチップスがアクセントのシーザーサラダ。

PIZZA

モッツァレラとサラミのマルゲリータ ¥1180

Mozzarella & Salami, Margherita

濃厚なサラミともっちりなチーズがよく合うマルゲリータ。

林檎とクアトロフォルマッジ ¥1280

Apple and Quattro folder Mudge

パイ生地から自家製で作ったオリジナルキッシュ。中身はスタッフまで。

しらすとアンチョビポテトのジェノベーゼ ¥1280

Young Sardine & Anchovy Poteto, Genovese

しらすとバジルソースの香りとアンチョビポテトのほくほく感がマッチ。



★モッツァレラとサラミのマルゲリータ

★林檎とクアトロフォルマッジ

MAIN



AUS産オレガノビーフのステーキ

Australia Oregano beef steak

適度なサシと歯切れのいい肉質のオレガノビーフ。シェアできる180gサイズ。

¥1480



国産骨付き豚肩ロースのグリル

Grill of domestic bone with Butakata loin

肉は骨周りが美味しい！オレンジバルサミコソースであっさりとヘルシーに。

¥1180



若鶏もも肉のアクアパッツァ

Acqua pazza of young chicken thigh

ジューシーなもも肉を白ワインとレモンバターでアクアパッツァ風に。

¥1280

Rice Plate Set + ¥300

お好きなメイン + 五穀米、グリーンサラダ、本日のデリ

PASTA

牛粗挽き肉のラグーソースパスタ ¥980

Ragout sauce of beef coarsely ground meat

特製マヨネーズとサーモン、アボカドを合わせたタルタルを薄切りバケットで。

ペスカトーレ ビアンコ or ロッソ ¥1280

Pescatora Bianco or Rosso

海老、ムール貝、あさり、イカなど魚介を使ったパスタをオイルソースまたはトマトソースで。

サーモンとパルミジャーノのレモンクリームパスタ ¥1180

Lemon cream pasta of salmon and Parmesan

トマトの酸味を活かした魚介のペスカトーレパスタ。



★牛粗挽き肉のラグーソースパスタ