

真蛸と蕪の柚子胡椒マリネ	650(715)
干豆腐とシラスのオリーブマリネ	600(660)
コンビーフとハラペーニョポテサラ	600(660)
砂肝と豆苗のねぎ塩レモン	580(638)
<i>②</i> とうもろこしのムース	650(715)
合鴨生ハムの山わさび	800(880)
マキシマムTHEウフマヨ ~カリーマヨ沢庵~	400(440)

ャインマスカットのマスカルポーネ白和え

林檎とケール・キヌアの

チョップドサラダ 950(1045) 豆苗とパクチーとツナ

国産鶏にオリジナルブレンドのスパイスを 薄衣にまぶしてジューシーにあげたフライドチキン。 パセリ、パクチー、ビネガーなどを使用した、 さっぱり極旨の『チミチュリソース』 お好みでつけてお召し上がりください

1200(1320)

ハーフ(2ピース)

胸orももをお選びください 650(715)

★ゆっくりと、じっくりとあげるため、

すぐ出る

オレンジ風味のピクルス

マグロジャーキー 500(550) イチジクと胡桃のクリームチーズ 600(660) ミックスナッツ キクラゲアラビアータ

揚げ物

カラマリとズッキーニのフリット 800(880)

トラウトサーモンのレアフライ ~しば漬けとディルのタルタル~

クリスピーポテトフライ

丸ごと椎茸とモッツァレラの春巻き ~クミン塩で~

900(990)

500(550)

500(550)

680(748)

逸品

麻辣エビマヨ 930(1023)

800(880)

1400(1540)

ビール屋のアンキャベチョリソー 800(880)

胡麻アボカドサーモン 1000(1100)

馬肉タルタル 1000(1100)

ネギトロと山葵のブルスケッタ 1P ₄₅₀₍₄₉₅₎

ブルーチーズムースと

おつまみ蟹味噌グラタン

焼き林檎のブルスケッタ 1P 400(440)

ツマミガーリックトースト 500(550)

添ラムスペリアリブ 1P 600(660)

牛タンのローストビーフ ~ズッキーニのグリル~

500(550) 蛸ラグーと花椒の

牛リガトーニのアラビアータ 1500(1550)

焼きとうもろこしのリゾット 1400(1540)

1000(1100) 自家製ジンジャーカタラーナ 650(715)

> タカセのパンのフレンチトースト 900(990) ~レモンジャムとバニラアイス添え~

> アイスクリーム 500(550) (ピスタチオ、レモンシャーベット、濃厚バニラ)

~トンナートソース~ 900(990)

FOOD MENU

極太生パスタ

~浅草開花楼監修!木嶋製麺所カラヒグ麺使用~



シラスと九条葱の煮干ペペロン



ゴロっとお肉の八丁味噌ボロネーゼ

1500(1650)



海老とじゃがいもの紫蘇ベーゼ 1400(1540)



極旨ナポリタン



フレッシュマッシュルームの マキシマムカルボナーラ



浅利とカラスミの貝出汁 1400(1540)



うにイカ明太



鰻と黒胡椒のカチョエペペ



イカ墨カチョエペペ 1100(1210)



燻製バターとアンチョビ 1100(1210)



冷製ネギトロカルボナーラ 1400(1540)