

SEASONABLE COURSE

シーズナブルコース お1人様 6000 [6600]

AMUSE

AYU PATE QUICHE TART

鮎のパテのキッシュタルト

APPETIZER

AWAJI BURRATA CHEESE & STRAWBERRY, PROSCIUTTO

淡路ブラータチーズと苺 プロシュート

GRILLED SPANISH MACKEREL & KAWACHI BANKAN,
RAPE BLOSSOMS

炙り鯖と河内晩柑 菜の花

FIREFLY SQUID & FAVA BEANS CROSTINI

ホタルイカとそら豆のクロスティーニ

HOT APPETIZER

WOOD-GRILLED BAMBOO SHOOTS, LEAF BUD SAUCE, LARDO

筍の薪焼き 木の芽のソース ラルド

PASTA

CLAM & HOMEMADE MULLET ROE

AGLIO OLIO SPAGHETTI

ハマグリと自家製カラスミのアーリオ・オーリオ スパゲッティ

MAIN DISH

Please choose one dish from the following list

下記より1品お選びください

SRF BLACK LABEL "AMERICAN WAGYU"

アメリカンビーフ“極黒牛”

or

WOOD-GRILLED OMI DUCK LEG

滋賀県産 近江鴨モモ

or

WOOD-GRILLED TOP ROUND STEAK
A5 RANK JAPANESE BEEF "OLIVE WAGYU" [+500]

香川県産 “オリーブ和牛” A5ランク内もも [+500]

DESSERT

PATISSIER'S PLATE

パティシエが仕上げる一皿

AFTER DRINK

COFFE or HERB TEA

コーヒー or ハーブティー

SPECIALITE

**ASSORTED PROSCIUTTO with
GNOCCHO FRITTO & DZIUGAS CHEESE**

厳選生ハムの盛り合わせ ニョッコ・フリットとデュガスチーズ添え

各国の生ハム6種とリトアニアのデュガスチーズを
イタリア・エミリア＝ロマーニャ州の揚げパン"ニョッコ・フリット"と共に。

- スロヴェニア産 プロシュート14ヶ月
Prosciutto Aged for 14 Months - *Slovenia*
- スペイン産 イベリコラルド
Lardo - *Spain*
- スペイン産 フィノッキオーナサラミ
Finocchiona Salami - *Spain*
- イタリア産 トリュフサラミ
Truffle Salami - *Italy*
- イタリア産 ピッカントサラミ
Picante Salami - *Italy*
- 佐賀県産 トンネル熟成 コッパ
Coppa - *Saga*
- リトアニア産 擦りたてデュガスチーズ
Dziugas Cheese - *Lithuania*

R (1-2名様) 1580 [1740] **L** (3-4名様) 2300 [2530]

FIREFLY SQUID in SHAOXING WINE

ホタルイカの紹興酒沖漬け

紹興酒の入った個性的な味わいのホタルイカの沖漬け。

800 [880]

RED SHRIMP in SHAOXING WINE

赤海老の紹興酒沖漬け

一尾 450 [500]

CHEESE ASSORTMENT

チーズ盛り合わせ

R 980 [1080]**L** 1780 [1960]**MARINATED OLIVES**

オリーブマリネ

600 [660]

PICKLED BURDOCK with GINGER

ごぼうのジンジャーピクルス

600 [660]

MIXED NUTS

ミックスナッツ

600 [660]

**HOMEMADE GARLIC FOCCACIA**

薪火香るガーリックトースト

4P 500 [550]

APPETIZER

SPECIALITE

NEW LIGHT SALAD -SPRING-

ニューライトサラダ -春-

旬の野菜たちをたっぷり使った、春を感じるシェフ自慢の一品。

- 菜の花のお浸し • 落の薑味噌のお焼き • そら豆のフリッタータ
- スナップエンドウの黒胡麻和え and more

1680 [1850]



TAGLIATA with FIG VINCOTTO SAUCE

香川県産 オリーブ和牛のタリアータ イチジクのヴィンコットソース

薪火でミディアムに焼いたオリーブ和牛を薄切りにしたカルパッチョ仕立て。酸味と甘味の効いたイチジクのヴィンコットソースをかけて。

1800 [1980]

TODAY'S FISH CARPACCIO

1680 [1850]

鮮魚のカルパッチョ

GREEN SALAD

900 [990]

有機リーフのグリーンサラダ

BURRATA CAPRESE with SEASONAL FRUITS

季節のフルーツとこだわり直送ブルラータチーズのカプレーゼ

AWAJI BURRATA CHEESE

2500 [2750]

淡路ブルラータチーズ

HALF 1580 [1740]

KAWABA BURRATA CHEESE

2800 [3080]

川場ブルラータチーズ

HALF 1780 [1960]

ASSORTED BURRATA CHEESE

2680 [2950]

食べ比べ2種盛り合わせ

SPECIALITE

TRIPPER STEW in WHITE WINE

"トリッパ" 牛モツの白ワイン煮込み

臭みの少ない国産牛のハチノス、ギアラ、小腸を
柔らかく煮込んだモツ煮。クラシックなトマト煮込みではなく、
臭みが無いからこそしっかりと味わえる白ワイン煮込みで。

1580 [1740]

TOMATO BRAISED LAMB

仔羊ボルベッティのトマト煮こみ

仔羊と鶏軟骨挽肉、スパイスを合わせ焼き上げた
ボルベッティのトマト煮込み

1680 [1850]

OEUFS COCOTTE, SELECTED BEEF RAGU &
MASHED POTATOES

厳選牛のラグーとマッシュポテトのウフコcott

拘りの牛のボロネーゼにマッシュポテト、卵を乗せてオープンで
焼き上げました。

1480 [1630]

WOOD-GRILLED SIMMERED OCTOPUS with
OLIVES & SEMI-DRIED TOMATOES SAUCE

1580 [1740]

柔らかく煮込んだタコの薪焼き シチリアオリーブとセミドライトマトのソース

AWAJI BURRATA OMELETTE

1480 [1630]

淡路ブラータのふわとろオムレツ

FRIED CHICKEN & HOMEMADE FRENCH FRIES

R 1380 [1520]

フライドチキン&フレンチフライ

L 1680 [1850]

HOMEMADE FRENCH FRIES

980 [1080]

自家製フレンチフライ



WOOD-GRILLED SALSICCIA

980 [1080]

薪火グリル イタリアンソーセージ "サルシッチャ"

PASTA

SPECIALITE

**SPAGHETTI ALL'ARRABBIATA
SPICY FISH EGGS & AWAJI BURRATA CHEESE**

宮城産 明太子と淡路ブラータチーズのアラビアータ スパゲッティ

シンプルな明太子のアラビアータに淡路ブラータチーズを合わせて。
絡めて食べるとちょっと贅沢な明太クリームパスタ

R 1980 [2180] L 2300 [2530]

**FIREFLY SQUID, FAVA BEANS &
HOMEMADE MULLET ROE AGLIO OLIO SPAGHETTI**

ホタルイカとそら豆・自家製カラスミのアーリオ・オーリオ スパゲッティ

旬のホタルイカとそら豆、自家製で作るカラスミのアーリオ・オーリオ

R 1800 [1980] L 1980 [2180]

PAPPARDELLE AL CINGHIALE

平戸猪のラグーソース "パッパルデッレ・アル・チンギアーレ"

イタリア・トスカーナ州の郷土料理。臭みの少ない平戸猪を赤ワイン、
マテラ酒でラグーにし、幅広いの生パスタ"パッパルデッレ"で。

R 1780 [1960] L 2180 [2400]

**HANDMADE GNOCCHI SORRENTO STYLE with
TOMATO, BASIL & AWAJISHIMA CHEESE**

手打ちニョッキ トマトとバジリコ・淡路島チーズのソレント風

R 1680 [1850]

L 1880 [2070]

**CLAM & SAGA NORI
VONGOLE BIANCO SPAGHETTI**

ハマグリと佐賀海苔のボンゴレ・ピアンコ スパゲッティ

R 1980 [2180]

L 2300 [2530]

**SEA URCHIN & TOMATO CREAM
PEPERONCHINO**

生ウニのトマトクリーム・ペペロンチーノ スパゲッティ

R 2300 [2530]

L 2800 [3080]

RISOTTO & BREAD

RED QUEEN CRAB & SEAWEED RISOTTO

青森県産 紅ズワイガニと佐賀海苔を贅沢に使ったメのリゾット

R 1980 [2180]

L 2300 [2530]

HOMEMADE FOCCACIA

自家製フォカッチャ

1P 300 [330]

YUDANE BREAD

湯種パン

1P 200 [220]

当店は香りがすっきりとしたブナの薪を使用し、専用の薪窯で調理します。
薪火にしか無い"水分を含んだ炭"で焼き上げた食材は、ジューシーかつ
香ばしくスモーキーな味わいに。

SPECIALITE

 BISTECCA ALLA FIORENTINA

ビステッカ・アツラ・フィオレンティーナ（フィレンツェ風 ティーボーンステーキ）

「ビステッカ・アツラ・フィオレンティーナ」とは
サーロインとフィレの両方を楽しめる、フィレンツェの郷土料理。
身肉を香ばしくさっぱりと、強火の薪でレアに仕上げました。
本場イタリアの味をNEW LIGHTで。

600g	700g	800g
9600 [10560]	11060 [12170]	12480 [13730]

WAGYU BEEF BRASSATO

和牛ホホ肉の赤ワイン煮込み“ブラザート”

薪火で焼いた和牛ホホ肉をたっぷりの赤ワインでとろとろに煮込んだ一皿

3980 [4380]

 **WOOD-GRILLED TOP ROUND STEAK
A5 RANK JAPANESE BEEF “OLIVE WAGYU”**

香川県産 "オリーブ和牛" A5ランク内もも

150g	200g	300g
3800 [4180]	4980 [5480]	7350 [8085]

 SRF BLACK LABEL -AMERICAN WAGYU-
アメリカンビーフ "極黒牛"

150g	200g	300g
3300 [3630]	4380 [4820]	6480 [7130]

 WOOD-GRILLED OMI DUCK LEG

滋賀県産 近江鴨モモ

2980 [3280]

 WOOD-GRILLED ROASTED WHOLE FISH

本日の鮮魚 まるごと一本焼き

2580 [2840]

CONTORNO

SAUTÉED MUSHROOMS

キノコソテー

800 [880]

 WOOD-GRILLED VEGETABLES

薪焼き野菜

800 [880]

Price include Taxes.

A service fee will be charged as below.

WEEKDAY / Lunch Time 5%, Dinner Time 10%

WEEKENDS & HOLIDAYS / Lunch Time & Dinner Time 10%

If you have any form of food allergy, please notify our staff.

Also, please feel free to inquire about
detailed product information.

価格は全て税込価格です。

当店はサービス料を下記の通りいただいております。

平日 / ランチタイム 5%、ディナータイム10%

土・日・祝 / ランチタイム、ディナータイム共に10%

食物アレルギーをお持ちの方はスタッフにお申しつけください。

食材に関する生産情報はお気軽にお尋ねください。