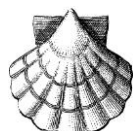


Today's Menu



tapas



3 kinds of tapas of the day 本日のすぐ出るタパス3種盛り合わせ	980
Olives, sweet-sour marinated, 2 varieties 2種類の甘酸っぱいオリーブのマリネ	380
Mousse of foie-gras and chicken liver フォアグラと鶏レバーのムース	580
Chips, truffe oil トリュフ風味のフライドポテト	680
Prosciutto wrapped water-aubergine, marinated with anchovies 生ハムで巻いた泉州水ナスのマリネ	700
Salad of sautéed mushrooms キノコソテーの温かいサラダ	780
Small assorted platter of uncured ham and salami from Parma パルマ産 生ハムとサラミの盛り合わせ	980
Pâté de terrine, duck, pork from Okinawa and foie-gras 鴨とフォアグラ、やんばる島豚のパテ	1000
Insalata Caprese : Fruit tomato and buffalo mozzarella 水牛のモッツァレラとフルーツトマトのカプレーゼ	1080
Sanma-pyke, one side pan-fried, bread crumble and tapenade, sudachi-citrus 秋刀魚の片面焼き タップナードとサクサクパン粉 スダチの香り	1200
Seared bonito, sauce of onion coulis and softly cooked egg, bottarga 戻りカツオの炙り 玉ねぎのピューレと温度卵のソース ボッタルガ添え	1400
Ayu (sweet fish) confit, gazpacho with cucumber and Japanese shallot アユのコンフィとガスパチョ 緑と白のきゅうり らっきょうのアクセント	1480
Bread, olive oil パンとオリーブオイル	100

