

※画像は2名様分です。  
盛り合わせのイメージとなります。  
The image shows two portions.  
A picture is an image.

# 燻製



## Smoked

### 燻製5種あて盛り

5 kinds of Smoked Appetizers

1人前 One Portion

1,290

※2名様分より承ります。 Available from 2 portion.

〈本日の“燻製5種”はスタッフよりご案内いたします〉

Our staff explain today's "5 kinds of Smoked Appetizers".

燻製メニューは  
当店の厨房の奥にいる  
燻製機“くん太郎”が  
毎日一生懸命スモークしています。  
今日も美味しいチップの煙を巻き上げて。



# Smoked

- 燻製 -



丸ごとカマンベールチーズの  
燻製オープン焼き  
Oven Grilled Smoked Camembert Cheese



燻製生ソーセージ  
Smoked Sausage



おすすめ!

## 丸ごとカマンベールの 燻製オープン焼き

Oven Grilled  
Smoked Camembert Cheese

1,390



燻製ローストビーフ  
Smoked Roast Beef

## Verdura, Formaggio, Pesce

燻製ポテトサラダ 440  
Smoked Potato Salad

燻製アトランティックサーモン 640  
Smoked Atlantic Salmon

燻製チーズの盛り合わせ 1,090  
Assorted Smoked Cheese

## Carne

燻製ローストビーフ 790  
Smoked Roast Beef

自家製燻製ベーコンの厚切りグリル 840  
Grilled Thick-cut Homemade Smoked Bacon

燻製生ソーセージ 890  
Smoked Sausage



燻製ポテトサラダ  
Smoked Potato Salad



燻製アトランティックサーモン  
Smoked Atlantic Salmon



自家製燻製ベーコンの厚切りグリル  
Grilled Thick-cut Homemade Smoked Bacon

バゲット 290  
Baguette

ガーリックトースト 390  
Garlic Toast

# Antipasto Freddo

- 冷たい前菜 -



生ハムとイタリアサラミの盛り合わせ  
Prosciutto & Italian Salami Assortment

# Antipasto Caldo

- 温かい前菜 -



フライドポテトナチョス  
French Fries Nachos

- 自家製ピクルス 490  
Homemade Pickles
- 生ハムとイタリアサラミの盛り合わせ 940  
Prosciutto & Italian Salami Assortment
- 水牛モッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ 990  
Tomato & Mozzarella Cheese Caprese

- 鱈のフリット 490  
Cod Fritters
- 牛すじトマト煮込み 490  
Stewed Beef Tendon with Tomato
- フライドポテトナチョス 990  
French Fries Nachos
- アサリとムール貝の白ワイン蒸し 940  
バジリコバターで  
Steamed Clam & Mussel in White Wine with Basil Butter

# Pizza

- ピッツァ -



自家製燻製ベーコンと燻製玉子のビスマルク  
Bismarck Pizza with Homemade Smoked Bacon & Smoked Egg

# Insalata

- サラダ -



ルッコラとパクチーの  
エスニックサラダ  
Asian Salad with Arugula & Coriander

- 自家製燻製ベーコンと燻製玉子のビスマルク 990  
Bismarck Pizza with Homemade Smoked Bacon & Smoked Egg
- クアトロフォルマッジョ 1,090  
Quattro Formaggi (4 Cheese)
- プロシュート エ ルッコラ 940  
Prosciutto & Arugula
- マルゲリータ 1,090  
Margherita

- ルッコラとパクチーのエスニックサラダ 890  
Asian Salad with Arugula & Coriander
- 自家製燻製ベーコンのシーザーサラダ 840  
Caesar Salad with Homemade Smoked Bacon

# Ajillo

自家製 “燻製オリーブオイル” のアヒージョ  
Homemade "Smoked Olive Oil" in Garlic Oil

アヒージョのオイルも  
燻製機 “くん太郎” が  
スモークしたオイルです。  
オリジナルのパンチの効いた  
アヒージョ作ってます！

燻製明太子&じゃがいも 990  
Smoked Spicy Cod Roe & Potato

ヤリイカ&九条葱 840  
Squid & Kujo Leek

ホタテ貝&アサリ 890  
Scallop & Clam

生ハム&マッシュルーム 890  
Prosciutto & Mushroom

タコ&しし唐 990  
Octopus & Green Pepper

海老&んにく 990  
Shrimp & Garlic

バゲット 290  
Baguette

ガーリックトースト 390  
Garlic Toast

※画像は2名様分です。  
The image shows two portions.

Iberico Pork  
イベリコ豚

Flap Meat  
カイノミ

Butter  
赤ワインバター

Hanging Tender  
サガリ

Chuck Flap  
ザブトン

# Carne

## アリオリの肉盛り！

Assorted Grilled Meat

1人前 One Portion

1,490

※2名様分より承ります。

仕入れにより内容が変更となる場合がございます。  
The contents of the menu varies by purchasing cooking ingredients.

### Piatto Unico <全品100g>

イベリコ豚 Iberico Pork	540	カイノミ Flap Meat	790
サガリ Hanging Tender	690	ザブトン Chuck Flap	990



“くん太郎”が作った調味塩



渡り蟹とルッコラのトマトクリームリングイネ  
Tomato Cream Linguini with Crab & Arugula



自家製燻製ベーコンのカルボナーラタリアテッレ  
Carbonara Tagliatelle with Homemade Smoked Bacon

## Dolce

- デザート -

ティラミス Tiramisu	740
パンナコッタ Panna Cotta	740
カタラーナ Crema Catalana	740
ガトーショコラ Gateau Chocolat	740
カッサータ Cassata	740
フルーツタルト Fruits Tart 内容はスタッフにお尋ねください。 Please ask our staff for details.	740

## Caffè & Tè

- デザートと一緒に -

コーヒー Coffee (Hot / Iced)	440	カフェラテ Café Latte	540
エスプレッソ Espresso	540	カプチーノ Cappuccino	540
ダブルエスプレッソ Double Espresso	740	紅茶 Tea (Hot / Iced)	440

## Pasta

- パスタ -

### Oil Base

ボンゴレビアンコ 生搾りレモン添え Vongole Bianco Spaghetti with Fresh Lemon	1,190
ヤリイカとルッコラのアーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ Garlic, Olive Oil & Chili Spaghetti with Squid & Arugula	1,240

### Tomato Sauce

粗挽き牛肉のボローニャ風タリアテッレ Bolognese Tagliatelle with Minced Beef	1,090
フレッシュトマトとモッツアレラチーズのトマトソース Tomato Sauce Spaghetti with Fresh Tomato & Mozzarella Cheese	1,090
自家製燻製ベーコンのアマトリチャーナ Amatriciana Sauce Spaghetti with Homemade Smoked Bacon	1,240
渡り蟹とルッコラのトマトクリームリングイネ Tomato Cream Linguini with Crab & Arugula	1,440
タコとオリーブのアラビアータ プッタネスカ風 Arrabbiata Sauce with Anchovy, Octopus & Olive	1,240

### Cream Sauce

自家製燻製ベーコンのカルボナーラタリアテッレ Carbonara Tagliatelle with Homemade Smoked Bacon	1,340
燻製サーモンとほうれん草の クリームソースタリアテッレ Cream Sauce Tagliatelle with Smoked Salmon & Spinach	1,540

バゲット  
Baguette

290

ガーリックトースト

Garlic Toast

390



ティラミス  
Tiramisu