

OYSTER

牡蠣料理



大粒牡蠣フライ トマトソースとタルタルソースで (5個) (サクサクの牡蠣フライはトマトとタルタルソースが1番)	680円(+税)
牡蠣ステーキ 焦がしバター醤油 (バター醤油の香ばしさとジューシー牡蠣の相性バツグン。大葉の香りもプラスα)	780円(+税)
蒸し牡蠣のカルパッチョ 味噌のソースと和香草で (牡蠣と香草にはオリジナルの味噌のソースがベストマッチ)	780円(+税)
ポテトとほうれん草の牡蠣グラタン (ホクホクポテトと牡蠣のクリームグラタン)	880円(+税)
『名物』牡蠣のガンガン焼き (牡蠣の旨みたっぷり! 白ワインで蒸し焼きに)	1kg 1,580円(+税) 2kg 2,980円(+税)
本日の産直生牡蠣 (産地直送の新鮮な生牡蠣)	1個 450円(+税)~ ブラッター6個 2,300円(+税) 10個 3,600円(+税)

SALAD

サラダ



生ハム・チーズのシーザーサラダ (たっぷりチーズのシーザーサラダ)	780円(+税)
完熟トマトと味噌漬けモッツアレラの和風カプレーゼ (オリジナル味噌ソースがトマトとチーズに相性バツグン!)	780円(+税)
いろいろ野菜のイタリアンサラダ (ゴロっと野菜のイタリアンサラダ)	680円(+税)
おちゃのこポテトサラダ (ゴロゴロカットのポテトサラダ)	480円(+税)

PASTA

パスタ



Pomodoro(トマトソース)

ローストチキンと茄子とモッツアレラ (ローストチキンと揚げ茄子がトマトと相性抜群! 黒オリーブがアクセント)	950円(+税)
粗挽きミートとキノコソテーのミートソース (バターでじっくりソテーしたキノコとミートソースの最高コラボ)	900円(+税)
生ハムと厚切りベーコンのバジル風味 (生ハムとベーコンが旨みを引き出し、シャキシャキオニオンの甘みとバジルの香りのスパゲッティ)	900円(+税)
ソフトシェルクラブと海老のトマトクリームソース (蟹と海老の出汁が決め手のソース。ハマグリも加わり、より濃厚な味わいに)	1,280円(+税)

Olio&Sale(オイル&塩)

キノコとベーコンのペペロンチーノ・白ワイン風味 (アンチョビ・オリーブ・トマト・ニンニクのソースを白ワイン風味に)	880円(+税)
スパゲッティ・マルゲリータ (炒めたトマトにパスタとモッツアレラを絡め、仕上げのバジルがアクセント。オリーブオイルの香りが爽やか)	880円(+税)
海老と野菜のオルトナーラ (オルトナーラは、【菜園風】の意味。いろいろな野菜を使って海老の出汁もきいたスパゲッティ)	950円(+税)
大粒ハマグリボンゴレ (具材はシンプルに食べ応え十分な大粒ハマグリ。大葉の香りがアクセント)	980円(+税)
★カキロンチーノ(牡蠣のペペロンチーノ) (牡蠣とキノコとブロッコリーが入ったペペロンチーノ)	1,080円(+税)

Crème(クリーム)

チキンときのこの木こり風。チーズと黒コショウの香り (チキンときのこのを弱火でじっくり炒めるので、クリームソースに旨みがぎゅっ!)	880円(+税)
生ハムのカルボナーラ (軽くニンニク風味がおちゃのこ仕立て当店自慢のカルボナーラ)	950円(+税)
ポテトと大葉の明太子スパゲッティ (大葉の香りが爽やかな明太子スパゲッティ)	950円(+税)
牡蠣とほうれん草の濃厚クリームシチュー仕立て (牡蠣とほうれん草のスープスパゲッティ)	1,180円(+税)

Short Pasta ショートパスタ

(お酒と一緒につまみながら、食べるのもおすすめ)

ペンネアラビアータ (ベーコンも入った辛めのトマトソース)	880円(+税)
----------------------------------	----------



HAMBURG STEAK & CHICKEN

ハンバーグ & チキン

鉄板焼きハンバーグステーキ (ビーフ100%のハンバーグとオニオンソースがベストマッチ)	単品 890円(+税) ライスセット 1,080円(+税)
アメリカン チーズハンバーグステーキ (たっぷりのチェダーチーズがかかったアメリカンハンバーグ)	単品 1,080円(+税) ライスセット 1,270円(+税)
デミグラスソースの煮込みハンバーグ (隠し味に八丁味噌を使ったシェフ特製のデミグラスソースがやみつき)	単品 1,080円(+税) ライスセット 1,270円(+税)
鶏肉と野菜のトマト煮込み (当店オリジナルのカチャトーラ、単品は白ワインのお供に)	単品 880円(+税) ライスセット 1,070円(+税)
鶏もも肉のステーキ オニオンとキノコの焦がしバターソース (鶏肉をパリッパリに焼いて、醤油をたらした焦がしバターが絶品!)	単品 950円(+税) ライスセット 1,140円(+税)

KID'S PLATE

キッズプレート



ミックスキッズ 【ジュース・プリン・おもちゃ付!】 (オムライス・ミニハンバーグ・海老フライ・唐揚げ・フライドポテト)	680円(+税)
--	----------



PIZZA

ピッツァ 丸型 30cm

マルゲリータ (バジル&モッツアレラチーズ)	1,280円(+税)
茄子・アンチョビ・オリーブのイタリアーナ (茄子&アンチョビ&ブラックオリーブのイタリアの定番ピッツァ)	1,280円(+税)
ベーコンとほうれん草のピッツァ (大き目カットのベーコンとほうれん草がたまらない!)	1,380円(+税)
ローストチキンと水菜のオリエンタルピッツァ (生地・オリジナル味噌ソース・チキン・水菜の相性バツグン! 当店人気ナンバーワンのピッツァ)	1,480円(+税)
生ハムとチーズのゴルゴンゾーラ風味 (シンプルだけど濃厚なピッツァ。おつまみにも食事にも)	1,480円(+税)

SIDE MENU

サイドメニュー



フリットパスタ コンソメ風味 (大人気おつまみ揚げパスタ。会話の合間にどうぞ...)	390円(+税)
チェダーチーズのフライドポテト (細切りポテトの定番メニュー)	480円(+税)
オイルサーディン (イワシのオイル漬けを缶詰ごと火にかけ、仕上げに焦がし醤油で)	550円(+税)
窯焼きライ麦パン (5個) パスタやアヒージョにも (ほんのりとした甘みが特徴のパン)	550円(+税)
カマンベールチーズフライ (トロトロのチーズフライをタルタルソースで)	580円(+税)
ほうれん草とキノコの自家製キッシュ (パイ生地に卵とクリームを入れ焼き上げたフランスの家庭料理)	680円(+税)
鶏もも肉フリットのホットペッパーソース (バター・ハーブを使った酸味と辛味の効いた癖になるN.Yスタイルのソースで)	780円(+税)
3種のソーセージ盛り合せ (チョリソー・ハーブ・プレーンの3種に目玉焼きを添えて)	780円(+税)
鶏肉の旬野菜の狩人風アヒージョ (スペイン風オイル煮 残ったオイルにパンを浸せば2重の美味しさ)	880円(+税)
チーズ盛り合せ (自家製の味噌漬けモッツアレラ・カマンベールチーズのフライ・ゴルゴンゾーラ・プロセスチーズ)	1,100円(+税)
ムール貝の白ワイン蒸し (チリ産のムール貝をたっぷり贅沢に使う白ワインで蒸しあげました)	1,380円(+税)