

Dinner menu

17:30~
20:30(LD)



シャルキュトリ盛り合わせ

今日はちょっと贅沢に
ご褒美タイム

1650円



ナチュラルチーズ盛り合わせ

芳醇な香りと深い味わいの
チーズセレクト

1650円

とりあえず前菜4種盛り合わせ

お得ないろいろ前菜4種
内容はその日により
変わります。

990円



フォアグラとハモンセラーノの ト斯塔ータ

豪華なこの組み合わせ
もう、せつめいは不要でしょう♪

2640円



ガーリックトースト

サクサクにトーストした

440円

自家製ピクルス

甘酸っぱく食べやすい

440円



サラダ&前菜

季節のサラダ



スモークサーモン
サラダ仕立て

1210円

880円



ムール貝
白ワイン蒸し

880円



トルティーヤ

具沢山野菜の
スペイン風オムレツ

770円



パタタス・アラバス

フライドポテト
チリソース添え

600円



魚介のアヒージョ

1320円



アルボンディガス

スペイン風
ミートボール

830円



サルスエラ

サフラン香る
魚介のスープ

1650円

ライス【雑穀米】

250円

パン【バゲット】

250円



マラガ風ローストチキン

香味野菜とハーブで焼き上げた

ローストチキン

1320円

パスタ&お米

週替わりお肉料理

内容はお尋ねください♪

1320円



週替わりお魚料理

内容はお尋ねください♪

1320円



週替わりパスタ

内容はお尋ねください♪

1210円

スペイン風チキンカレー

トマトたっぷりの
チキンカレー

1210円



リカバリースープ

骨付きチキンの入った
薬膳スープ

1320円



ライス【雑穀米】

250円

パン【バゲット】

250円



アンブルゲサボウル

ライスの上にハンバーグを
のせました

1320円

デザート

Cocoonシフォンケーキ

フルーツとクリームたっぷりの
ふわふわシフォンケーキ

1650円



クレマカタラーナ

オレンジ風味の
クレームブリュレ

660円



カッサータ

クリームチーズの
アイスデザート

770円



本日のスイーツ盛り合わせ

内容はお尋ねください♪

770円

アフォガード

アイスクリームに
エスプレッソをかけて

550円

アイスクリーム

フレーバーは
お尋ねください♪

330円

取り分け大皿セット

お一人様
2500円
2名様より

- ・ 前菜
- ・ 前菜4種盛り合わせ

- ・ サラダ
- ・ 季節のサラダ

- ・ パスタ
- ・ オイル・トマト・クリームベース
の中から1種チョイスして下さい。

- ・ メイン
- ・ 肉料理、魚料理盛り合わせ

- ・ デザート・ドリンク
- ・ プラス500円がつけられます。

ディナーコース *要予約

3850円コース

- ・ 前菜3種盛り合わせ
- ・ スープ
- ・ 魚料理or肉料理
- ・ デザート
- ・ コーヒーor紅茶

5500円コース

- ・ 前菜5種盛り合わせ
- ・ スープ
- ・ 魚料理
- ・ 肉料理
- ・ デザート
- ・ コーヒーor紅茶