

OYSTER

牡蠣料理



本日の産直生牡蠣 (産地直送の新鮮な生牡蠣)	1個	450円(+税)~
	プラッター 6個	2,300円(+税)
	プラッター 10個	3,600円(+税)
『名物』牡蠣と帆立のガンガン焼き (牡蠣と帆立の旨みたっぷり！白ワインで蒸し焼きに)		1,780円(+税)
トマトとタルタルソースの牡蠣フライ (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)
バター醤油の牡蠣ステーキ (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)
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)
牡蠣と大葉の明太子スパゲッティ (当店自慢の牡蠣が入った大葉の香りが爽やかな明太子スパゲッティ)		950円(+税)

Flavor Oyster フレーバーオイスター (いろいろなソースで焼き上げた牡蠣をお楽しみいただけます)	1個	550円(+税)
	プラッター 3個	1,350円(+税)
	プラッター 6個	2,500円(+税)

- トマレモハーブ (トマトソースとレモンにディルとオリーブのアクセント)
- チーズジェノベーゼ (バジルとチーズが牡蠣との相性バツグン)
- ミートアラビアータ (ピリッと辛いミートソース。ガーリック風味で)
- 生ハムクリームリゾット (香ばしい焼き目のリゾットが美味しさの秘訣)
- 明太子バター (Teppanの味のコラボ。和風仕立てに)
- オランダーズ (レモン風味のたまごとチーズのソースで焼き上げました)



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)

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 (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)
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)
★オススメ 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ー！)	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)
牡蠣と大葉の明太子スパゲッティ (当店自慢の牡蠣が入った大葉の香りが爽やかな明太子スパゲッティ)	950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 (食感にこだわった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)
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)

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zzarella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)

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)	480 円(+ 税)
--	------------



PIZZA

ピッツァ

丸型
30cm

マルゲリータ (バジル&モzzarellaチーズ)	1,380 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



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) (ほんのりとした甘みが特徴のパン。パスタやアヒージョにも)	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)
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)
鶏肉と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zzarella・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)