

APPETIZER

|   |                                                                    |      |
|---|--------------------------------------------------------------------|------|
| W | ブッラータ ナガノパープルのカプレーゼ<br>Burrata & Nagano Purple Caprese             | 2800 |
|   | ミライサーモンのカルパッチョ サワークリーム<br>“Mirai Salmon” Carpaccio with Sour Cream | 1800 |
|   | グリルチキンとアボカドのシーザーサラダ<br>Grilled Chicken & Avocado Caesar Salad      | 1600 |
|   | 鰹とフルーツトマトのガスパチョ風<br>Bonito & Fruit Tomato Gazpacho Style           | 1700 |
| W | スペイン風オムレツ レモンアイオリ<br>Spanish Omelet with Lemon Aioli               | 1800 |
|   | ムール貝の白ワイン蒸し<br>Steamed Mussels                                     | 2000 |

PASTA & RISOTTO

|   |                                                                                 |      |
|---|---------------------------------------------------------------------------------|------|
| W | 和牛ハンバーグボロネーゼ スパゲッティーニ<br>Spaghettoni / Wagyu Hamburg Bolognese                  | 2500 |
|   | “龍のたまご” カチョエ・ペペ タリアテッレ<br>Tagliatelle / “Ryu no Tamago” Cacio e Pepe            | 1800 |
| W | 熊本赤茄子のアッラ・ノルマ リガトーニ<br>Rigatoni / Kumamoto Red Eggplant Alla Norma              | 1700 |
|   | 擦りたてバジルのジェノベーゼ リングイネ<br>Linguine / Fresh Basil Genovese                         | 2000 |
|   | ジャンボ椎茸のアーリオ・オーリオ スパゲッティーニ<br>Spaghetтини / Jumbo Shiitake Mushroom Aglio e Olio | 1900 |
|   | 36カ月熟成パルミジャーノリゾット<br>36-Month Aged Parmigiano Risotto                           | 1600 |

MAIN

|   |                                                                                  |      |
|---|----------------------------------------------------------------------------------|------|
|   | 宮崎 江田和牛ももの炭火焼き グレモラータ<br>Charcoal-Grilled Miyazaki Eda Wagyu Rump with Gremolata | 5800 |
| W | バベットステーキ ロメスコソース<br>Bavette Steak with Romesco Sauce                             | 4300 |
|   | 骨付き糸島豚の炭火焼き タスマニアマスタートド<br>Charcoal-Grilled Itoshima Pork with Tasmanian Mustard | 3400 |
|   | チキンカツレツ ガーリックバターソース<br>Chicken Cutlet with Garlic Butter Sauce                   | 3200 |
|   | 長浜漁港直送魚介のイカ墨パエリア レモンアイオリ<br>Squid Ink Seafood Paella from Nagahama Fishing Port  | 3500 |
| W | 産地直送鮮魚の炭火焼き<br>Charcoal-Grilled Today's Fresh Fish                               | ASK  |

BAR FOOD

|  |                                                      |      |
|--|------------------------------------------------------|------|
|  | 擦りたて生ハム<br>Freshly Sliced Prosciutto                 | 1200 |
|  | 炭焼きオリーブ<br>Charcoal-Grilled Olives                   | 500  |
|  | フルーツトマトのガーリックトースト<br>Garlic Toast with Fruit Tomato  | 1000 |
|  | ヤリイカのフリット ハーブタルタル<br>Squid Fritters with Herb Tartar | 1300 |

EXTRA DISH

|  |                                                                                      |      |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------|------|
|  | スペイン風フライドポテト<br>Fried Potatoes Spanish Style                                         | 1300 |
|  | フォアグラ寿司<br>Foie Gras Sushi                                                           | 1200 |
|  | チーズの盛り合わせ<br>Assorted Cheese Plate                                                   | 1000 |
|  | やまや特製明太子パスタ ～お好きなポーションで～<br>“Yamaya” Special Mentaiko Pasta (Customize Your Portion) | 1500 |

## THE DESSERT

|                                                                                    |      |
|------------------------------------------------------------------------------------|------|
| バスク風チーズケーキ<br>Basque Style Cheese Cake                                             | 1200 |
| キングチョコレートケーキ<br>King Chocolate Cake                                                | 900  |
| ライムクリームタルト<br>Lime Cream Tart                                                      | 900  |
| 山梨県産サンシャインレッド クープ<br>Yamanashi Sunshine Red Coupe                                  | 1000 |
| 洋梨とキャラメルホットパイ<br>Pear and Caramel Hot Pie                                          | 1300 |
| ジェラート<br>Gelato                                                                    | 700  |
| チョコレート/九州レモン/九州リコッタ/宮崎マンゴー<br>Chocolate/Kyushu Lemon/Kyushu Ricotta/Miyazaki mango |      |
| ラムレーズン (アルコールを使用しております)<br>Rum Raisin (Contains alcohol)                           |      |

## DIGESTIVO

|                                                   |      |
|---------------------------------------------------|------|
| リモンチェッロ<br>Limoncello                             | 800  |
| グラッパ ディ プロセッコ リゼルヴァ<br>Grappa di Prosecco Riserva | 1000 |
| カルヴァドス<br>Calvados                                | 1200 |
| マリヌーストロウワイン<br>Mullineux Straw Wine               | 1800 |

## COFFEE & TEA

|                                  |     |
|----------------------------------|-----|
| オリジナルブレンドコーヒー<br>Blend Coffee    | 500 |
| エスプレッソ<br>Espresso               | 500 |
| カフェラテ<br>Cafe Latte              | 600 |
| アールグレイ<br>Earl Grey              | 500 |
| パームスプリングスティー<br>Palm Springs Tea | 600 |
| カモミール(HOT)<br>Chamomile          | 600 |