

FOOD

Appetizer 前菜



前菜盛り合わせM

・前菜 3種盛り合わせ ￥800

・前菜盛り合わせ M (1~2人前) ￥1,900
L (2~3人前) ￥3,200

・自家製ピクルスの盛り合わせ ￥500



白トリュフ薫る鶏レバーペースト、
伊丹「グルニエ」さんのバゲット添え (5-6p)

・鶏ささ身と胡桃のゴルゴンゾーラソース ￥650

・白トリュフ薫る鶏レバーペースト、
伊丹「グルニエ」さんのバゲット添え (5-6p) ￥850

・彩り野菜のカポナータ、バケット添え (2p) ￥650

・トマトとバジル、
水牛モッツァレラチーズのカプレーゼ ￥1,600



トマトとバジル、水牛モッツァレラチーズのカプレーゼ

・真鯛の酢漬け ￥800

・corocci 風サラダ、
自家製オニオンドレッシングで ￥1,250

・パンツァネッラ (パンと野菜のサラダ、
トマトとバルサミコのドレッシング) ￥1,250



corocci 風サラダ、自家製オニオンドレッシングで

・小エビとマッシュルームの
アヒージョ、バケット添え (4-5p) ￥1,100

・トリッパと生チョリソの煮込、
燻製したパプリカの薫り ￥1,200

・ランプレドット、サルサヴェルデとバケット添え
(赤センマイのフィレンツェ風煮込) ￥1,200



トリッパと生チョリソの煮込、
燻製したパプリカの薫り

・ムール貝の白ワイン蒸し、バケット添え (4-5p) ￥1,400

・伊丹「グルニエ・ア・パン」さんの
バケット (大きめ2p) ￥250

FOOD

Pasta パスタ



・ゴロゴロお肉のボロネーゼ
¥1,600



・ナポリ風のジェノベーゼ、リガトーニで
(豚肉とバジル、フレッシュトマトの玉葱ソース) ¥1,600



・自家製パンチェッタと
こだわり卵のカルボナーラ ¥1,700



・イカ墨のスパゲッティ
¥1,700



・焦がしバターとゴルゴンゾーラ
クリームソースのペンネ ¥1,800



・ペスカトーラ (海の幸の漁師風トマトソース)
¥1,900

FOOD

Paella パエリア



スパイシーチキンとソーセージのパエリアM

・スパイシーチキンと
ソーセージのパエリア

Sサイズ (1~2人前) ¥1,900
Mサイズ (2~3人前) ¥2,800



海の幸のパエリアM

・海の幸のパエリア

Sサイズ (1~2人前) ¥2,500
Mサイズ (2~3人前) ¥3,600

FOOD

Main Plate メイン料理

- 旬のお魚のアクアパッツァ
(価格は魚の大きさにより変動します)
¥3,500~



- 豚ヒレ肉のコトレッタ アッラアッラミラネーゼ
(ミラノ風カツレツ) ¥1,700

- corocci風ハンバーグ、気まぐれソース温野菜添え
¥1,800



- 黒毛和牛頬肉の赤ワイン煮込み、温野菜添え
¥4,800

DRINK

Alcohol アルコール

■ Craft Beer -クラフトビール-

- ・ スプリングバレー豊潤 496 (3/4) ¥ 700
style:IPL (レギュラー) ¥ 900

きめ細やかなふわとろの泡と、口に広がる麦の旨味、
豊潤なコクときれいな後味が特徴です。

- ・ よなよなエール (3/4) ¥ 650
style:ベルジャンIPA (レギュラー) ¥ 850

フルーティーな香りと柑橘系のアロマホップによる複雑で重厚な香り、
程よい苦みと飲みごたえが特徴です。

- ・ 東京IPA (3/4) ¥ 750
style:ペールエール (レギュラー) ¥ 950

鮮やかで華やかなカスケードホップの香り。
飲み終わりまで続く余韻が特徴のアメリカンペールエールです。

- ・ ブルックリンラガー (3/4) ¥ 700
style:アンバーラガー (レギュラー) ¥ 900

もっちりした泡と柔らかな味わいに、柚子ピールと
山椒の爽やかな風味をほのかに聴かせた和のホワイトビールです。

- ・ デイドリーム (3/4) ¥ 700
style:ジャパニーズホワイト (レギュラー) ¥ 900

爽やかな飲み口と華やかなホップの香りや
カラメル麦芽の余韻が楽しめます。

- ・ ジャズベリー (3/4) ¥ 700
style:フルーツビールタイプ (レギュラー) ¥ 900

ラズベリーの心地良い酸味と爽やかな飲み口、
華やかなルビー色が特徴の本格派フルーツビールです。

- ・ スプリングバレーアフターダーク (3/4) ¥ 700
style:ブラックラガー (レギュラー) ¥ 900

焙煎した麦芽にさらにひと手間加えたコーヒーのようなロースト香と、
ふくよかな口当たり、澄んだ飲み口が特長の黒ビール。



■ MINOH BEER -箕面ビール-

- ・ ペールエール ¥ 900

カスケードホップの爽やかな香りが特徴の淡色ビール。
しっかりとした苦みとシャープな口当たりがくせになる
飽きのこない何杯も飲めるビールです。

- ・ ヴァイツェン ¥ 900

ヴァイツェンとはドイツ語で小麦の意味。
その小麦を使用したとてもフルーティーな味と香りが特長。
ドイツのバイエルン地方で発展した、
本場のドイツ風ビールです。

- ・ ダブルIPA ¥ 1,100

横浜で行われたビアフェスティバルで
人気投票第1位に選ばれた
アルコール8~9%のストロングビールです。
苦味もしっかりあり、柑橘系のホップが心地よい、
じっくり味わっていただけるエールビールです。

DRINK

Alcohol アルコール

■日本酒 (300ml)

- ・京姫 匠 大吟醸 ￥1,500
- ・八海山 特別本醸造 ￥1,500
- ・八海山 大吟醸 ￥2,500

■焼酎

- ・中々 (麦) ￥700
- ・黒霧島 (芋) ￥600

■ウイスキー

- ・角 ￥650
- ・白州 ￥1,000
- ・マッカラン12年 ￥1,300

■ビアカクテル

- ・シャンデイガフ ￥900
- ・レッドアイ ￥900

Non-Alcohol ノンアルコール

- ・ノンアルコールビール ￥600
- ・オーガニックノンアルコールワイン (赤・白) ￥600