



Caprese



Carpaccio

8種野菜の彩りmuseサラダ - スイートコーンドレッシング - muse salad colorful vegetable with sweetcone dressing	S 580 L 920
カプレーゼ - カラフルミニトマトとフレッシュトマトのモッツァレラチーズ - caprese	700
二種のオリーブ・アンチョビオイル漬け marinated anchovies olives & black olives	400
おまかせチーズの小皿盛り small dish of the cheese entrusting	720
ナッツ盛り合せ mix nuts	600
ふちふちトビコとごま油ソースの鮮魚カルパッチョ carpaccio of fresh fish	800
桜肉(馬肉)のカルパッチョ carpaccio of "BASASHI"	880



Liver pate



Chicken ham

【自家製】 鶏レバーパテ - バゲット付き - homemade liver pate - with slice baguette	580
【自家製】 赤ワインとハチミツで仕上げたヘルシーロースト鶏ハム homemade wine charge of chicken ham	580
イタリア産生ハム(プロシュットクルード) ワインに合う!! italy production prosciutto crude	680

表示価格は税抜き価格です(+8%tax) テーブルチャージをお一人様350円頂戴しております。

The price listed does not include the tax. [+8% tax] We will charge 350 yen per person as table charge.





Confit

フライドポテト - アンチョビソース -

french fries - anchovy sauce

600

牛スジ塩キャベツ

stir fry of beef sinew & cabbage

580

砂糖のコンフィ

confit of gizzard

580

カマンベールチーズを丸ごとオープンで焼いたら美味しい! はちみつと一緒に!!

camembert cheese baked with honey

850



Beef sinew



Mussels

ムール貝の香草白ワイン蒸し

mussels of herb & white wine steamed

980

新鮮まるごと一匹 素焼アクアパッツァ [数量限定]

fresh fish aquapazza [limited]

※LOは閉店の1時間30分前になります

2480 ~



Aquapazza

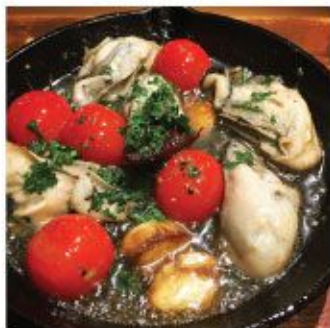
表示価格は税抜き価格です [+8%tax] テーブルチャージをお一人様350円頂戴しております。

The price listed does not include the tax. [+8% tax] We will charge 350 yen per person as table charge.





Mushroom & bacon



Oyster & mini tomato

3種のキノコと熟成ベーコンのアヒージョ		
three kinds of mushrooms & bacon ahijo		880
ホタテと小エビのアヒージョ		
scallops & shrimp ahijo		1080
牡蠣とミニトマトのアヒージョ		
oyster & mini tomato ahijo		1080
あさりと甲イカのアヒージョ		
clams & squid ahijo		1080
天使エビとペコロス(ミニたまねぎ)のアヒージョ		
angel shrimp & pecoros ahijo		1180
ONE MORE Dish	バゲット・スライス sliced baguette	450



Lamb Chop



Ribloin Steak

肉厚豪快ラムチョップ - 骨付き子羊のグリル - マスタードクリーム添え [数量限定]	4pcs	2480
lamb chop - with mashed potatoes - [limited]		
男気!! 肉厚リブロインステーキ (選べるソース 野菜 or ブルーベリー or マスタードクリーム)		
beef ribloin steak - choice of sauce "vegetables" or "blueberry sauce" or "mustard cream"		
※ 追加ソース +300	1/2ポンド 約230g	1980
※ L.Oは閉店の1時間30分前になります	1ポンド 約500g	3680
	(トリプルソース)	

表示価格は税抜き価格です【+8%tax】 テーブルチャージをお一人様350円頂戴しております。

The price listed does not include the tax. 【+8% tax】 We will charge 350 yen per person as table charge.





Paella

バレンシア/バエリア

valencia paella

Ssize 2-3人前 / Msize 3-4人前 / Lsize 6-8人前

S 1980 M 2680 L 4480

シーフード/バエリア

seafood paella

S 1980 M 2680 L 4480

アロスネグロ(イカスミ/バエリア)

arroz negro

S 1880 M 2580 L 4380

※LOは開店の1時間30分前になります

Dessert

【自家製】チョコと卵だけで焼いたグルテンフリーのレア・ガトー・ショコラ

homemade rare gateau chocolat [gluten free]

520

本日のデザート

today's dessert

450

FULL COURSE DINNER

Reservation priority

ご予約優先となります

タパス4種盛り合せ
assorted tapas

museサラダ
muse salad

本日のカルパッチョ
carpaccio

リブロインステーキ
ribloin steak

選べるパエリア
paella

季節のデザート
dessert

¥3500

+¥1,500で《飲み放題》できます ※ 19時以降

追加のご注文もお気軽にお申し付けください。

表示価格は税抜き価格です(+8%tax) テーブルチャージをお一人様350円頂戴しております。

The price listed does not include the tax. [+8% tax] We will charge 350 yen per person as table charge.