

## Salad

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

生ハムとミニトマトのイタリアンサラダ 欧風ドレッシング

**italian salad of raw ham and mini tomato** S 580 L 920

## Tapas Assorted

おまかせタパス4点盛り合せ - 人数分のご注文をお願いします -

**plate of four kinds of assorted tapas - Please order for the number of people - 1per 580**

※ご注文は2人前から承ります。

## Cold Appetizer

二種のオリーブ-アンチョビオイル漬け

**marinated anchovies olives & black olives** 400

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アレラチーズ -

**caprese** 700

【自家製】鶏レバーパテ - パグレット付き -

**chicken liver pate - with slice baguette** 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

ぷちぷ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

板肉(馬肉)カルパッチョ

**carpaccio of "BASASHI"** 880

【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

## Hot Appetizer

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

フライドポテト - アンチョビソース -

**french fries - anchovy sauce** 600

## Cheese

おまかせチーズの小道盛り

**small dish of the cheese entrusting** 720

カマンベールチーズを丸ごとオープンで焼いちゃいました はちみつとご一緒に!!

**camembert cheese baked with honey** 750

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.

春・夏  
menu

## Lamb & Beef

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

**lamb chop - with mashed potatoes -**

1pcs 620

(ご注文は2本単位)

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 "vegetable" or "blueberry sauce" or "mustard cream"**

※ 追加ソース +300

1/2ポンド 約230g 1980

1ポンド 約500g 3680

(トリプルソース)

※リブロイン・ラムのL.Oは開店の1時間30分前になります



**Lamb Chop**



**Ribloin Steak**

1 Pound=about 500g

## Seafood

ぷちぷ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

大つぶムール貝の香草白ワイン蒸し

**mussels of herb & white wine steamed**

980

鮮魚まるごと一匹 豪快アクアパッツァ [数量限定]

**fresh fish aquapazza [limited]**

※L.Oは開店の1時間30分前になります

2480



**Carpaccio**



**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.



## Ahijo

3種のキノコと熟成ベーコンのアヒージョ	
<b>three kinds of mushrooms &amp; bacon ahijo</b>	880
ホタテと小エビのアヒージョ	
<b>scallops &amp; shrimp ahijo</b>	1080
牡蠣とミニトマトのアヒージョ	
<b>oyster &amp; mini tomato ahijo</b>	1080
あさりと甲イカのアヒージョ	
<b>clams and squid ahijo</b>	1080
天使エビとペコロス(ミニたまねぎ)のアヒージョ	
<b>angel shrimp &amp; pecoros ahijo</b>	1180

<b>ONE MORE Dish</b>	バゲット・スライス <b>sliced baguette</b>	450
----------------------	-------------------------------------	-----



Paella



Ahijo

## Paella

バレンシアバエリア	Ssize 1-2人前 / Msize 2-3人前 / Lsize 6-8人前
<b>valencia paella</b>	S 1980 M 2680 L 4480
シーフードバエリア	
<b>seafood paella</b>	S 1980 M 2680 L 4480
イカスミバエリア	
<b>squid ink paella</b>	S 1880 M 2580 L 4380

※ バエリアのL.Oは閉店の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	
<b>homemade rare gateau chocolat [gluten free]</b>	520
本日のデザート	
<b>today's dessert</b>	450

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.

