

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人前からです。

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

【自家製】ギリシャ風ピクルス

greek style pickles 480

【自家製】鶏レバーパテ - バゲット付き -

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

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

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

【自家製】厳選 豪産牛モモ肉のこだわりローストビーフ

homemade roast beef 700

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

ブルーチーズとまるごとモッツァレラチーズのじゃがいもグラタン

blue cheese and mozzarella cheese potato gratin 1000

Cheese

おまかせチーズの小豆盛り

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.

総メニュー

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 "vegetables" 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

ふちぶ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	
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 and 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
----------------------	-------------------------------------	-----

Paella

大山鶏と季節野菜のチキンパエリア	Ssize 1-2人前 / Msize 2-3人前 / Lsize 6-8人前
DAISEN chicken & seasonal vegetable chicken paella	S 1780 M 2180 L 4080
タコと小柱のトマトパエリア【夏季限定】	
octopus & scallop tomato paella	S 1780 M 2180 L 4080
海の幸満載!! シーフードパエリア	
sea food filled with seafood Paella	S 1880 M 2280 L 4180
ニューカレドニアから愛を込めて!! 天使の海老天国パエリア	
angel shrimp paella	S 1880 M 2380 L 4380
2種のイカとイカスミのイカ地獄パエリア	
two kinds of squid & paella of squid ink	S 1780 M 2180 L 4080

※パエリアのL.Oは開店の1時間30分前になります



Paella



Ahijo

Dessert

チョコと卵だけで焼いた自家製 シェア・ガトーショコラ	
homemade rare gâteau chocolat	520
本日のデザート	
today's dessert	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.



FULL COURSE DINNER

Reservation priority

ご予約優先となります

スパニッシュコース

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

自家製ローストビーフ
roast beef

選べるアヒージョ
ahijo

選べるパエリア
paella

季節のデザート
dessert

¥3480

イタリアンコース (3名様より)

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

自家製ローストビーフ
roast beef

鮮魚のアクアパッツァ
aquapazza

本日のパスタ
today's pasta

季節のデザート
dessert

¥3680

牛ステーキ&ラムコース

タパス4種盛り合せ
assorted tapas

museサラダ
muse salad

桜肉(馬肉)のカルパッチョ
carpaccio

自家製ローストビーフ
roast beef

ラムチョップ(人数分)
lamb chop

リブロインステーキ
ribloin steak

季節のデザート
dessert

¥3680

+¥1,500で《飲み放題》できます ※ 20時以降

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.