

390yen タパス

ギリシャ風ピクルス
homemade pickles

サラミ
salami

イタリア産 生ハム(プロシュットクルード)
prosciutto crude

二種のオリーブ・アンチョビオイル漬け
olive marinade

鶏ハムスライス - 赤ワインとハチミツ仕立て
homemade chicken ham



Pickles



Chicken ham



Carpaccio

彩りmuseサラダ - スイートコーンドレッシング -
muse salad with sweetcone dressing

S 480 L 780

鯛のカルパッチョ
carpaccio of red snapper

790

鶏レバーパテ - バゲット付き -
liver pate - with slice baguette

490

チーズ盛り合わせ
cheese platter

980

表示価格は税抜き価格です。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. We will charge 350 yen per person as table charge.





Beef sinew

牛スジの甘辛ワイン煮込み
stewed beef sinew

490

砂肝のコンフィ
confit of gizzard

490

フライドポテト - アンチョビソース -
french fries - anchovy sauce

490

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

850

ブルーチーズとまるごとモッツアレラチーズのじゃがいもグラタン
blue cheese and mozzarella cheese potato gratin

1000



potato gratin



Aquapazza

[数量限定]

鮮魚まるごと一匹 豪快アクアパッツァ

fresh fish aquapazza [limited]

※ L.Oは閉店の1時間30分前になります

2480 ~

表示価格は税抜き価格です。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. We will charge 350 yen per person as table charge.





Shrimp & pecoros



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
はまぐりと甲イカのアヒージョ clams & squid ahijo	880
ホタテと小エビのアヒージョ scallops & shrimp ahijo	980
牡蠣とミニトマトのアヒージョ oyster & mini tomato ahijo	980
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	1080

**ONE MORE
Dish**

バゲット・スライス
sliced baguette

390



Lapin



Ribloin Steak

うさぎ肉のコンフィ lapin confit	1180
男気!!肉盛り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 アリオリ) beef ribloin steak - choice of sauce "vegetables" or "blueberry" or "ailoli sauce"	
※ 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。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. We will charge 350 yen per person as table charge.

秋
menu



Paella

バレンシアバエリア
valencia paella

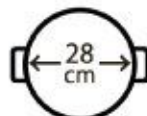
シーフードバエリア
seafood paella

エビ天国バエリア
shrimp paella

アロスネグロ(イカスミバエリア)
arroz negro



2-3人前
1980



3-4人前
2680

※ L.Oは閉店の1時間30分前になります
※ 混雑時は60分以上ほどお時間を頂きます

Dessert

レア・ガトーショコラ [グルテンフリー]
rare gateau chocolat [gluten free]

480

バイクドチーズケーキ
baked cheese cake

480

本日のジェラート
today's dessert

380

表示価格は税抜き価格です。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. 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

タバス4種盛り合せ

museサラダ

本日のカルパッチョ

おまかせホットタバス

選べるアヒージョ

選べるパエリア

季節のデザート

¥3480

イタリアンコース

(3名様より)

タバス4種盛り合せ

museサラダ

本日のカルパッチョ

おまかせホットタバス

鮮魚のアクアパッツァ

本日のパスタ

季節のデザート

¥3680

ステーキコース

タバス4種盛り合せ

museサラダ

おまかせホットタバス

ウサギ肉のコンフィ

リブロインステーキ

季節のデザート

¥3480

+¥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。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. We will charge 350 yen per person as table charge.