

MEAT 肉 x=2-

肉ゼンゴ1列完結でデザートも
プレゼントします! 糸徒、木黄、T.E.なめ
とニとモノK!!

<p>牛ハラムの グリル 柔らかく 脂の甘さもgood! 880</p>	<p>骨付き豚家ロースの グリル 豪快に! ぐらぐら! 旨味が凝縮 1580</p>	<p>あぁあ! ソーセージの 盛り合わせ せしれとニ糸徒に! 肉シテっふり! 1280</p>
<p>骨付き鶏の ホタテ煮込 白ワインセネカーとトマトで ホタテとシテ= 美味しく! 980</p>	<p>大島牛の ロースビーフ 大島 自慢!! 上品な味わいの大島牛 ていねいに 火焼きあげまは= 1280</p>	<p>フォアグラの ポワレ 濃厚な フォアグラの表面を 香ばしく火焼きまは= 赤ワインと!! 980</p>
<p>ラムスパス グリル 臭いのないラムに 特製スパス 580</p>	<p>牛タン カルパッチョ レモンを サシ! シテに 火焼きあげて薄くスライス 赤ワインや赤泡と どろろ!! 780</p>	<p>ラムカツ うせがない仔羊の肩肉を カツにしまはて= ラムをいまはて= どろろ!! 780</p>

PASTA パスタ

ゴロゴロミートソースパスタ 1100
粗挽にシテお肉たっぷり!! 食べごはえりのパスタ!

今が旬!! ホタルイカと春野菜のオイルパスタ 1100
3月から旬を迎えるホタルイカ。春野菜と合わせてホタテ!

生ハムと塩レモンのクリームパスタ 1300
大島県産のレモンで自家製塩レモンをうりまはて=
ホタテクリーミーT.E.パスタです

Dessert デザート

冬1月夏T.E.からT.E.いしうま!!

焦がしチーズケーキ 400
まろろチーズケーキはスペインバスク生まれ
1まろろ苦さとチーズがベストマッチ!

フォンダンショコラ 350
とけだすチョコレート。幸せの味

気まぐれブリレ 400
今日のブリレはT.E.だろな

季節のフルーリタルト 350~
フランスの7国産バターをタルトに
フルーリをのせまはて=
アイスクリームにエスプレッソ

アフォガート 400

