



### 伊勢海老のアヒージョ 5,000 円

海の幸の女王・伊勢海老を丸ごと 1 尾、ガーリックをきかせた上質なオリーブオイルで煮込んだちょっと贅沢なタパス。

### 鮑のガーリックバター焼き 4,000 円

身のしまったとれたての鮑を、ガーリックバターで焼き上げる極上の逸品。鮑が持つ磯の風味にガーリックバターがベストマッチ！



### あんきもキャビア 3,500 円

日本のフォアグラと呼ばれるあんきもにキャビアをのせて。なめらかで濃厚な美味しさ。



### 伊勢海老のスープ 2,000 円

伊勢海老の旨味を余すことなく楽しめるオリエンタルテイストの特製スープ。(写真は2人前)



### 天城軍鶏のチーズ焼き 2,000 円

日本全国の名料理人達に支持されている稀少な「天城軍鶏」を、こんがりチーズ焼きで。



### 桜海老とハーブのかき揚げ 1,500 円

静岡県産の桜海老と季節のハーブをカラッとかき揚げに。桜海老好きにはたまらない香ばしさ。



### まぐろの香り巻 1,500 円

香り高い和のハーブをまぐろで巻いた日本のタパス。特製ダレでさっぱりと。



### さざえのエスカルゴ風 1,500 円

壺焼きが定番のさざえも趣向を変えて。ハーブとガーリックをきかせたエスカルゴ仕立て。



### 焼椎茸モッツァレラ 1,200 円

伊豆特産・肉厚の焼椎茸を、フレッシュなモッツァレラチーズと合わせて軽やかに。



### 鱈のカルパッチョ 1,000 円

鮮度抜群の鱈を使ったカルパッチョ。季節のハーブサラダをたっぷり添えて。



### 小海老のアヒージョ 1,200 円

小海老のガーリックオイル煮



### たこのガリシア風 1,200 円

ジャガイモと蛸のシンプルなお皿



### ムール貝とあさりの白ワイン蒸し 1,200 円

貝の旨味を存分に楽しむ逸品



### いかすみ煮 1,200 円

コクのある美味しさを堪能



### マッシュルームのアヒージョ 1,000 円

マッシュルームのガーリックオイル煮



### 完熟トマトのカプレーゼ 1,000 円

トマト + モッツァレラ + バジル



### スペイン風オムレツ 1,000 円

ポテト入りのふっくらオムレツ



### アンチョビポテト 1,000 円

アンチョビをきかせたフライドポテト

※表示価格はすべて【消費税別】の料金です