

## SOUPS

ロブスター ビスク 濃厚なロブスタービスク、薪焼スキャンピと共に	¥2,200
日替スープ	¥1,500

## SALADS

薪焼 ローストビーフサラダ 薄切りローストビーフ、チミチュリ、ルッコラ、ラディッキオ、 トマト、赤玉ねぎ、ハウスビネグレットドレッシング	¥2,500
ブッラータ カプレーゼ 薪焼したチェリートマト、ぶどう、バジルオイル	¥2,500

## SIDES

本日の薪焼き野菜プレート	¥1,200
薪焼きマッシュルーム	¥1,000
ハウス フライド ポテト	¥800
クリーミーほうれん草	¥800
バリジェロ ライス 香り高いバスマティ ライスに軽いスパイスの風味	¥800
エッグ ファロファ キャッサバ粉と卵、チャイブを炒めたクラシックな ブラジル風サイドディッシュ	¥800

## RISOTTO

カラビネーロ リゾット 薪焼したカラビネーロのミソ風味が 溶け込んだサフランリゾット	¥8,500
カラマリ リゾット 薪焼カラマリをのせた、クリーミー なサフランリゾット	¥2,200
マッシュルーム リゾット 薪焼した舞茸やマッシュルームに 卵黄を合わせたリゾット	¥2,000

## DESSERTS

フォンダンドルセ デレイチェ ドルセ デレイチェがあふれるケーキ。スモーク アイスクリーム添え	¥1,200
クマルのミルクフラン バニラの代わりにクマル(トンカビーンズ)の 甘い香りを活かしました	¥900
ピナ コン カネラ クリーミーなシナモンアイスクリーム、 グリルしたパイナップルを添えて	¥1,000
自家製アイスクリーム	¥700

## GAUCHO MENU

### 5品ガウチョ コース ¥8,000 お一人様

#### TO START

牛肉のエンパナーダ

自家製ボンデケージョ  
とアンチョビバター

自家製チョリン

#### SIGNATURE WOOD-FIRED PARRILLA

1品お選びください

豪州産アングス カイノミ 300g

交雑牛イチボ 300g

豪州産グラスフェッド テンダーロイン 200g

米国産プライム アングス ハラミ 200g

豪州産ラム チョップ 300g  
+¥1,000

豪州産 M3 Wagyu リブアイ 300g  
+¥1,500

グリル野菜、バリジェロ ライス、クリーミースピナッチ、  
フライドポテ、チミチュリとサルサクリオージャ添え

#### DESSERT

自家製アイスクリーム

## WAGYU MENU

### 6品和牛コース ¥12,000 お一人様

Wine Pairing 5種 +¥6,000

#### TO START

オシェトラ キャビア

本日のシーフード

スモーク ブッラータ

自家製ボンデケージョ  
とアンチョビバター

#### SIGNATURE WOOD-FIRED PARRILLA

1品お選びください、追加150g +¥4,000

熊本産あか牛イチボ 150g

吉澤畜産厳選 黒毛和牛ミスジ 150g

吉澤畜産厳選 松阪牛イチボ 150g

鹿児島産グラスフェッド黒毛和牛カイノミ 150g

グリル野菜、バリジェロ ライス、クリーミースピナッチ、  
フライドポテ、チミチュリとサルサクリオージャ添え

#### DESSERT

自家製アイスクリーム

## OMAKASE

12品おまかせ ¥16,000

お一人様 (二名様より承ります)

Wine Pairing 5種 +¥6,000

- オシエトラ キャビア
- 大船渡産 生牡蠣
- 冷前菜
- 日替スープ
- モンテサーノ ハモン  
イベリコ 48か月熟成
- 前菜二種
- 自家製ボンデケージョ  
とアンチョビバター
- 薪焼きカラビネーロ
- 薪焼きパリージャ  
和牛ステーキ 75g
- デザート
- プティ フール
- 熾火焙煎マテ茶

## RAW BAR

オシエトラ キャビア	¥2,500
滑らかでクリーミーな食感、ナッツのような豊かな風味が特徴の高級キャビア (5g)	
フレッシュ オイスター	¥1,000 / ¥5,800
(1個 / ハーフダース)	
スキャンピ	¥1,800
ハマチのクルード	¥1,300
薄切りにし、柑橘で軽くマリネ、オリーブオイルをかけ、海塩、チリ、季節のガーニッシュで仕上げました	
ホタテのカルパッチョ	¥1,000
瞬間燻製ホタテの薄切りミント、ライム、ピスタチオ、アボカドアイオリ添え	

## STARTERS

ハモンイ ベリコ	¥2,800
48か月熟成した手切りの100%ブラック ラベル イベリコ ハム (20g)	
自家製ボンデケージョ	¥1,000
タピオカ粉のチーズバフ。アンチョビバター添え	
牛肉のエンパナーダ	¥1,000
手切りビーフの焼きエンパナーダ、チリソース添え	
カニのクロケッタ	¥1,400
モルネーソースで作ったカニ肉コロッケ、パプリカ アイオリ添え	
ラティーナ ソーセージ プラッター	¥1,200
自家製チョリソー、羊チョリソ モルシージャの盛り合わせ	

## SIGNATURE WOOD-FIRED PARRILLA

交雑牛イチボ 300g	¥5,200	吉澤畜産厳選 150g/300g 松阪牛イチボ	¥5,400 / ¥10,800
豪州産アングス カイノミ 300g	¥4,800	吉澤畜産厳選 150g/300g 黒毛和牛ミスジ	¥5,600 / ¥11,200
豪州産グラスフェッド テンダーロイン 200g	¥4,300	鹿児島産グラスフェッド 150g/300g 黒毛和牛カイノミ	¥4,200 / ¥8,400
米国産プライム アングス ハラミ 200g	¥4,200	熊本産あか牛イチボ 150g/300g	¥4,900 / ¥9,800
豪州産 M3 Wagyu リブアイ 300g	¥6,900	吉澤畜産厳選黒毛リブアイ 150g/300g	¥7,800 / ¥15,600
豪州産ラム チョップ 300g	¥5,300	28日エイジング、凝縮された赤身と融点の低いスックリした脂の旨み	
ガウチョのおすすめ	¥13,800	150g/300g	
イチボ 300g、カイノミ 300g、ラムチョップ 200g、 チョリソーのコンビネーション。シェアに最適です			

## SEAFOOD PARRILLA

カラビネーロ	¥7,800	牡蠣	¥1,200
スキャンピ	¥1,800	ホタテ (2個)	¥1,200
カラマリ	¥1,400	シーフードのパリジャーダ	¥10,800
タコ	¥3,000	グリルしたスキャンピ、牡蠣、ホタテ、カラマリ、 タコの盛り合わせ	