

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

新焼 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 新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
パリジェロ 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
とトリュフバター

自家製チョリソ

SIGNATURE WOOD-FIRED PARRILLA

1品お選びください

豪州産アンガス 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 アンガス 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, パリジェロ ライス, クリーミースピナッチ,
フライドポテト, 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

5品和牛コース ¥13,000
お一人様

Wine Pairing 5種 +¥6,000

TO START

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
とトリュフバター

SIGNATURE WOOD-FIRED PARRILLA

1品お選びください

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

熊本産あか牛イチボ 150g

熊本産あか牛骨付きショートリブ 300g
+¥1,000

グリル野菜, パリジェロ ライス, クリーミースピナッチ,
フライドポテト, 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