

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
- 生牡蠣
- アミューズ
- 日替スープ
- モンテサーノ ハモン イベリコ 48か月熟成
- 日替の前菜
- 自家製ポンデケージョ
- 薪焼きカラビネーロ リゾット
- 薪焼きパリージャ 和牛ステーキ 75g
- 日替のデザート
- 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個 / ハーフダース)	¥1,000 / ¥5,800
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ブラック ラベル イベリコ ハム (20g)	
自家製ポンデケージョ	¥1,000
タピオカ粉のチーズパフ	
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
豪州産アンガス 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	熊本産あか牛 骨付きショート リブ 300g	¥7,800
米国産プライム アンガス 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 28日エイジング、凝縮された赤身と融点の低いスッキリした脂の旨み 150g/300g	¥7,800 / ¥15,600
豪州産ラム チョップ 300g	¥5,300		
ガウチョのおすすめ	¥13,800		
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	