

## ENTRADAS

南米前菜

オシエトラキャビア (10g) ブリニ添え	¥3,900
ブッラータ 薪火焼きトマト、ぶどう、バジルオイル	¥3,200
ガーリックシュリンプ	¥2,200
ケソ・ア・ラ・パリージャ ミナスチーズのグリル、チミチュリ	¥2,200
ハモンセラノ (25g)	¥1,800
スカロップアウマード 軽く燻したホタテ、アホブランコ	¥1,600
クロケタステカルネ クリーミーなビーフコロッケ、マスタードアイオリ	¥1,400
牛肉のエンパナーダ アルゼンチン伝統のビーフエンパナーダ	¥1,000
自家製ポン・デ・ケージョ タピオカ粉のチーズパン	¥1,000

## ACHURAS

ガウチョ名物

チョリソー 自家製ポークソーセージ	¥800
牛タン (200g) アルゼンチン産ヘレフォード種	¥3,900
チンチュリン 牛小腸の薪火焼き(香ばしく仕上げ)	¥900

## ENSALADA

サラダ

白菜の薪火焼き 薪火で焼いた白菜、シーザードレッシング、 パルミジャーノレッジャーノ、クリスピーハモン 当店人気No.1	¥2,300
---	--------

## WOOD-FIRED ASADO

薪火焼きアサード

### 看板カット

ピッカーニャ (イチボ) (300g) 和牛交雑 (F1) ビーフ 当店人気No.1	¥6,800	ハラミ (400g) USプライムアンガス牛 シェフのおすすめ	¥9,600
--	--------	---------------------------------------	--------

### 特選

ピッカーニャ (イチボ) (300g) 熊本県産あか牛 自然飼育。脂控えめで、赤身の旨味が豊かな味わいです	¥12,800
ランプ (300g) 吉澤厳選 松阪牛A5 きめ細やかな霜降りと、上品な甘みが特徴	¥10,800

### パリージャ・クラシック

ピッカーニャ (イチボ) (300g) オーストラリア産アンガス牛	¥4,800
ミスジ (300g) オーストラリア産アンガス牛	¥4,800
テンダーロイン (200g) オーストラリア産グラスフェッドビーフ	¥4,800
ラムチョップ (300g) オーストラリア産	¥5,800

## FRUTOS DEL MAR

アサードに合わせて、または単品でも  
お楽しみいただける薪火焼きのシーフード

カラビネーロ 薪火焼きの天然赤海老	¥5,400
スパイニーロブスター	¥6,800
北海道産ホタテ	¥1,600
ニジマス (200g)	¥2,900
スルメイカ	¥2,900

## FOR SHARING

2~3名様向け

ポーターハウス (600g-) アルゼンチン産ヘレフォード牛	100g/¥2,800
Tボーン (500g-) アルゼンチン産ヘレフォード牛	100g/¥2,200
骨付きサーロイン (500g-) アルゼンチン産ヘレフォード牛	100g/¥1,800
リブ ロース (500g-) 黒毛和牛 A4+	100g/¥2,800
ガウチョセレクション (2-3 名様向け) イチボ 300g、ミスジ 300g、ラムチョップ200gと チョリソーのコンビネーション	¥14,800

## COURSES

本日のコース内容は、  
スタッフまでお尋ねくださいませ

Tボーンコース (2名様より)	(小) ¥9,800 (中) ¥12,800
骨付きサーロインコース (2名様より)	¥8,800
ガウチョコース (6 品)	¥8,800
和牛コース (8 品)	¥15,000
おまかせコース (12 品)	¥18,000

## GUARNICIONES

サイドディッシュ

エンサラダ・クリオージャ トマト、玉ねぎ、オリーブオイル、赤ワインビネガー	¥1,600
エンサラダ・ベルデ 季節のグリーンサラダ、特製ヴィネグレット	¥1,900
季節野菜の薪火焼き シェフのおすすめ	¥1,900
マッシュルームの薪火焼き	¥2,200
パパス・フリタス ハウスフライドポテト	¥800
マッシュポテト	¥800
クリームドスピナッチ	¥800
ファロファ・ジ・オーヴォ キャッサバ粉と卵の炒め	¥800
パリジェロライス チョリソー、卵、クリスピーポテト	¥1,000

## HAMBURGUESA

ハンバーガー

和牛バーガー 200gの和牛パティ、チェダーチーズ、ルッコラ、トマト	¥3,500
---------------------------------------	--------

## POSTRES

デザート

フォンダン・ドゥルセ・デ・レチェ 温かいドルセ・デ・レチェがあふれるケーキ スモークバニラアイスクリーム添え	¥1,500
トレスレッチェスケーキ 3種のミルクをたっぷり染み込ませた、ラテンアメリカ の伝統的なデザート自家製アイスクリーム添え シェフのおすすめ	¥1,500
フラン・コン・ドゥルセ・デ・レチェ トンカビーンズ風味のミルクフラン、ドゥルセ・デ・レチェ添え	¥1,200
本日の自家製アイスクリーム	¥700