

MEAT

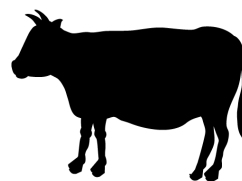
お肉メニュー

Let's get excited with tonight.
I'm gutsy

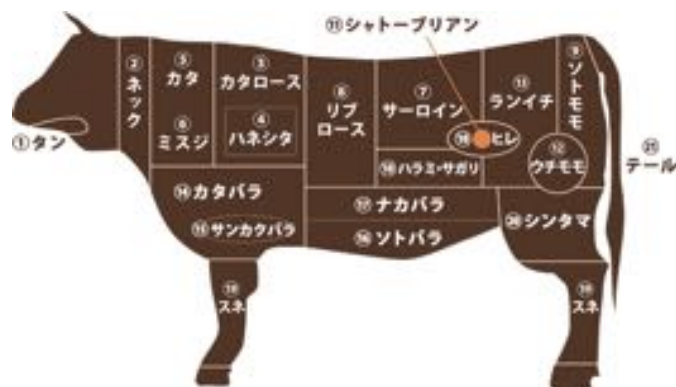


BEEF

牛肉

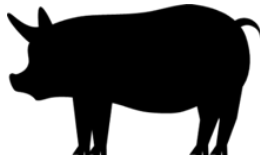


- ・名物ハラミのカットステーキ **150 g ¥ 890** **300 g ¥ 1680**
イープの人気メニュー！
- ・サーロインビーフステーキ **200 g ¥ 1580**
旨味たっぷり！赤身よりのお肉をチョイス。
- ・フィレビーフステーキ **200 g ¥ 1980**
脂身も少なく、非常に柔らかい稀少部位です。
- ・牛タングリル **100 g ¥ 900**
噛めばかむほどジューシー。
- ・厚切り牛タンシチュー **¥ 1680**
牛のタンを贅沢に厚切りにし、じっくりと煮込みました。
- ・ローストビーフ **¥ 800**
じっくりオーブンで焼き上げました。
- ・和牛のレアたたき **¥ 1200**
黒毛和牛モモ肉を使用。贅沢な一品です♥



Pork

豚肉



- ・イベリコ豚のポークリブグリル **¥1580**

豪快に1ポンド!! (約450g) 豚の骨付き肉をスチームして、特製ソースをまとわせグリル。

SAUSAGE

ソーセージ

- ・粗挽きポークウインナー 大 **2本** **¥590**
- ・粗挽きポークウインナー 小 **5本** **¥500**
- ・ピリ辛チョリソーウインナー 小 **5本** **¥500**

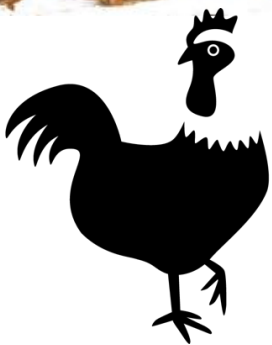


Crispy juicy sausage.
Sausages are loved by both adults and children



Chicken&Lamb

鶏肉&羊



- ・ディープフライドウイング **3p** **¥500**

国産手羽先の素揚げです。ビールのお供に最高!

- ・バッファローウイング **3p** **¥590**

国産手羽先を素揚げし、酸っぱ辛いアメリカンソースで味付け! **スパイシー!**

- ・タルタルチキン南蛮 **¥690**

ボリュームミー。甘酢とタルタルがたまりません。

- ・フライドチキン (鶏の唐揚げ) **¥590**

鶏肉の唐揚げです。定番の一品★

- ・ラムチョップ **1P** **¥450**

羊の骨付きロース肉です。



SALAD

サラダメニュー

Eat lots of vegetables.

Each dressing is also excellent



- ・プレーンサラダ ¥580
シンプルな生野菜のサラダです。
- ・生ハムシーザーサラダ ¥750
アンチョビ、チーズの入ったクリーミーソースで。
- ・スモークサーモンサラダ ¥780
フレッシュサラダにスモークサーモンをトッピング！柑橘ドレッシングで。
- ・ロースハムのメキシカンサラダ ¥750
ロースハムと半熟玉子のサラダ。コブドレッシングで。
- ・ローストビーフサラダ ¥890
たっぷりのローストビーフをトッピングしました。



CHEESE

チーズメニュー

Liquor and cheese, wine and cheese.

- ・カマンベール ¥750
チーズの女王！癖がなくて食べやすい。
- ・スモークチーズ ¥580
燻製したチーズです。
- ・ナチュラルチーズ ¥500
6p的なチーズです。



Raw ham

生ハム・サラミメニュー

Prosciutto and wine.

Prosciutto for sake.



- ・ハモンセラーノ ¥780
スペイン産の生ハムです。ワインのお供に。
- ・熟成ジェノアサラミスライス ¥580
豚挽肉、脂、黒胡椒を合わせて作られた北米産のサラミ。

Fried food

揚げ物メニュー

After all fried food is the best. I don't care about calories. Delicious is the best!



- ・ フレンチポテトフライ ￥450
- ・ チェダーチーズポテトフライ ￥590
- ・ 昔ながらの牛肉コロッケ ￥380
- ・ チキンナゲット BBQソース ￥480
- ・ **18cm** のタルタル海老フライ ￥480
- ・ 牡蛎フライタルタルソース ￥480
- ・ たこの唐揚げ ￥520
- ・ フィッシュ&チップスタルタルソース ￥590
- ・ オニオンリング ￥420
- ・ 鶏軟骨フライ ￥480
- ・ フライドチキン (鶏の唐揚げ) ￥590
- ・ タルタルチキン南蛮 ￥690
- ・ 砂ずりポン酢 ￥490
- ・ イカの唐揚げ タルタル添え ￥580
- ・ 鰻フライ タルタル添え ￥400
- ・ カニクリームコロッケ 2個 ￥380
- ・ もちもちパンプキンチーズボールフライ ￥590





Tapas

おつまみメニュー

It is a dish that goes well with sake.

- ・ 本日の小鉢の4種盛り ¥400
 - ・ 焼き茄子のマリネ ¥380
 - ・ 枝豆 ¥380
 - ・ おつまみ合鴨ロース バルサミコソースで ¥490
 - ・ スモークサーモン切り落とし ¥420
 - ・ たこわさ ¥420
 - ・ アンチョビのセツナポテトサラダと半熟卵 ¥480
 - ・ ロースハムと半熟卵のポテトサラダ ¥450
 - ・ モッツァレラチーズと生ハムトマトのカプレーゼ ¥800
 - ・ ガーリックシュリンプ ¥1000
- * この他に別紙もございます。

**Please spend a blissful time by drinking ,eating,
and enjoying youraself.**



PASTA

パスタメニュー

**You can share it with everyone, or
you can eat it alone.**



・牛カルビボロネーゼ **¥1200**

ジューシーなカルビ肉が入ってます

・海老と蟹身のトマトクリーム **¥1380**

オマール海老みその入ったソースとプリプリ海老をトッピング

・ポルチーニ茸のクリームパスタ **¥1180**

フランス産ポルチーニ茸とベーコンのクリーム

・海老と濃厚明太子クリームパスタ **¥1380**

生クリームバターにたらこペーストを入れた濃厚ソース

・ベーコンと茄子のトマトソース **¥1150**

ガーリックをきかせてトマトソースが◎

・大漁ムール貝のアンチョビオイル **¥1780**

大盛りのムール貝の出汁とアンチョビの旨味が good

数量限定の為売切れてからごめんください

・プレーンピザ **¥900**

・スペイン産生ハムパルミジャーノのピザ **¥1390**

・チェダーチーズと

とろけるチーズのWチーズピザ **¥1250**

・オマール海老みそソースの海老ピザ **¥1420**

・イタリア産アンチョビのトマトチーズピザ **¥1350**

・生ハムジェノベーゼトマトソースピザ **¥1390**

・ガーリックバターチーズピザ **¥1380**

・はちみつチーズピザ **¥1280**

PIZZA

ピザメニュー

**Plenty of cheese is irresistible
in crispy baked pizza**



RICE

ご飯ものメニュー

You can it as final dish or with meat.



- ・ ポルチーニ茸のクリームリゾット **¥1180**
スモーキーなフランス産ポルチーニ茸のクリームリゾットです。
- ・ ゴルゴンゾーラリゾット **¥1290**
イタリア産ゴルゴンゾーラを使用。独特の風味が癖になります。
- ・ ビーフガーリックライス **¥890**
ジューシーなカルビ肉を入れ、ニンニク醤油で仕上げました。
- ・ 地鶏の卵かけご飯 トリュフ醤油で **¥400**
お茶碗サイズで丼にぴったり！地鶏の卵を使用。
- ・ 牛トロ肉寿司 **1カン ¥320**
和牛の稀少部位、特上カルビ三角バラ肉を軽く炙った贅沢な一品。
- ・ ライス **小 ¥150 中 ¥250 大 ¥300**

- ・ 本日のおすすめメニューが別紙でございます。是非ご覧下さい。
- ・ 表示価格は、全て税別です。
- ・ 写真は全ページイメージです。ご了承ください。
- ・ この他に、予約制で宴会コースメニューもございます。お気軽にスタッフまで。





DESSERT

デザートメニュー

It is homemade dessert made with particular attention. Please enjoy it after meals.

Italian dessert

- ・ パンナコッタ **¥300**

生クリームをたっぷり使用して作った滑らかなミルクプリンのようなデザートです。

- ・ カタラーナ **¥350**

表面をパリパリにキャラメリゼして提供するアイスブリュレです♥

- ・ 名物ティラミス **¥390**

マスカルポーネチーズたっぷり使用のとろ〜りティラミス♥

ICE CREAM

- ・ バニラアイス

- ・ 黒蜜きなこアイス

- ・ 安納芋アイス

- ・ ブルーベリーチーズケーキアイス

ワッフルコーン入り 各**¥380** グラス入り 各**¥300**

- ・ ピスタチオアイス ・ ・ ・ (ワッフルコーン**¥480** グラス**¥400**)



ENJEL CHIFFON CAKE

卵黄を使わず、卵白のみで焼き上げたふんわり真っ白なシフォンケーキです。



- ・ エンゼルシフォンケーキ **¥400**
(プラス**¥150**円でバニラアイス添えに出来ます。)

* チョコソース・キャラメルソース・いちごソースの中から
お好きなソースをお選びください。