

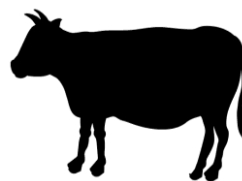
MEAT

お肉メニュー

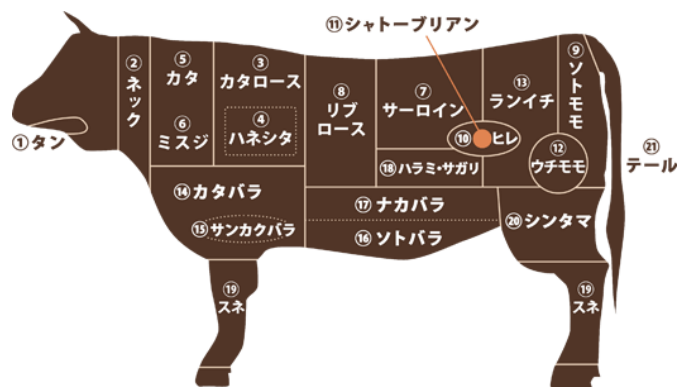
Let's get excited with tonight.
I'm gutsy



BEEF 牛肉

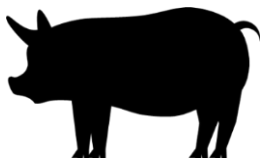


- **名物ハラミのカットステーキ 150 g ¥890 300 g ¥1680**
イープの人気メニュー！
- **サーロインビーフステーキ 200 g ¥1580**
旨味たっぷり！赤身よりのお肉をチョイス。
- **フィレビーフステーキ 200 g ¥1980**
脂身も少なく、非常に柔らかい稀少部位です。
- **牛タングリル 100 g ¥900**
噛めばかむほどジューシー。
- **厚切り牛タンシチュー ¥1680**
牛のタンを贅沢に厚切りにし、じっくりと煮込みました。
- **ローストビーフ ¥800**
じっくりオーブンで焼き上げました。
- **和牛のレアたたき ¥1200**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

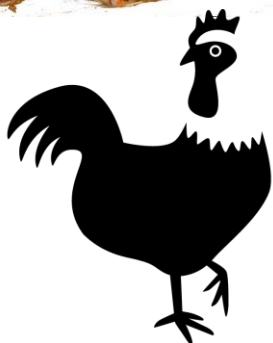
- ・ **ピリ辛チョリソーウインナー小5本 ¥500**



**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
- ・ 牡蠣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
- ・ 鱈フライ 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 ハルサミソースで ¥490
 - ・ スモークサーモン切り落とし ¥420
 - ・ たこわさ ¥420
 - ・ アンチョビのせ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たらごめんなさい

- **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**

お茶碗サイズでめにぴったり！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。ご了承下さい。
- 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好きなソースをお選びください。