

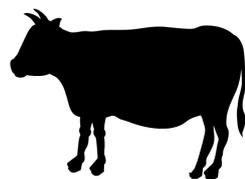
MEAT

お肉メニュー

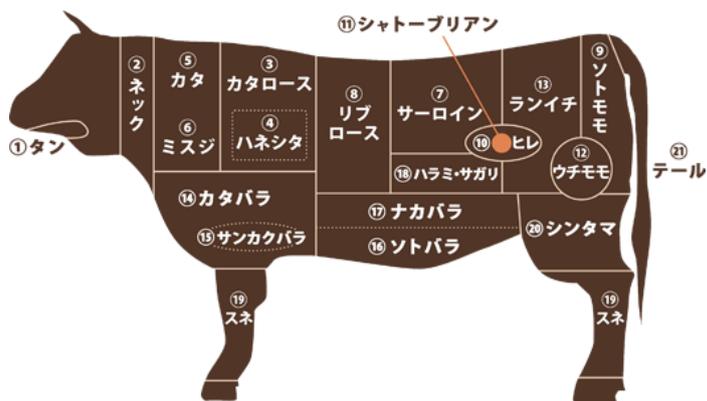
Let's get excited with tonight.
I'm gutsy



BEEF 牛肉

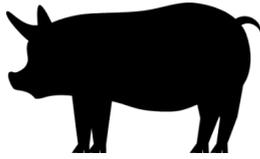


- 名物ハラミのカットステーキ 150g ¥890 300g ¥1680
イープの人気メニュー！
- サーロインビーフステーキ 150g ¥1580
旨味たっぷり！赤身よりのお肉をチョイス。
- フィレビーフステーキ 150g ¥1850
脂身も少なく、非常に柔らかい稀少部位です。
- 厚切り牛タンシチュー ¥1680
牛のタンを贅沢に厚切りにし、じっくりと煮込みました。
- ローストビーフ ¥800
じっくりオーブンで焼き上げました。
- 和牛のレアたたき ¥1200
黒毛和牛モモ肉を使用。贅沢な一品です♥



Pork

豚肉



・アメリカ産バックリブのポークグリル ¥1580

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

SAUSAGE

ソーセージ

- ・粗挽きポークウィンナー大2本 ¥500
- ・粗挽きポークウィンナー小5本 ¥480
- ・ピリ辛チョリソーウィンナー小5本 ¥500

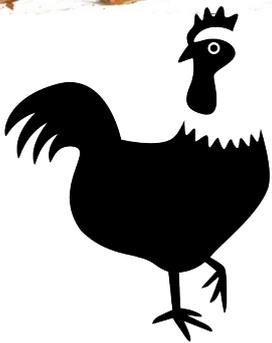


**Crispy juicy sausage.
Sausages are loved by
both adults and children**



Chicken

鶏肉



・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

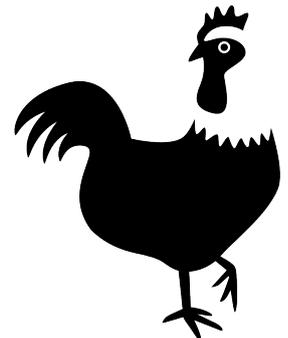
国産手羽先を素揚げし、酸っぱ辛いアメリカンソースで味付け! **スパイシー!**

・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) ¥680

鶏肉の唐揚げです。定番の一品★



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 ¥800

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.

- 丸ごとカマンベール ¥790

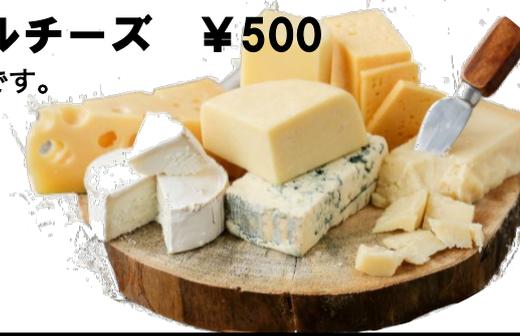
チーズの女王！癖がなくて食べやすい。

- 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。ワインのおともに。

- 生ハム切り落とし ¥680

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ツケ ￥380
- ・ チキンナゲット ￥480
- ・ 18cm のタルタル海老フライ ￥590
- ・ 牡蛎フライタルタルソース ￥480
- ・ フィッシュ & チップスタルタルソース ￥590
- ・ 春巻 2 個 ￥350
- ・ 鶏天ねぎポン酢 ￥420
- ・ フライドチキン（鶏の唐揚げ） ￥680
- ・ 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 ￥600
- ・ 鱈フライ タルタル添え ￥400
- ・ カニクリームコロツケ 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 ¥490
- 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 ¥480
- たこわさ ¥420
- ロースハムと半熟卵のポテトサラダ ¥450
- 牛すじ煮込み ¥500
- 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 ¥1350**
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 ¥1300**
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 ¥1400**
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 ¥1250**
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 ¥950**
- **生ハムパルミジャーノのピザ ¥1350**
- **CHEDDARチーズと
とろけるチーズのWチーズピザ ¥1280**
- **オマール海老みそソースの海老ピザ ¥1480**
- **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 ¥1300**

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 ¥1380**

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 ¥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 ¥280 大 ¥350**

- 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 ¥350
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 ¥380
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 ¥390
(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。