

¥300~400^{+tax} REASONABLE APPETIZER



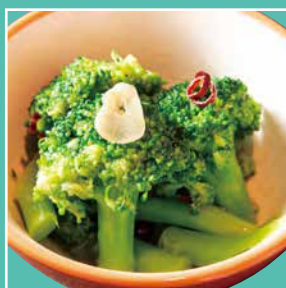
季節のピクルス
pickles
300yen



生ハム
prosciutto
300yen



2種のオリーブ
olives
300yen



ペペロン
ブロッコリー
broccoli aglio e olio
300yen



グリル枝豆の
ペペロンチーノ
EDAMAME aglio e olio
300yen



メさばの
サワークリーム和え
vinegared mackerel
with sour cream 300yen



辛口サラミときゅうり
spicy sarami and cucumber
300yen



自家製レバーペースト
homemade liver paste
300yen



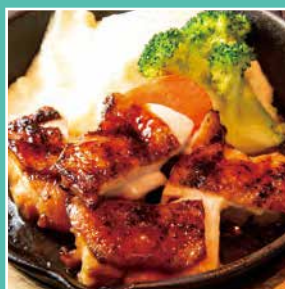
激辛カレー Choriso
Hot Curry wurst
300yen



アンチョビ
キャベツ
Anchovy cabbage
400yen



サクッとモチっと
コラーゲン
スティック
pig stick
300yen



若鶏の炭火焼
〈TERIYAKI〉
〈特製ガーリックソース〉
charcoal grilled chicken
各 380yen

※表示価格は税別です。別途消費税をいただきます。※チャージとしておひとり様 300円いただきます。

SUMIBI MENU

MEAT

肉の炭火焼

炭火で焼くから
ジューシーで香ばしい!!

牛リブロース炭火焼

charcoal grilled beef rib roast

チーズのせ
できます

[250 g] 2,500 yen

[150 g] 1,600 yen

牛リブロース

1 ポンド超えの炭火焼

charcoal grilled beef rib roast

チーズのせ
できます

[500 g] 4,600 yen

花畑牧場
ラクレット
チーズのせ
+650 yen



国産三元豚の ロース炭火焼 (秘伝しょうゆソース)

roast japanese charcoal grilled pork
with suite soy sauce

430yen

国産三元豚の とんトロの炭火焼 鬼おろしポン酢

japanese charcoal grilled tontoro
(pork neck) with grated radish
and ponzu

650yen

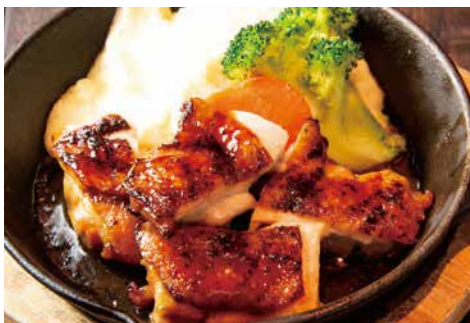


若鶏の炭火焼 〈特製ガーリックソース〉

charcoal grilled chicken with garlic tomato sauce

380yen

おすすめ



若鶏の炭火焼 〈TERIYAKI〉

charcoal grilled chicken with TERIYAKI sauce

380yen

おすすめ

※メニューの写真はイメージです。付け合わせが異なる場合がございます。

※表示価格は税別です。別途消費税をいただきます。※チャージとしておひとり様 300円いただきます。

everyone has a service fee of 300yen

RACLETTE CHEESE

RECOMMENDED
MENU

おすすめメニュー

花畑牧場
ラクレット
チーズのせ
+650yen

+650yenにて
ラクレットチーズを
おかけします！

若鶏の炭火焼
〈特製ガーリックソース〉
charcoal grilled chicken with garlic tomato sauce
380yen

若鶏の炭火焼
〈TERIYAKI〉
charcoal grilled chicken with TERIYAKI sauce
380yen

4 種ソーセージの炭火焼
charcoal grilled four colors sausage
650yen



牛リブロース炭火焼
charcoal grilled beef rib roast
————— [250 g] 2,500 yen

牛リブロース
1 ポンド超えの炭火焼
charcoal grilled beef rib roast
————— [500 g] 4,600 yen



3 種のブロシェット
盛り合わせ (串焼き)
Assorted skewer
————— [3 本] 1,140yen

人気ナンバーワン！
炭火焼 3 種盛り

Assorted meat
(Beef rib roast & Pork loin & Chicken thigh)
牛リブロース炭火焼
国産三元豚のロース炭火焼 (秘伝しょうゆソース)
若鶏の炭火焼特製ガーリックソース
1,480yen



※表示価格は税別です。別途消費税をいただきます。※チャージとしておひとり様 300円いただきます。

ラクレットチーズ

everyone has a service fee of 300yen

SALAD

サラダ

人参ドレッシングの赤サラダ

トレビス・アーリーレッド・紫キャベツ入り。
carrot dressing red salad

750yen

玉ねぎドレッシングの緑サラダ

パクチー・たまねぎ・きゅうり入り。

onion dressing green salad

750yen

※野菜の種類が季節により変わることがあります。ご了承ください。



生ハムと紫キャベツのマリネ

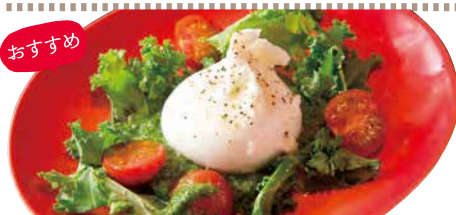
raw ham and purple cabbage marinade

500yen

半熟たまごのシーザーサラダ

Caesar salad with half raw egg

750yen



イタリア産

ブラッティーナチーズの サラダ仕立て

Burratina

880yen

APPETIZER

前 菜

ナチョス

(ミートソース)

Nachos

450yen

殻つきローストアーモンド

roast almond with shells

300yen



コーンチップ アボカドソース

Guacamole
with tortilla chips

450yen

アボカド入り スパイシーツナ

spicy tuna
with avocado

650yen

おすすめ



まぐろと刻みわさびの ブルスケッタ

brusketta of tuna and shared wasabi

500yen



メさばと紅大根の カルパッチョ

vinegared mackerel &
red radish carppcio

500yen

ナチョス (ミートソース)

Nachos

450yen



3 種のハムの 盛り合わせ

assorted Ham

550yen



スモークサーモンの 柚子カルパッチョ

smoked seamons yuzu carpaccio

600yen



えびとアボカドの タイ風タルタル

shrimp and avocado thai style tartar

600yen



おつまみ チーズ盛り合わせ

assorted Cheese

800yen

※表示価格は税別です。別途消費税をいただきます。※チャージとしておひとり様 300円いただきます。

everyone has a service fee of 300yen