

<店内>

TODAY'S MENU

◆ちょっと小皿料理

焼き茄子 焼きリコッタチーズがけ 1本 . . .	¥300
オリーブ	¥500
マコモ筍のチーズオムレツ*	¥500
ブロッコリーのアンチョビ ガーリック*	¥500
色々野菜のカポナータ*	¥500
地鶏のレバー パテ*	¥600
マッシュルームのマリネ*	¥600
わかさぎの甘酢マリネ*	¥600
鶏ももと新じゃがの白ワイン煮*	¥650
ミートボールのトマト煮*	¥650
豚の角煮*	¥700

* …お持ち帰りできます。

◆ワインと色々楽しみたい…。

デリカテッセンの盛り合わせ	¥1,200
お任せで、本日のおススメ4種類です。	
バケット 又は、ごはん	¥150
グラス ワイン	
白 ソーヴィニヨン・ブラン	¥650
赤 カベルネ・ソーヴィニヨン	¥700
◆お食事として…。サラダ付き / 紙エプロン使いますか？	
シンプルトマトのスパゲッティ	¥1,000
スパゲッティ ボローニャ風ミートソース	¥1,250
スパイシー キーマ カレー*	¥1,300
大盛 または、バケット追加	+ ¥150
◆デザート	
バニラ アイスクリーム	¥300

※消費税（8%）は、お会計時に加算させていただきます。

◆◆◆ ご飯で、ランチプレート ◆◆◆

¥1,200 (税込)

◆お好きな「おかず」を選んでください。

A) ミートボールのトマト煮

B) 鶏ももと新じゃがの白ワイン煮プレート

C) 豚の角煮 +¥50

◆デリ3点盛り

まこも筍のチーズオムレツ、わかさぎの甘酢マリネ、
お楽しみ小鉢

◆白米 180g 国産ブレンド コシヒカリ

ごはんの大盛できます。 +¥70

ランチ生ビールあります！
エビス樽生 . . . ¥430
食後のコーヒー、お茶は、
セット価格で、¥300～ お得ですよ。

※価格は、消費税（8%）込の表示です。

新登場！

苺とマスカルポーネクリームのパフェ

¥1,300 (税込)



苺の酸味とマスカルポーネクリームの甘み、そして、塩ミルクアイスクリームを混ぜながら、召し上がってください。

とちおとめ、マスカルポーネクリーム、ミックスベリー、塩ミルクアイス、メレンゲ

ミニ 苺パフェ ¥650 (税込)



◆◆◆ TAKE OUT MENU ◆◆◆

◆デリカテッセン単品

- 焼きなす 焼きリコッタチーズがけ 1本 ¥320
- まこも筍のチーズオムレツ ¥540
- ブロッコリーのアンチョビ ガーリック . . . 約170g/¥540
- ズッキーニとパプリカのカポナータ . . . 約170g/¥540
- 地鶏のレバー パテ ¥600
- いろいろキノコのソテー 約190g/¥650
- マッシュルームのオイルマリネ 約170g/¥650
- わかさぎの甘酢マリネ 約11本/¥650
- 鶏ももとじゃがいもの白ワイン煮 . . . 約190g/¥700
- ミートボールのトマト煮 約190g/¥700
- 豚の角煮 約190g/¥760

◆生ビール

エビス 樽生

紙コップ 9oz ¥ 5 0 0

紙コップ 12oz ¥ 6 5 0



◆オードブル

- デリ盛合せ S 5種類 1人前 ¥1,290
- デリ盛合せ M 5種類 2～3人前 ¥2,480
- デリ盛合せ L 8種類 3～4人前 ¥4,000

◆ご飯もの

ごはんの大盛 +¥70

- 豚の角煮 弁当 ¥1,050
- ミートボールのトマト煮 弁当 ¥1,000
- 鶏ももと新じゃがの白ワイン煮 弁当 ¥1,000
- スパイシー キーマ カレー ¥1,400



※消費税（8%）込の金額です。

◆温かいお飲み物	単品価格	セット価格
コーヒー ローストブレンド	¥500	¥300
紅茶 アールグレイ	¥500	¥300
ほうじ茶 京の匠福寿園	¥500	¥300
中国茶 パイムータン フィネス	¥500	¥300
メロンのようなフレッシュで甘い香りをもつ、希少な白茶です。		
チョコチーノ	¥580	¥370
ティー ラテ ほのかな甘さ	¥580	¥370
◆冷たいお飲み物		
アイスコーヒー	¥500	¥300
アイスコーヒー アイスクリーム添え . .	¥580	¥370
サントリー 烏龍茶	¥540	¥330
ジンジャーエール	¥540	¥330
甘口 又は、辛口		
オレンジ ジュース	¥540	¥330
グレープフルーツ ジュース	¥540	¥330
リンゴ ジュース	¥540	¥330

※消費税（8%）込の金額です。

生ビール エビス樽生	¥760
グラスワイン	
白 ソーヴィニヨン・ブラン	¥700
フランス ボルドー産	
赤 カベルネ・ソーヴィニヨン	¥750
アルゼンチン	
エビス プレミアムブラック 小瓶	¥730
ノンアルコールビール オールフリー	¥580
ハイボール サントリー角	¥700
カンパリ ソーダ	¥700
秘蔵梅酒 鹿児島県 長期熟成	
ロック	¥650
ソーダ割り	¥700

※消費税（8%）込の金額です。

白ワイン 1/4ボトル ¥900

ボルドー ブラン セミヨン60%,ソーヴィニヨン・ブラン
40%
濃縮したレモンと爽やかなハーブの香りが溢れ、快活な酸を持つ
ライトボディ

白ワイン 1/4ボトル ¥900

オーガニック シャルドネ シャルドネ100%
マンゴー、パイナップルの果実を感じさせる香り高いミディアム
ボディ

赤ワイン 1/4ボトル ¥900

ボルドー ルージュ メルロ55%、カベルネ45%
プラムなど赤い果実の豊かな香りにスパイスが加わり、良いタン
ニンとバランスのとれた酸が特徴

赤ワイン 1/4ボトル ¥900

オーガニック・メルロ/カベルネ メルロ60%、カベルネ40%
カシス、スパイスの香り高め酸とシルクのようなタンニンを
伴う

七賢 純米 風凜美山 (ふうりんびざん)
常温 グラス ¥680
常温 300mlボトル ¥1,360

七賢 純米吟醸 天鷲絨の味 (びろーどのおじ)
冷酒 グラス ¥990
冷酒 300mlボトル ¥1,980

焼酎 ロック、水割り、お湯割り、ソーダ割り (+¥50)

黒霧島 芋焼酎 黒麹仕込み ¥600

富乃宝山 芋焼酎 黄麹仕込み ¥650

吉兆宝山 芋焼酎 黒麹仕込み ¥650

中々 麦焼酎 ¥700

秘蔵梅酒 鹿児島県 長期熟成
ロック ¥600
ソーダ割り ¥650

※消費税 (8%) は、お会計時に加算させていただきます。

◆白ワイン 750ml

Elsa Bianchi Chardonnay アルゼンチンシャルドネ100% ¥2,750
エルサ・ビアンチ シャルドネ

味わいは爽快な印象で、ミディアムレベルの凝縮したアロマにはハチミツをかけたレモン、ピーチ、トロピカルフルーツが表れます。

Fossi Bianco イタリア トスカーナ
フォッシ ビアンコ ガルガーネガ100% ¥3,000

辛口 ステンレス槽で発酵され、新鮮でフルーティ。しっかりした酸とフレッシュな果実味がよく出ています。

Domaine du Mage Chardonnay フランス
マージュ シャルドネ シャルドネ100% ¥3,400

新鮮で豊潤な力強さがあり、オークからくる焼いたパン、バニラがシャルドネのまろやかさや豊かなアロマをひき立てる。

Domaine du Mage Sauvignon Blanc フランス
マージュ ソーヴィニヨン・ブラン
ソーヴィニヨン・ブラン100% ¥3,400

とても繊細で凝縮した花の香り、いくらかミネラルのニュアンスがあります。

Paso a Paso Organic Verdejo スペイン
パソ・ア・パソ・オーガニック・ヴェルデホ ヴェルデホ100% ¥3,600

辛口。洋梨、ズバイモモ、蜂蜜のアロマと風味が口内を満たす。シルクのように滑らかで口当たりの良いテクスチャーが心地良く広がり、仄かな花の香りがふわりと香る。

◆赤ワイン 750ml

Elsa Bianchi Cabernet Sauvignon アルゼンチン
エルサ・ビアンチ カベルネ・ソーヴィニヨン
カベルネ・ソーヴィニヨン100% ¥2,750

ブルーベリー等の黒系果実の他、イチゴ等の赤系果実の香りがある。

Domaine St Hilaire Merlot フランス
ドメヌ・サン・ティレール メルロ メルロ100% ¥3,200

赤いベリーとスミレのアロマに、プラムが加わる。柔らかで、快活な赤い果実の風味はタンニンと酸で良くバランスがとれている。

FOSSI Chianti D.O.C.G イタリア
フォッシ キャンティ サンジョヴェーゼ75~80% ¥3,600

ミディアムボディ プラムやスミレなどの豊かで甘美な華やかな香りを持ち、豊かなタンニンと果実味を持ち合わせ、バランス良い

Bodegas Venta Morales Organic スペイン
ヴェンタ・モラレス・オーガニック テンプラニーリョ100% ¥3,800

有機ブドウを使用。濃密なルビー、紫色。果実味溢れるピュアで感動的。

"Bodegas Carchelo Tinto スペイン"
カルチェロ モナストレル40%、テンプラニーリョ30% ¥4,200

フルーティーで飲みやすく、チェリーとダークベリーの風味と、ほのかに砕いた胡椒が表れます。

※消費税（8%）は、お会計時に加算させていただきます。