

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
まこも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
グリッシーニの生ハム巻き . . . . .	¥600
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 グルナッシュ・シラー . . . . .	¥650

◆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 ◆◆◆

¥1,290 (税込)

◆お好きな「おかず」を選んでください。

A)豚の角煮

B)ミートボールのトマト煮

C)鶏ももと新じゃがの白ワイン煮プレート

◆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

※価格は、消費税（8%）込の表示です。

新登場！

## 栗のモンブラン パフェ



和栗を甘露煮にしています。そして、マロンクリームがたっぷり入った、秋の味覚パフェです。

和栗の甘露煮、マロンクリーム、  
苺、バニラアイス、メレンゲ、ミ  
ルクプリン など

¥1,490 (税込)

ミニ 栗のモンブラン 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 . . . . ¥540
- ズッキーニとパプリカのカポナータ . . . . ¥540
- 地鶏のレバー パテ . . . . . ¥600
- いろいろキノコのソテー . . . . . ¥650
- マッシュルームのオイルマリネ . . . . . ¥650
- わかさぎの甘酢マリネ . . . . . ¥650
- 鶏ももとじゃがいもの白ワイン煮 . . . . . ¥700
- ミートボールのトマト煮 . . . . . ¥700
- 豚の角煮 . . . . . ¥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 . . . . . ¥1,080
- ミートボールのトマト煮 弁当 . . . . . ¥1,080
- 鶏ももと新じゃがの白ワイン煮 弁当 . . . . . ¥1,080
- スパイシー キーマ カレー . . . . . ¥1,400



※消費税（8%）込の金額です。

<店内>

★お食事、デザートをご注文すると、セット価格として200円、お値引きします。

◆温かいお飲み物

コーヒー ローストブレンド . . . . . ¥500

紅茶 アールグレイ . . . . . ¥500

ほうじ茶 . . . . . ¥500

◆冷たいお飲み物

アイスコーヒー . . . . . ¥500

アイスコーヒー アイスクリーム添え . . . . ¥550

サントリー 烏龍茶 . . . . . ¥500

ジンジャーエール 甘口 又は、辛口 . . . ¥500

オレンジジュース . . . . . ¥500

グレープフルーツジュース . . . . . ¥500

リンゴジュース . . . . . ¥500

スパークリング日本酒

七賢 山の霞 360ml . . . . . ¥2,800  
瓶内二次発酵ならではのきめ細かい泡、フルーティな吟醸香。

スパークリング ワイン

リオンド プロセッコ 750ml . . . . . ¥4,000

グラス ワイン

白 ソーヴィニヨン・ブラン . . . . . ¥650

赤 グルナッシュ・シラー . . . . . ¥650

エビス プレミアムブラック . . . . . ¥680

ノンアルコールビール オールフリー . . . . . ¥540

ハイボール サントリー角 . . . . . ¥650

カンパリ ソーダ . . . . . ¥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 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。