

本日の鮮魚のサルスエラ

～スペイン風 魚介の煮込み～

¥1,980 (税込¥2,178)

豊洲市場
直送!

◆本日の魚種はスタッフにおたずねください◆



“サルスエラ”って??

魚介類が入ったスペイン カタルーニャの料理。
パンとの相性もバツグン!
たっぷりの魚介と旨味が凝縮されたスープも
最後の一滴までお楽しみください。

※写真は「さわら」を使用しています。

♪ おトクなセット ♪ お料理との組み合わせでご注文ください

スペシャルセット

食べ放題

サラダバー

+

食べ放題

窯だしパン

+

コーヒー



プラス ¥1,400
(税込¥1,540)

パン・コーヒー セット

食べ放題

窯だしパン+コーヒー

プラス ¥730
(税込¥803)

- ・ サラダバー 食べ放題
プラス ¥750 (税込¥825)
- ・ スープ 食べ放題
プラス ¥380 (税込¥418)
- ・ コーヒー
プラス ¥290 (税込¥319)

窯だしパン 食べ放題

¥450 (税込¥495)

ライス

¥300 (税込¥330)

- スープは『コーンスープ』または『ミネストローネスープ』よりお選びいただけます。
- コーヒーは、紅茶への変更も可能です。
- 窯だしパン・サラダバーはお二人様以上でのお取り分けはご遠慮ください。

※イラスト、写真はイメージです。



春の新作おもてなし

日本の美しき四季から生まれる
美味しい感動を

春の新作 おもてなし

華やかなお料理と窯だしパンで楽しいひとときを

メイン料理の前に
ドリンクとご一緒に
いかがですか

ほたるいかのアヒージョ

¥800
(税込¥880)



- 海老のバジル風味グラタン
- 牛100%ハンバーグ
- チキンのオーブン焼き



春のスペシャルアソート

料理長おすすめセット

単品

¥1,980

(税込¥2,178)

食べ放題

食べ放題

¥3,380

サラダバー+窯だしパン+コーヒー付 (税込¥3,718)



- 真鯛のグリル
- 有頭海老のグリル
- 帆立貝のグリル
- 紅ずわい蟹のグラタン

海の幸のスペシャルアソート

料理長おすすめセット

単品

¥1,980

(税込¥2,178)

食べ放題

食べ放題

サラダバー+窯だしパン+コーヒー付 (税込¥3,718)

¥3,380

真鯛と桜海老のスパゲッティ ポータルガ風味

口の中いっぱい、海の香りが広がる
季節限定の Pasta です。

¥1,490

(税込¥1,639)



高知県産 真鯛と帆立貝のグリル 醤油バターソース

醤油バターの香ばしい風味が食欲をそそる一皿。
ふっくらとした 高知県産真鯛と帆立貝を
お楽しみください。

¥1,790

(税込¥1,969)



●コーヒーは、紅茶への変更も可能です。

●窯だしパン・サラダバーはお二人様以上でのお取り分けはご遠慮ください。

※ハンバーグに使用しているお肉は100%牛肉です。

※イラスト、写真はイメージです。

SIDE MENU サイドメニュー

メイン料理の前に、カクテルやノンアルコールドリンクと一緒にいかがですか

季節の
アヒージョ

ほたるいかのアヒージョ

¥ 800
(税込 ¥ 880)

アンチョビとガーリックをきかせた
オリーブオイルで焼き上げた季節の
アヒージョ。



ぷりぷり海老のアヒージョ ¥ 800
(税込 ¥ 880)
アンチョビとガーリックの香りが
食欲をそそる人気商品。



スペイン産ハモンセラノ ¥ 500
(税込 ¥ 550)
味わい深いスペイン産の生ハム。
パンにのせて食べるのもおすすめ。



海老のカダイフ巻き さっくり揚げ

外はサクサク、中はぷりぷり！
食感が楽しいおつまみ。スイートチリ
ソースでお召し上がりください。
¥ 580
(税込 ¥ 638)

バジルフランクとソーセージのグリル

風味豊かなバジリコ入りフランクと
粗挽きソーセージの盛り合わせ。
¥ 680
(税込 ¥ 748)



イタリア野菜のフリット

ほうれん草、カリフラワー、
パプリカ、にんじん、ブロッコリーを
フリットにしたイタリアでは定番の前菜です。
¥ 480
(税込 ¥ 528)

山盛りフライドポテト

アルコールやモクテルと一緒に。
¥ 480
(税込 ¥ 528)



店内メニュー お持ち帰りいただけます (※一部商品除く)

お電話でのご注文も承ります。詳しくは、お気軽にスタッフにお声がけください

SALAD BAR サラダバー

フレッシュな野菜をはじめ デリサラダ、フルーツ、デザートなどをご用意しています

食べ放題

サラダバー ¥980
(税込¥1,078)

●お二人様以上でのお取り分けはご遠慮ください。

お料理とのご注文でおトク!

お料理との組み合わせで
プラス ¥750(税込¥825)で
ご注文いただけます



SOUP スープ

サクサククルトンの
特製コーンスープ ¥580
(税込¥638)
コーンのやさしい甘み。

田舎風ミネストローネ ¥580
野菜たっぷり、トマト味のスープ。(税込¥638)

BREAD, RICE 窯だしパン、ライス



食べ放題

窯だしパン ¥450
(税込¥495)
店内で焼きあげたパンを
心ゆくまでお楽しみください。

おこさまパン ¥200
(税込¥220)
ご注文は小学生以下のお子さまに
限らせていただきます。

●お二人様以上でのお取り分けはご遠慮ください。

ライス ¥300
国産コシヒカリ使用。(税込¥330)

※イラスト、写真はイメージです。

ハンバーグへのこだわり

当店の人気メニュー「ハンバーグ」は、ビーフ100%使用

毎日、その日の分だけ愛情をこめて練り上げて、
安心して食べていただけるハンバーグを手づくりしています

ふっくら ジューシー、
ナイフを入れると肉汁溢れる ハンバーグをおたのしみください



※ハンバーグに使用しているお肉は100%牛肉です。

BEEF HAMBURG STEAK

牛100%ハンバーグステーキ



ハンバーグステーキ デミグラスソース

たっぷり180g。
コク深い特製デミグラスソースをたっぷりと。

¥1,400
(税込¥1,540)



和風ハンバーグステーキ

たっぷり180g。和風ソースと
大根おろしでさっぱりと。

¥1,360
(税込¥1,496)



とろ〜りチーズハンバーグステーキ

お席で“追いチーズ”をおかけします。
ナイフを入れると溢れ出る
とろ〜りモッツアレラチーズ。

¥1,480
(税込¥1,628)

♪ おトクなセット ♪ お料理との組み合わせでご注文ください

スペシャルセット

食べ放題

サラダバー

+

食べ放題

窯だしパン

+

コーヒー

プラス ¥1,400
(税込¥1,540)

パン・コーヒー セット

食べ放題

窯だしパン+コーヒー

プラス ¥730
(税込¥803)

- ・ サラダバー 食べ放題
プラス ¥750(税込¥825)
- ・ スープ 
プラス ¥380(税込¥418)
- ・ コーヒー 
プラス ¥290(税込¥319)

窯だしパン 食べ放題

¥450(税込¥495)

ライス

¥300(税込¥330)

- スープは『コーンスープ』または『ミネストローネスープ』よりお選びいただけます。
- コーヒーは、紅茶への変更も可能です。
- 窯だしパン・サラダバーはお二人様以上でのお取り分けはご遠慮ください。

※イラスト、写真はイメージです。

COMBINATION HAMBURG

コンビネーション ハンバーグ

牛100%ハンバーグ（120g）と もう1品楽しめる大満足なメニューです



ハンバーグステーキ & 海老フライ

ぷりっぷりの海老フライは
特製タルタルソースでどうぞ。

¥1,500
(税込¥1,650)

ハンバーグステーキ & チキングリル

パリッとジューシーに焼き上げた
チキンを組み合わせた大満足メニュー。

¥1,500
(税込¥1,650)



ハンバーグステーキ & ソーセージグリル

バジリコフランクと粗挽きソーセージが
ついたボリュームたっぷりメニュー。

¥1,590
(税込¥1,749)



※ハンバーグに使用しているお肉は100%牛肉です。



ハンバーグステーキ & 海老グラタン

¥1,590

人気のハンバーグとクリーミーな海老のマカロニグラタンの組み合わせ。(税込¥1,749)



ハンバーグステーキ & ビーフシチュー

¥1,800

コク深いビーフシチューと一緒に味わえるロングセラーメニュー。(税込¥1,980)

おトクなセット お料理との組み合わせでご注文ください

スペシャルセット

食べ放題
サラダバー
+
食べ放題
窯だしパン
+
コーヒー
プラス ¥1,400
(税込¥1,540)



**パン・コーヒー
セット**

食べ放題
窯だしパン+コーヒー
プラス ¥730
(税込¥803)

- ・ サラダバー 食べ放題
プラス ¥750(税込¥825)
- ・ スープ 食べ放題
プラス ¥380(税込¥418)
- ・ コーヒー
プラス ¥290(税込¥319)

窯だしパン 食べ放題

¥450(税込¥495)

ライス

¥300(税込¥330)

- スープは『コーンスープ』または『ミネストローネスープ』よりお選びいただけます。
- コーヒーは、紅茶への変更も可能です。
- 窯だしパン・サラダバーはお二人様以上でのお取り分けはご遠慮ください。

※イラスト、写真はイメージです。

BEEF STEAK ステーキ



厳選 牛フィレステーキ

柔らかく肉の味がしっかりと感じられます。

120g	160g
¥2,250	¥2,750
(税込¥2,475)	(税込¥3,025)



厳選 牛フィレステーキ & ハンバーグステーキ

牛フィレステーキ(80g)と
牛100%ハンバーグステーキ(100g)の人気の組み合わせ。

¥2,000
(税込¥2,200)

※ハンバーグに使用しているお肉は100%牛肉です。



牛みすじ肉の炙り焼きステーキ _____ ￥1,880
 薄切りした US産 牛みすじ肉(160g)を和風ソースでお召し上がりください。(税込￥2,068)

STEW 煮込み



じっくり煮込んだ特製ビーフシチュー _____ ￥1,980
 時間をかけて煮込みました。ほろっとお肉が美味しい！ (税込￥2,178)



NEW パン屋さんのチキンとソーセージの野菜シチュー _____ ￥1,590
 具材たっぷり。ドーム型のピッツァ生地とご一緒に。(税込￥1,749)

おトクなセット お料理との組み合わせでご注文ください

スペシャルセット

食べ放題
 サラダバー
 +
 食べ放題
 窯だしパン
 +
 コーヒー
 プラス ￥1,400
 (税込￥1,540)

パン・コーヒー セット

食べ放題
 窯だしパン+コーヒー
 プラス ￥730
 (税込￥803)

- ・ サラダバー 食べ放題
 プラス ￥750(税込￥825)
- ・ スープ 食べ放題
 プラス ￥380(税込￥418)
- ・ コーヒー
 プラス ￥290(税込￥319)

窯だしパン 食べ放題

￥450(税込￥495)

ライス

￥300(税込￥330)

- スープは『コーンスープ』または『ミネストローネスープ』よりお選びいただけます。
- コーヒーは、紅茶への変更も可能です。
- 窯だしパン・サラダバーはお二人様以上でのお取り分けはご遠慮ください。

※イラスト、写真はイメージです。

SEAFOOD シーフード料理



NEW

高知県産 真鯛と帆立貝のグリル 醤油バターソース

醤油バターの香ばしい風味が食欲をそそる一皿。
ふっくらとした 高知県産真鯛と帆立貝を
お楽しみください。

¥1,790
(税込¥1,969)

高知県産 真鯛とムール貝の アクアパッツァ

真鯛(80g)とムール貝をブイヨンで蒸し煮に
した、魚介の旨味が凝縮された一皿です。

¥1,850
(税込¥2,035)



NEW 海の幸のスペシャルアソート

真鯛・有頭海老・帆立貝のグリル、紅ずわい蟹のグラタンを
盛り合わせた、シーフード好きにはたまらない一皿です。

¥1,980
(税込¥2,178)

CHICKEN

チキン料理



肉厚チキンステーキと アスパラガスのバター醤油ソース

スパイスで仕込んだチキンを皮はパリッと
身はジューシーに焼き上げました。

¥1,680
(税込¥1,848)



ジェノバチキンとチーズ・ アスパラガスのオープン焼き

とろ〜りチーズとトマトの酸味が美味しい
女性におすすめの一皿です。

¥1,680
(税込¥1,848)

A LA CARTE

アラカルト



NEW 春のスペシャルアソート

¥1,980

牛100%ハンバーグ、チキンのオープン焼き、海老のバジル風味グラタンを
一皿で楽しめる人気メニュー。(税込¥2,178)

PASTA パスタ



NEW 真鯛と桜海老のスパゲッティ ボッタルガ風味

口の中いっぱいに、海の香りが広がる季節限定のパスタです。

¥1,490

(税込¥1,639)

茄子とほうれん草のミートソース もっちり生パスタ

もちもちの生パスタにトマトソースとチーズをからめ、肉感たっぷりのオリジナルミートソースをかけました。

¥1,290

(税込¥1,419)

海老とズッキーニのトマトクリームスパゲッティ

トマトの酸味とクリームのコクが融合した人気のスパゲッティです。

¥1,390

(税込¥1,529)

PIZZA ピッツァ

～手づくり生地だから、パリッと もっちり食感～



ピッツァ マルゲリータ

とろ〜りモッツァレラチーズ×トマトソース×バジル。イタリア王道のピッツァです。

¥1,250

(税込¥1,375)

ミックスピッツァ

海老、チキン、ソーセージ、アスパラ、コーンをトッピングした具だくさんの満足ピッツァ。

¥1,450

(税込¥1,595)

●直径 約28センチ

GRATIN, DORIA, CURRY

グラタン、ドリア、カレー

たっぷり海の幸のグラタン ————— ¥1,480
真鯛・海老・イカ・ムール貝・紅ズワイ蟹・マカロニが入った
具材たっぷりのあつあつグラタン。 (税込¥1,628)

チキンと彩り野菜のペンネグラタン ————— ¥1,350
チキンのグリルと4種類の野菜をトッピングした、風味豊かな
バジル風味のグラタン。 (税込¥1,485)

茄子とトマトのミートドリア ————— ¥1,250
サフランライスにオリジナルミートソースとホワイトソースをかけて
焼き上げた、クリーミーなドリアです。 (税込¥1,375)

欧風ビーフカレーライス ————— ¥1,280
特製フォンドヴォーと牛肉と野菜の旨味を活かした本格ビーフカレー。 (税込¥1,408)



SANDWICH サンドイッチ



クラブハウスサンドイッチ

小麦ふすま入りのパン（バイツェンブロート）に
グリルチキン、ベーコン、野菜をはさんだ
トーストサンドイッチ。

¥1,350
(税込¥1,485)

♪ おトクなセット ♪ お料理との組み合わせでご注文ください

スペシャルセット

食べ放題

サラダバー

+

食べ放題

窯だしパン

+

コーヒー



プラス ¥1,400
(税込¥1,540)

パン・コーヒー セット

食べ放題

窯だしパン+コーヒー

プラス ¥730
(税込¥803)

・ サラダバー 食べ放題
プラス ¥750 (税込¥825)

・ スープ 食べ放題
プラス ¥380 (税込¥418)

・ コーヒー
プラス ¥290 (税込¥319)

窯だしパン 食べ放題

¥450 (税込¥495)

ライス

¥300 (税込¥330)

- スープは『コーンスープ』または『ミネストローネスープ』よりお選びいただけます。
- コーヒーは、紅茶への変更も可能です。
- 窯だしパン・サラダバーはお二人様以上でのお取り分けはご遠慮ください。

※イラスト、写真はイメージです。

お気軽にコースをお楽しみいただける

スペシャルコース ¥3,000 (税込¥3,300)

※写真は組み合わせの一例です。



食べ放題 窯だしパン

<前菜>

季節のアヒージョ または 5種 前菜盛り合わせ

<メイン料理>

高知県産真鯛のグリル バター醤油ソース または 牛みすじ肉のタリアータ シャリアピンソース

<デザート>

クレームブリュレとジェラートの盛り合わせ

コーヒーまたは紅茶

※イラスト、写真はイメージです。

ご予約限定メニュー

※ご予約は 2日前迄

特別な日を特別なフルコースで演出

プレミアムコース

¥5,000 (税込¥5,500)



食べ放題 窯だしパン

<アミューズ> スモークサーモンの一口カナッペ&ジェノバチキンのサラダ

<冷前菜> 魚介のマリネ

<温前菜> 帆立貝の香草パン粉焼き

<お魚料理> 高知県産 真鯛と海老のズッパ・ディ・ペッシェ

<お肉料理> 牛フィレ肉のステーキ 赤ワインソース

<デザート> マンゴータルトとレアチーズケーキ、ジェラートの盛り合わせ

コーヒーまたは紅茶

KIDS MENU おこさまメニュー

おこさまメニューのご注文は **小学生以下** とさせていただきます



おこさまハンバーグ ￥980
 スペシャルプレート (税込 ￥1,078)

牛100% ハンバーグ・とりのから揚げ・ソーセージ・
 フライドポテト・コーンスープ

 おこさまハンバーグ (単品) ￥680
 (税込 ￥748)

おこさまグラタン ￥980
 スペシャルプレート (税込 ￥1,078)

海老とほうれん草のマカロニグラタン・とりのから揚げ・
 ソーセージ・フライドポテト・コーンスープ

 おこさまグラタン (単品) ￥680
 (税込 ￥748)



おこさまスパゲッティ ￥980
 スペシャルプレート (税込 ￥1,078)

もちもち生パスタのミートソーススパゲッティ・
 とりのから揚げ・ソーセージ・フライドポテト・コーンスープ

 おこさまスパゲッティ (単品) ￥680
 (税込 ￥748)



キッズプレート ￥680
 (税込 ￥748)

牛100%ハンバーグ・ソーセージ・フライドポテト・ごはん・みかんゼリー

低アレルギーメニュー
 乳成分・卵・小麦・
 そば・落花生・えび・かに
 不使用



キッズ甘口カレー ￥580
 (税込 ￥638)

おこさまパン ￥200 (税込 ￥220)	おこさまドリンク ￥100 (税込 ￥110)
	● オレンジジュース ● アップルジュース ● ミルク ● グレープフルーツジュース ● パイナップルジュース

※ハンバーグに使用しているお肉は100%牛肉です。

※イラスト、写真はイメージです。

DESSERT デザート



NEW

国産りんごのアップルパイ ¥800
ジェラート添え (税込¥880)

温かい ごろっと果肉のアップルパイに つめたいバニラジェラートを添えて。



NEW

スイートデニッシュのサバラン風 ¥750
マスカルポーネ ホイップ添え (税込¥825)

あつあつのデニッシュとつめたいジェラートの温度差が楽しいデザートです。

※これらの商品には、ラム酒を使用しています。

デザートとのご注文でおトク!

デザートとの組み合わせで
コーヒーまたは紅茶を
プラス ¥290(税込¥319)で
ご注文いただけます



チョコレートパフェ ¥890
(税込¥979)

人気のアーモンドペストリーやカスタード、フルーツ、ジェラートなどを詰め込んだ 満足感たっぷりのパフェ♪

食後のデザートにおすすめのミニサイズ



自家製コーヒーゼリー ¥450
(税込¥495)

ミニフルーツパフェ ¥580
(税込¥638)

レアチーズケーキ ¥450
(税込¥495)

イタリアンジェラート ¥250
(税込¥275)

- ロイヤルバニラ
- ロイヤルミルクチョコレート
- 季節のジェラート

BEVERAGE ビバレッジ

コーヒー(ホット/アイス) ¥450
(税込¥495)

カフェ・オ・レ(ホット/アイス) ¥530
(税込¥583)

ミルク(ホット/アイス) ¥350
(税込¥385)

ミルクココア(ホット/アイス) ¥480
(税込¥528)

オレンジジュース ¥460
(税込¥506)

アップルジュース ¥460
(税込¥506)

グレープフルーツジュース ¥460
(税込¥506)

パイナップルジュース ¥460
(税込¥506)

おこさまドリンク ¥100

- オレンジジュース ● アップルジュース (税込¥110)
- グレープフルーツジュース
- パイナップルジュース ● ミルク

ご注文は小学生以下のお子さまに限らせていただきます。

有機紅茶<ダーズリン>(ホット) ¥450
(税込¥495)

有機紅茶<ウバ>(ホット) ¥450
(税込¥495)

ロイヤルミルクティー ¥530
(ホット/アイス) (税込¥583)

有機アイスティー ¥450
(税込¥495)

カフェインレス紅茶(ホット) ¥450
(税込¥495)

ペプシコーラ(ゼロ) ¥400
(税込¥440)

お料理とのご注文でおトク!

お料理との組み合わせで
コーヒーまたは紅茶を
プラス ¥290(税込¥319)で
ご注文いただけます

14:00~17:00 限定

月替わり
アフタヌーンティーセット

<お飲み物付き> ¥1,200
(税込¥1,320)

- ・ 季節のパイ
- ・ イタリアンジェラート
- ・ 季節のペストリー
- ・ 季節のスコーン
- ・ 季節のサンドイッチ
- ・ 有機栽培の紅茶 / カフェインレス紅茶 / コーヒー

※季節により内容は異なります。



※写真はお一人様分です。

MOCKTAIL

モクテル (ノンアルコールカクテル)



クリームソーダ

¥580

(税込¥638)

しゅわしゅわのメロンソーダに
バニラジェラートを浮かべました。

バージンモヒート

¥550

(税込¥605)

ミントとライムのフレッシュで爽やかな
ソーダ。
お食事との相性もピッタリです。

ピニャコラーダ

¥580

(税込¥638)

スペイン語で「裏ごししたパイナップル」
という意味のピニャコラーダ。
パイナップルジュースとココナッツミルクの
甘くてフルーティーなドリンクです。

バージンピーチフィズ

¥500

(税込¥550)

桃の風味が口いっぱい広がる
華やかな香りのソーダです。

ベリーベリーソーダ

¥500

ベリーをトッピングし、見た目もかわいい、
(税込¥550)
さわやかな甘さ。

トロピカルサンセット

¥580

オレンジジュース・パイナップルジュースの
(税込¥638)
甘みと、グレープフルーツジュースの酸味で
さっぱりとした口あたり。

徳島柚子ティーソーダ

¥550

(税込¥605)

徳島県産柚子を使ったシロップと
紅茶をソーダで割った、食事にも
おすすめのドリンク。

自家製レモネードソーダ

¥550

(税込¥605)

自家製のレモンシロップをソーダで
割った、爽快感のある美味しさ。



BEER ビール

プレミアムモルツ

グラス ¥550
(税込¥605)

トールグラス ¥730
(税込¥803)



ノンアルコールビール(小瓶)

- サントリー オールフリー
- アサヒ ドライゼロ

各種 ¥550
(税込¥605)



SOUR, WHISKY & SODA レモンサワー、ハイボール

レモンサワー ¥480
(税込¥528)




ハイボール ¥480
(税込¥528)



WINE ワイン

当店おすすめハウスワイン

(白) タヴェルネッコ オルガニコ トレッビアーノ シャルドネ 
甘い香りとフレッシュな果実味とやさしい酸味。素直な味わいの辛口。

(赤) タヴェルネッコ オルガニコ サンジョベーゼ 
甘い香りとフレッシュな果実味とやさしい酸味。素直な味わいの辛口。


グラス ¥550
(税込¥605)

デカンタ ¥1,600
(税込¥1,760)

フルボトル ¥3,200
(税込¥3,520)




(白) エスト レセルヴァ シャルドネ 
熟度の高いクリーンな果実と程よい酸味の辛口。

(赤) エスト レセルヴァ カベルネ ソーヴィニヨン 
凝縮感のある果実味とフレッシュな酸味が特徴。



フルボトル ¥3,000
(税込¥3,300)

(白) カステル プレサック ボルドー ブラン 
柑橘系の香りが広がる軽やかで果実感のある味わい。

(赤) カステル プレサック ボルドー ルージュ 
果実感がありながらすっきりとしたバランスのとれた味わい。



フルボトル ¥3,700
(税込¥4,070)

SPARKLING WINE スパークリングワイン

アンジュエール ブリュット 

豊かな果実感、すっきりした後口ですがすがしい酸味と柑橘系の爽やかな香り、心地よい清涼感が特徴。

ハーフボトル ¥2,200
(税込¥2,420)



飲酒運転・20歳未満の飲酒は禁止されています。

※イラスト、写真はイメージです。