







### 貸切メニュー(事前注文用)

ランチコース、サラダ、タパス、メインディッシュ デザート、コーヒーOR紅茶付き	
ディナーコース、サラダ、タパス、メインディッシ デザート、コーヒーOR紅茶付き	
飲み放題セット お食事開始後 2H まで 追加30分毎につき	·····¥1500 • ····¥500
海鮮パエリア S (1人分) 海鮮パエリア M (1人~2人分) 海鮮パエリア L (3人~4人分) イカ墨パエリア +200円 ハーフ&ハース (サラダ付き)	•••••¥3000
チキンパエリア S (1人分) チキンパエリア M (1人~2人分) チキンパエリア L (3人~4人分) (サラダ付き)	······¥1300 ·····¥1600 ·····¥2500
生ハムパエリアサラダ風 S (1人分) 生ハムパエリアサラダ風 M (1人~2人分) 生ハムパエリアサラダ風L (3人~4人分)	·····¥1500 ····¥1900 ····¥3000
シンガポールチキンライス (サラダ付き、)	·····¥900
トムカーガイ(チキンのココナッツミルク煮) (チキンライスorフォー、サラダ付き)	·····¥1000
トムカータレ(エビのココナッツミルク煮)・・・・・ (チキンライスorフォー、サラダ付き)	·····¥1000

トムカーム(豚肉のココナッツミルク煮)・・・・・ (チキンライスorフォー、サラダ付き)	·····¥1000
グリーンカレー(ココナッツミルクが八った野菜だ (ライスorフォー、サラダ付き、 <mark>注意辛しです</mark> 。	
牛スジカレーライス (サラダ付き、 <mark>辛さ追加できます</mark> )	¥800
トッピング チーズ、卵	·····¥50
焼き野菜	·····¥200
豚カツ	·····¥600
鶏の胸肉カツ	·····¥500
スパゲティー セットにすると+300 円でサラダが付きます クリーム系は、ホワイトクリームか、トマトクリームでちら	· <del>-</del>
ベーコンのクリーム	·····¥850
明太子のクリーム	·····¥950
アサリとトマト	·····¥850
アンチョビとトマト	·····¥850
ボンゴレビアンコ(アサリと唐辛子とにんにく)	·····¥850
アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ(唐辛子とに	<b>んに()・・・・・・・・¥700</b>
海鮮イカ墨	·····¥1000
醤油漬け行者にんにくのペペロンチーノ	·····¥900
鉄板ナポリタン	·····¥850
ウニとボルチィーニのクリーム	·····¥1500

	サリ・ピミェンタ・リモン(塩レモンとコショウ) 注意、コショウが沢山八っています、とてモスパイシー癖に	・・・・・・・・・・・・・・¥700 ごなる味
	季節のキノコとトマト	·····¥850
	野菜とキノコのペペロンチーノ(唐辛子とに	こんに()・・・・・・¥900
內	料 理 セットにすると+400円でバケットとサラダが付きます 鶏もも肉のコンフィー(注文後 約 20 分)	·····¥900
	豚肩ロースのソティ	·····¥700
	豚肩ロースのトンカツ	·····¥700
	鶏もも肉のソティ	·····¥600
	鶏もも肉のアヒージョ	·····¥700
	鶏のスナズリとキモのアヒージョ	·····¥700
	ポークチャップ (豚肩ロースのトマト煮) (ライス、サラダ付き、)	·····¥900
	四日市名物 とんてき (ライス付)	¥900
	冷製 紹興酔鶏(蒸L鶏の紹興酒漬け) <mark>癖になる味</mark>	·····¥600
	豚カツ ライス、サラダセット	¥800
	豚カツ 単品	·····¥500
	鶏カツ ライス、サラダセット	¥700
	鶏カツ 単品	¥400

	オージービーフステーキ	(ランプ) 200g	·····¥2000
	和牛ステーキ(ランプ)	200g	⋯⋯¥ <b>3</b> 000
	和牛ステーキ(ヒレ)	200g	¥5000
	ジンギスカン(北海道士別)	方産サーフォーク種 100	Og)・4 人までお一人・・・¥2500
魚	貝 料 理 セットにすると+400円で 海老のアヒージョ	デバケットとサラダが付きま	त्व ¥800
	タコのアヒージョ		·····¥600
	海老とタコのアヒージョ		·····¥900
	イワシのアヒージョ		·····¥600
	白身魚のフライ		·····¥700
	サワラのガーリックラ	イム蒸し(タイ料理)	·····¥700
	がんさエビの塩焼き		·····¥500
	アサリのワイン蒸し		·····¥500
	イワシの酢漬け		·····¥500
+	ラ ダ		
	自家製スモークサーモ	ンサラダ	·····¥800
	クエバスサラダ(自家製	シーチキンとトマト	·····¥800
	生ハムサラダ		·····¥800

ヤムウンセン(タイ風春雨サラダ) (小エビと豚のミンチ)	····¥800
チキンサラダ	·····¥550
グリーンサラダ	·····¥450
ピンチョス(一口串料理) お任せピンチョス 3 種類	·····¥1000
タパス(小皿料理)	
オリーブとピクルス盛り合わせ	·····¥500
パンコントマテ (店主おすすめ) (バケットの上にトマトと極上オリーブオイル)	·····¥500
行者にんにくとスナギモ炒め	·····¥500
自家製スモークサーモンのカルパッチョ	·····¥800
生ハム	·····¥600
白身魚のカルパッチョ	·····¥1500
トルティージャ(スペインのキッシュ)	·····¥600
さやいんげんのマリネ	¥400
いかのオリーブ油焼き	·····¥500
鶏モモ肉のガーリック炒め	·····¥600

ス	<b>-</b> 7	
	オニオンコンソメスープ	·····¥400
	ガスパチョ	·····¥600
	アホスープ ニンニクと卵とバケットのコンソメスープ	·····¥650
	トマトスープ	•••••¥400
	ポタージュスープ ジャガイモ、トウモロコシ、カボチャ	·····¥500
건	の 他	
	自家製スモークサーモンのボカディージョ バケットサンド	·····¥850
	生ハムのボカディージョ バケットサンド	·····¥850
	四日市トンテキバーガー バケットサンド	·····¥850
	カプリチョーザ風チーズトースト	·····¥500
	タマゴサンドイッチ	·····¥500
	生ハムサンドイッチ	·····¥600
	生ハムタマゴサンドイッチ	·····¥700
	自家製スモークサーモンサンドイッチ	·····¥600

野菜サンドイッチ	·····¥500
自家製シーチキンサンドイッチ	·····¥600
オムライス(サラダ付き)	·····¥600
フランスパン2切れ	·····¥50
ライス	·····¥200