

2023年 3-5月初旬

## Antipasto - 前菜 -

### 定番の前菜

フルーツマトのカプレーゼを春の装いで	¥1,800
トリッパの煮込み	¥1,500

### 冷たい前菜

貝類と春野菜のマリネ、サラダ仕立て	¥1,500
初鰹のスマーク、桜海老、新玉葱、お庭のハーブのサラダ	¥1,800
魚介類のカルパッチョ、春の木の芽の香りで	¥1,800

### 温かい前菜

芝海老、烏賊、そら豆のフリット	¥1,200
蜆烏賊とホワイトアスパラガスのグラタン	¥1,500
ホワイトアスパラガスのグリエ、温泉卵とともに	¥1,800
ムール貝と浅蜷の白ワイン蒸し - ガーリックバター風味 -	¥1,800

## Primo Piatto - スープ、パスタなど -

本日のスープ	¥900
本日のリゾット	¥1,500
スパゲティ - 筍、わかめ、白魚のフリットのオイルソース -	¥1,800
リングイネ - ムール貝と浅蜷のトマトソース -	¥1,600
フェットチーネ - アスパラガスとそら豆のカルボナーラ -	¥1,600
オレキエッティ - 生ハム、春キャベツ、新じゃがいものセージバターソース -	¥1,600

## Secondo Piatto - 主菜 -

メカジキのムニエル - 季節野菜のフリットを添えて -	¥2,200
白身魚の香草パン粉焼き - フレッシュトマトソース -	¥2,200
岩中豚と焼き野菜の菜園家風	¥2,400
鹿肉のロースト - 赤ワインとミックスベリーのソース -	¥2,800
和牛ロースの網焼き	120 g ¥3,600

※ご希望の大きさをおっしゃってください。

この他、食材の仕入れ状況によって、特別なお料理をご用意できる場合がございます。  
お気軽におたずねください。

she-Bop  
terrace

表示価格はすべて税込みです。

# グラスワイン

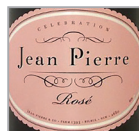
## Spumante – スパークリング・ワイン –

ジャン・ピエール ロゼ  
*Jean Pierre Rosé*

¥800

チャーミングなチェリーとシトラスの香りが漂います。  
とにかく愛らしく、心地よい果実味はまさにこの季節! 「春」を  
満喫できる、ロゼのスパークリング・ワインです。

● 造り手: デ・ボルトリ



## Bianco – 白ワイン –

ヴェルナッチャ・ディ・サンジミニャーノ  
*Vernaccia di San Gimignano*

¥900

柑橘系フルーツとハーブ、アーモンドの香りの白ワイン。  
そして、白い花の香りも感じるこの季節にぴったりで爽やかな  
口当たりで、リッチな余韻が続きます。

● 造り手: フォンタレオーニ



コート・デュ・ローヌ ブラン  
*Côtes-Du-Rhône Blanc*

¥1,000

フローラル、かつ、桃やマンゴーなどのエキゾチック・フルーツ  
のフレグランスも混じる、香気豊かなワイン。

フレッシュ&フルーティで、どんなお料理にもピッタリです。

● 造り手: ロマン・デュヴェルネ



## Rosso – 赤ワイン –

IGP ヴォークリューズ グルナツシュ・シラー ヴァリス・テラ  
*IGP Vaucluse Grenache-Syrah Vallis Terra*

¥800

フランスのコート・デュ・ローヌ地方から生まれた赤ワイン。  
ワイン評価書「リアルワインガイド」で、二年連続で大賞を受賞  
した味わいも香りも秀逸の一本。

● 造り手: ピエール・シャヴァン

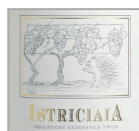


イストリチャイア マレンマ トスカーナ  
*Istriaia Maremma Toscana*

¥1,000

熟したダークチェリーに、甘くスパイシーな香りが広がります。  
果実味が溢れエレガントな味わいを楽しめる、お肉料理と相性  
抜群!の赤ワインです。

● 造り手: サセッティ・リヴィオ・ペルティマーリ



※ワインは別途、リストがございます。スタッフにお申し付けください。

# ドリンク

## **Aperitivo** - 食前酒 -

KIRIN ハートランドビール	¥600
キール・ロワイヤル	¥800
キール	¥700
ミモザ	¥800
スプリッツァー	¥700
カーディナル	¥800

## **Vino** - ワイン -

※ワインは別途、リストがございます。スタッフにお申し付けください。

### スパークリング・ワイン

ジャン・ピエール ブリュット      グラス ¥800 / ボトル ¥4,500

### 白ワイン

ヴィラ・プッチーニ シャルドネ      グラス ¥800 / ボトル ¥4,000

### 赤ワイン

ヴィラ・プッチーニ バリック      グラス ¥800 / ボトル ¥4,000

## **Digestivo** - 食後酒 -

リモンチェットロ	¥800
グラッパ	¥1,000
デザートワイン - ディーン・ボトリティス・セミヨン -	¥800

## **Bevanda analcolica** - ソフトドリンク -

オレッツァ・スパークリング・ウォーター (1,000ml)	¥1,000
ペリエ (200ml)	¥500
富士ミネラル (780ml)	¥800
ジンジャーエール (甘・辛)	¥500
100% オレンジジュース	¥500
紅茶	¥500
コーヒー	¥500
エスプレッソ	¥500