

# Antipasti Specialite !

前菜の盛り合わせ 980円

6種前菜の盛り合わせです

和風カプレーゼ 800円

アボガド使用がオリジナル。山葵ソースの和風仕立て

ゴルゴンゾーラのポテトサラダ 480円

コクがありピンクペッパーのきいた大人のポテトサラダ

## Flour!

生地から丁寧に手づくりした  
自家製キッシュと焼き上げパン

本日のキッシュ

毎日替わります。

600円

自家製パン盛り合わせ

390円

|         |       |
|---------|-------|
| エシレのバター | +200円 |
| オリーブオイル | +100円 |
| バルサミコ   | +100円 |
| 蜂蜜      | +100円 |

## Pizza

わかば堂特製ピザ生地

ピザマルゲリータ 900円

生ハムとルッコラのピザ 1050円

トマトとモッツアレラの  
和風ジェノベーゼピザ 980円

ゴルゴンゾーラと胡桃の蜂蜜ピザ 960円

## ANTIPASTI

●鶏のササミと春雨の生春巻き  
1本 390円

※ソースをお選び下さい。  
スイートチリソース又はピーナッツソース

●本日の鮮魚のマリネ 580円

●生ハム イタリアンプロシュート 580円

●合鴨のスモーク 390円

●イベリコ豚のサラミ 390円

●自家製ピクルス 380円

●オリーブ盛り合わせ 380円

●セミドライトマト 380円

●ドライフルーツの  
盛り合わせ 400円

●ミックスナッツ 300円

## Fromages

長崎県雲仙市パインテールファームの  
お取り寄せチーズです。

長崎県雲仙産

チーズの盛り合わせ

1000円

## Salad

ひよこ豆のサラダ 580円

アフリカ、モロッコでも食べられている  
スパイシーなサラダ。

自家製フレンチドレッシング

ミックスグリーンサラダ 620円

自家製フレンチドレッシングで御召し上がり下さい

自家製アンチョビドレッシング

ニース風サラダ 820円

ツナ、インゲン、ジャガイモ、オリーブetc...  
真沢山のサラダです。

パンチェッタとアボガドの  
シーサーサラダ 860円

たっぷりのバルメサンチーズをかけてお召し上がり下さい。

## Pasta

特製ボロネーゼパスタ 880円

特製ボロネーゼソース。パンのディップにもよく合います

海老のトマトクリームパスタ 960円

生ハムと松の実の  
和風ジェノベーゼパスタ 980円

大葉を使用した和風ジェノベーゼソースです。

パンチェッタとキノコの  
ラグーソースパスタ 920円

## Main

牛バラ肉の赤ワイン煮込み 900円

フランスの 大定番。赤ワインの酸味と風味が  
牛肉のうまみを引き立てます。

ソーセージの鉄板グリル 800円

サワークラウト添え。

本日の魚のムニエル 880円

スタッフにお尋ね下さい。

鶏の塩麹トマト煮とクスクス 900円

塩麹を使って鶏の旨味たっぷり、肉も柔らかく仕上がってます。

## Rice

海老とココナッツのタイ風イエローカレー 860円