

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