

お魚料理



Plates de poisson



自家製サーモンマリネのフルスケッタ

マリネしたサーモンをガーリックメルバに乗せました

Bruschette al salmone marinato

.....¥1,650

フィッシュ&チップス

Cockney 達のソウルフードをふわふわに仕“揚”げました

Fish & Chips

.....¥1,650

魚介の特製アヒージョ

ムール貝も海老も烏賊も貝柱も蛸も蝸牛もオイル鍋でアチ〜ジョ

Ajillo de camaróns,calamar,vieiras,pulupo y caracoies

.....¥1,980

キングサーモンの香草焼き

あのキングサーモンが香りの森に迷い込みました、もう泳げません

Saumon royal grille aux persillaed sauce tartare

.....¥1,980



お肉料理

Viande du monde



牛スネ肉の赤ワイン煮 仏蘭西風

はいその通り安心できますよ、これ赤ワインとマディラ酒の煮込みですから

Bœuf braisé au vin rouge French style

.....¥2,530

牛スネ肉の白ワイン煮 奥太利風

葡萄酒煮のお肉に甘酸っぱい林檎ソースとピリ辛の西洋山葵で貴婦人の女子会気分

Tafelspitz apfelsoße Austrian style

.....¥2,530

牛スネ肉の黒ビール煮 愛蘭土風

ギネスと言えばコクと苦みのいい塩梅、ジョッキ片手に喰らえばケルトの戦士！

Stew mairtfeòil le lionn dorch Irish style¥2,530

牛モモ肉のゲーラッシュ 洪牙利風

トマトとキャラウェイとパプリカの古典シチューはここから欧州全土に広まった



Marhapohá gulyás Hungarian style¥2,530

牛モモ肉のムタンジャナ 土耳古風

ナッティー、フルーティー、スパイシーな香りと味はまさに歐亞の融和です

Mutancana Turkish style¥2,530

豚肩ロース肉のエルテンシチュー 和蘭陀風

肩ロースとソーセージをたっぷりの豆と野菜で煮込んだデルネン！

Erwtensouep van boston kont lendenen Dutch style¥2,420

豚肩ロース肉のビール煮 白耳義風

鮮烈なシナモンとバーボンの風味が効いたビール煮込みにパトラッシュも鼻を鳴らします。

Carbonar de Flamand Belgian style¥2,420

豚肩ロース肉の白ワイン蒸し 葡萄牙風

まるで豚骨魚介スープの様、肉と魚介の素朴な掛け算にコリアンダーがいい仕事してます

Carne de porco à alentejana Portuguese style¥2,420

ローストポーク シュヴァルトツ 独逸風

焼いて、茹でて、蒸して、炙って、頬張って…黒ビールのソースがたまらん

Schweinebraten German style¥2,530

豚肩ロースのシュニッツェル(カツレツ) 茄子のクリームソース 羅馬尼亞風

(わらじ！？) ポークカツレツに焼き茄子ピュレのタルタルソースをタップリつけてね

Șnițel stil românesc Romanian style¥2,530



仔牛肉のクリーム煮 レシュティ添え 瑞西風

サクランボ酒で柔らかく煮込んだ仔牛をスイス風ハッシュドポテトと共に



Kalbsrahmeintopf Swiss style

.....¥2,640

仔羊肉のキャベツ煮 ホーリーコール 諾威風

『シンプル・イズ・ベスト』とはまさにこれ『ホーリーコール』、さすがバイキング！

Fårikål Norwegian style

.....¥2,640

OXテールのシェリー煮 西班牙風

トマトとシェリーアモンティリヤードで骨付きテールを甘旨煮に、やるやん！オレエ！（olé!）

Carne de rabo de buey guisada al jerez Spanish style

.....¥2,640

牛舌のグラッパ煮 伊太利風

グラッパとマルサラ酒で長時間煮込んだ舌シチューはボーノボーノダーの～

Spezzatino di lingua di bue Italian style

.....¥2,640

サンドウィッチ、ピッツァ、ライス



Sandwich, Pizza, Rice

生ハム(oct~may)....¥1,650

海老フライ....¥1,650

仔牛のカツ....¥1,980

Jamon Serrano baguette sandwich

Fried Shrimp baguette sandwich

Veal cutlet baguette sandwich

マンマの手作り生地のピッツァ

全粒粉入りのモチモチ生地、トッピングはマンマの気まぐれ



Pizza fatta da mamma

.....¥1,650

ハッシュドビーフライス.....¥1,650

牛肉エキス 73%、コク 173%

Hashed beef rice



立春のカレーライス.....¥1,650

魚介ベースの    辛チキンカレー

Curry rice at the beginning of spring

アンデスチキンライス.....¥1,650

ホワイトシチュー&ポーチドエッグなあんですよ

Chicken rice Andes style

アラビアンライス.....¥1,650

デュカを使ったエキゾチックな味わい

Arabian rice

パスタ料理

Primo piatto pastasciutta



ミートソース系 Meet sauce type

スパゲッティニ フェロネーゼ

洋食屋さんの一番人気

フェローニャ地方の洋食屋さんの看板メニュー、ただのミートソースじゃありません！

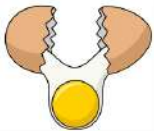
Spaghetтини alla fellonese [popolarità numero uno].....¥1,650

tagliatelle ポロネーゼ

ミンチモリモリこれでもか!!!

合挽ミンチの黄金比にパンチェッタを仕込んだコテコテコッテリアをクッタリアテッレ。

Tagliatelle alla bolognese[manzo:maiale=7:3].....¥1,650



たまご系 Egg dish style

フェデリニ とろ〜り カルボナーラ

炭焼き職人の寝言

生クリーム、卵黄、チーズのチームとろりーズに玉葱、ベーコンの加入で戦力UP！

Fedelinì alla [parlare nel sonno di] carbonara «cremoso».....¥1,650

リングウイネ しっとり ポヴェレッツァ(貧乏人)

卵二つつて贅沢じゃん

ザクザク潰しのかた焼き卵にパリふわ半熟卵のW卵とモーリカとパルメジャーノのW²

Linguine alla [è di lusso con due uova] poverella «umid e soffice».....¥1,650



アーリオオーリオエペペロンチーノ系 Aglio ,olio e pepperoncino type

スパゲッティニ ペペロンチーノ

ありのままの自分になるの

何も足さない、何も引かない。そんなパスタに私はなりたい。

Spaghetтини alla pepperoncino [non aggiungere nulla, non sottrarre nulla].....¥1,650

フェデリニ ジェノヴェーゼ

ジェノヴァの休日

休日は松の実模様のミドリ色のお洋服でデートかな、その前に腹ごしらえをと。

Fedelinì alla genovese[vacanz a genova].....¥1,650

パスタ料理つづき

continuation of pasta dishes



昭和系 Giapponese

ヴェルミッチェローニ **ナポリタン**

まがい物に感謝、ケチャッパ-

イタリアンともナポリタンとも言う懐かしの昭和ケチャップスパをこの極太麺でどうぞ

Vermicelloni alla [i giapponesi li chiamano truffatora] ketchupper!.....¥1,650

ヴェルミッチェリ **明太子**

は~いマヨラーの時間ですよ

ああ、タラスパじゃありません、メンタイマヨスパです。そこんどこよろしく。

Vermicelli alla mentaiko [è l'oraper voi maionesisti].....¥1,650



アラビアータ(怒りん坊)系 Arrabbiata type

ペンネ **マリナーラ**

怒るでしかし、旨いでしかし

釜揚げしらすをアッラッピアータに、メガネは曇るはオデコはひかるはピカンテピカンテ

Penne alla [arrabbiato ma delizioso]marinara.....¥1,650



ブッタネスカ(娼婦)系 Puttanesca type

ブッカティーニ **フロッコリーソース**

飾り窓からこんにちは

穴あきパスタのブッカ君は花椰菜に芽花椰菜に珊瑚礁のトリオソースに絡めとられました

Bucatini al sugo di broccoli [Hallo,dalla finestra decorativa].....¥1,650

ブッカティーニ **茄子ソース**

ブローニュの森の妖精達

ナス、ナス、トマト、ナスと呪文のようなフレーズが繰り返す。もう誘惑に負けちゃおうよ。

Bucatini al sugo di meranzane [fate del bois de boulogne].....¥1,650

一品料理

A la carte

特製煮込みメンチボール

みんな大好き煮込みハンバーグだってばよ

Stewed mince ball with W sauce



.....¥1,760



ハモンセラー/ (oct~may)

世界三大ハムですって、あと二つは？

Jamon Serrano

.....¥1,650



鶏モモのフリッターチーズ焼き

鶏をカリッとチーズでこんがりトロ〜ッと焼き上げました

Fried chicken with cheese

.....¥1,650



自家製コールドビーフ

手作り感満載です！芥子マヨとの相性抜群！

Jarret de bœuf salé¥1,650

自家製パテ・ド・カンパーニュ

お酒何でもござれ、バンバン進みますよ

Pâté de campagne au cou de porc.....¥1,540



自家製豚バラ肉のリエット

メルバにタップリ載せて頬張って下さい、幸せです

Rillettes de poitrine de porc.....¥1,540

生ソーセージ

ビールのアテにはなんといっても〇ー〇ー〇！

Fresh sausage English style.....¥1,540

サラミ4種

止められない、止まらない、アカンやつです

Dry sausage.....¥1,540

自家製レーズンバター

マンマの作るコレ大好評です

Rasen butter¥1,320

ポテトフライ(自家製ソース3種類で)

ケチャップ良し、マスタード良し、マヨネーズ良し、っですね!!

Fried potato with 3 original sauces

.....¥1,100



ブルーチーズのヴァリエ

チーズ三国同盟連合青カビ会

Blue Cheese.....¥2,310

チョコレート

洋酒のお伴といえば

Chocolate.....¥1,100

殻付きピーナッツ

定番の手持ち無沙汰解消

Peanuts.....¥440