

## SALADS AND VEGETABLES

Salad Water eggplant ,burata cheese 水ナスとブラータチーズ 〔生の水ナスとクリーミーなチーズをオイルとスパイスでおつまみサラダに〕	600
Salad Kale,Grapefruit,Ricotta cheese ケール、グレープフルーツ、リコッタチーズのサラダ 〔食べこたえのあるケールに爽やかな柑橘の風味〕	600
Salad abocado, beets, quinoa ethnic flavor アボガド、ビーツ、キヌアのサラダ エスニック風味 〔ライムで和えたアボカド、エスニック仕立てのキヌア、ビーツ。お酒に合うサラダ〕	750
Salad raw ham, watercress, mimolette cheese 生ハム、クレソン、ミモレットのサラダ 〔ワインによく合う、ビストロサラダ〕	750
Salad root celery with lemon 根セロリのサラダ レモンの香り 〔ビストロの定番つまみ、レモンの風味で爽やかに〕	550
Roasted Carrots , yogurt marinated 高梨農園 人参のローストサラダ 〔ローストして甘みある人参をスパイスとヨーグルトの風味で〕	550

## SMALL PLATE

Homemade Pork sausage 秋田産 桃豚の自家製ソーセージ 〔粗挽きソーセージ、ジューシーな味わいに焼き上げます〕	850
Petit Salé kiwi, lime, fish sauce 秋田産 桃豚のプチ サレ キウイとライム、フィッシュソース 〔プチサレ=豚の塩漬け。柔らかく、深みのある味わいに仕上がっております〕	980
Kosyu wine beef Tartar 山梨産 甲州ワインビーフのタルタル 〔スパイスやフルーツで引き出される牛肉の旨味〕	1580
Roasted camembert cheese with orange compote カマンベールチーズのロースト オレンジのコンポート 〔柔らかく優しい味わいのチーズに爽やかな柑橘の香り、白ワインと合わせたせい1品〕	1180
Falafel cilantro, chickpea ヒヨコ豆と香菜のファラフェル 〔スパイスとパクチーがアクセントに。自家製ケチャップ付き〕	550
Confit chicken wings 岩手産 鶏手羽先のコンフィ 〔コリアンダー、ローリエなどでマリネし2時間かけてゆっくりとコンフィに〕	1080
Hot olive ホットオリーブ 〔自家製オリーブオイルと塩を合わせたオリーブを揚げます〕	550
Fried potato 北海道 北カムイ フライドポテト 〔北海道産の北カムイポテトを揚げます〕	550

## PIN 串焼き

Lamb kebabs オーストラリア産仔羊ケバブ	2P 900
Red shrimp with oregano, ginger, coriander, cumin 赤エビ スパイス風味	2P 950
Brussels sprouts 国産芽キャベツ	2P 750

## PASTA

Penne homemade Salsiccia, bamboo shoot 自家製サルシッチャとタケノコのペンネ 〔ワインのつまみになるショートパスタ〕	1180
Spaghetti Genovese sauce with wild rucola ワイルドルッコラのジェノベーゼ スパゲッティ 〔香りの強い野生品種のルッコラ、爽やかな風味、ミネラル豊富です。〕	1280

## FISH

Fried Codfish タラのフライ タルタルソース 〔特製の衣でふっくらと揚げるシンプルなフリット〕	980
Shellfish steamed with Japanese pepper, white wine 季節の貝、山椒と白ワイン蒸し 〔セルフィーユ、ディル、タイム、ローズマリーで香りよく蒸しあげます〕	880
Sauted trout Tahini sauce 国産本マスのソテー タヒニソース 〔旬の本マスをハーブでマリネ、皮目をクリスピーに焼き上げます。胡麻の風味が爽やかに香るソースで〕	1780

## MEAT

Beef steak [Kosyu wine beef] meat chimichuri sauce 山梨県甲州ワインビーフのステーキ(150g) チミチュリソース 〔安心、安全の環境の下、ブドウの栄養分で育った甲州ワインビーフはキメ細かい柔らかさと甘みのある肉質が特徴。アルゼンチン発祥の爽やかなソースで〕	2580
Grilled pork [AKITA Momo pork] 秋田県産桃豚のグリル(200g) 〔良い環境で育った健康な秋田県産のブランド豚をシンプルにグリルで〕	1680

This bar (6:00pm~) will charge you 550yen for cover charge  
〔6:00pm~ディナータイムはテーブルチャージ 550円頂戴致します〕  
1-5-7, Daikanyama Seki Bldg, 1F, Kamimeguro, Tokyo, JP  
T. 03-6412-7644

**TAVERN**  
Corner