

本日の カツバチヨ直送!!

松葉生キハダマグロ 3種盛
¥850
松葉天然ヒラメ
¥850
松葉炙りサザエ

3種の貝の煮蒸し （特大巻ハマグリ・ハマグリ・アカリ!!） ¥650

（ロードマリーユ味～）

ペシタブル

（人気No.1!! 肉厚ソース！たまご!!）
¥1,313
野菜のパニヤカウド ¥750
（オズム）お好みのソースと一緒に!!
・オーブン3種盛 ¥450
・季節のパルス盛 ¥550
・小・海老と春菊のシーザーサラダ ¥650
・豚トロとマッシュルームのホットサラダ ¥650
～NATO米自家製ペジタルビニジ～

（余、オニーヌや
ステーキと一緒に!!）

・パルス ¥350 定番シーフード!
・ガーリックトースト ¥450 ニニニク
・カリカリパルス ¥250 スライス：
（マルベースト）
＊お料理との相性はスタッフに聞かれて!

ビッグアヒージョ ALL ¥650

- ・3種の海老のアヒージョ
～ペギル日味～
- ・まろもろイワシの辛味アヒージョ
- ・オーブンカツアヒージョ
～アンコビ日味～

温前菜

- ・広島産牡蠣のアラビアフ ¥650
～1・2・3年選べます!～
- ・赤海老と里芋のニヨンキ ¥650
～海老出汁クリーミース～
- ・スミイカのガーリックソテー ¥750
～イカ墨ソース添え～
- ・Xカツオとチーズの春キャベツの白和え ¥650
～ほみみ日味～
- ・穀付ホウズキ春野菜の醤油ソース ¥750
～初物！生の日味～
- ・江戸前天子の温かいエスカベッシュ ¥850
- ・タコのアゲーとモツヤレチーズのオムレツ ¥750
～バジルソース～

本日の 鮮魚

・松葉 イサキのロースト ¥750
～トマトソース～

・松葉 ハカセの丸揚げ ¥850
～ガーリックアンコビソース～

・松葉 アイナメと魚介の
アクアパシティ ¥950

*冷!!肉!!

- ・自家製レバービーフ ¥650
～ヘタカリバーベキュー添え～
- ・鶏肉のテリース ¥650
～ペッパー+ソース～
- ・自家製ロースト牛のビーフ辛味仕立て ¥750
～野菜を3通りサルサ～
- ・ローストビーフ ¥850
～ホウイーン～

熱!!肉!!

- ・ソーセージのソテー ¥650
～マッシュポテト添え～
- ・鶏むち肉のコンブイニ新鮮野菜オーブン焼き
～ゴルゴンゾーレソース～ ¥650
- ・ラム肉のバジルソテー ¥750
～セラマスター～
- ・トリハゼのトマト煮込み ¥750
～半熟玉子カセ～
- ・牛バラ肉とアスパラガスのインボリティニ
～アートリオソース～ ¥850
- ・自家製パンチニョウの春菊の粉焼き
～ローリ辛!!ソルティヤ添え～ ¥850

カット

- （人気No.2!! 通称“キビド”!!）
- ・アンコビ・ホットフライ ¥550
 - ・赤海老と春野菜のフリット ¥750
～カラスミとカツエ～
 - ・鶏手羽のフリット ¥650
～トマト日味のタルタルソース～

*お通し代お一人様300円頂きます。
*混雑時は2時間制になります。
*表記価格は全て税別です。別途消費税8%頂きます。

ヒラメ ALL ¥950

- ・セミドライマトのマルゲリータ
- ・スマートサモンドマッシュルームの
ビスマルク
- ・ベーコンと揚げナスのピザ

パスタ

- ・名物!!シラスチーズのローランチ ¥850
- ・鶏肉と春菊の和風ソース ¥850
- ・海老とモロコシイネンのジェノベーゼ ¥950
- ・挽肉とほうれん草のトマソース ¥850
- ・ホタテとズイキニの青唐辛ームソース
¥950

激辛パスタ!!

アラビアタ

- ・¥750 1辛：中辛：唐辛
～トマトソース～
- ・2辛：旨辛：鳥身
～辛辛辛～
- ・3辛：激辛：鳥身

本日の スパニッシュパスタ

- （マニエイタとあおさの
ペペロンチーニ ¥1250
～ペペロンチーニ～

自家製ドムケ

- ・チヨコレートソースの
クレープ包み
～ペニラアイス添え～
- ・クレームダンシエ
～2種のオレジーノスラッシュ添え～

ALL
¥950