

# CHEF'S SPECIAL TREAT

| All listed prices are including tax. | 表記金額は全て税込価格です |

## Spicy & Buffalo chicken wing with cheese dip ¥1300

チーズソースで食べるスパイシー&バッファローのWチキン  
オリジナルスパイス&ケチャップをベースに辛みが効いた2種類のチキン。  
熱々のとろ〜りチーズを、たっぷり付けてお召し上がりください。



## Yan'nyomu chicken ¥1300

直伝 旨辛ヤムニョムチキン

コチュジャンの甘辛さ、八角の風味などを加えた特製ソースを絡めて仕上げました。

## Orange chicken sauté ¥1800

バター香る オレンジチキンソテー250g (選べるサラダ添え)

バター、オレンジの風味を加えながらソテーした、カリッとジューシーな一品。



## Chicken sauté with basil ¥1800

ガバオ風チキンソテー250g (選べるサラダ添え)

当店のガバオは、ライスではなく、チキンソテーでご提供。



## Pork sauté (coriander sauce or ponzu sauce) ¥1900

さっぱりソースのポークステーキ200g (選べるサラダ添え)

ナンブラーに青唐辛子、鷹の爪で辛味をつけ、パクチーと酸味を加えたさっぱりソースでお召し上がりください。  
パクチーが苦手な方はガーリックを効かせた、ポン酢ベースのさっぱりソースにてご用意します。



## Beef steak (ethnic sauce or garlic soy sauce) ¥2200

濃厚ソースのビーフステーキ200g (選べるサラダ添え)

パクチーを使った当店秘伝の濃厚ソースと、お肉との相性は抜群です。  
パクチーが苦手な方は、ガーリックを効かせた濃厚ソースにてご用意します。

🌿 サラダはパクチーサラダまたはグリーンサラダよりお選びいただけます。

## Wagyu A5 steak ¥3000

極上黒毛和牛 宮崎牛A5ランクステーキ100g

霜降りの極上牛ステーキ。脂の旨みと甘みが格別です。  
50g単位でのグラムアップも承ります。

## Coriander salad ¥800

シンプルパクチーサラダ

パクチー好きの方はぜひ、ご賞味ください!




## Pork cutlet sandwich & French fries with Truffle mayonnaise ¥1800

特製かつサンドとやみつきトリュフマヨポテト

ジューシーなカツとキャベツ、ソースの相性が抜群。当店は、お酒の後メの一品としておすすめしております!

## APPETIZER

 シェフおすすめ  
お酒にあう料理

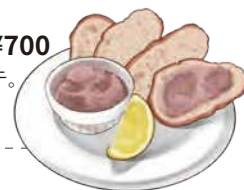
**Italian Classic French Fries**  
イタリア人が大好きなフライドポテト ¥650  
定番のポテトにチーズ、オイル、フライドオニオン。  
仕上げにレモン果汁をたっぷり絞ってください。



**French Fries with Spanish Richsauce**  
濃厚スパニッシュポテト ¥650  
ニンニクベースの濃厚アイオリソースをたっぷり。  
アーモンドの食感、香りもアクセント。

**Baguettes & Honey Creamcheese**  
焼き立てチーズバケットとハニークリームチーズ ¥600  
チーズを塗り、カリッと焼き上げたバケット。  
はちみつを加えたクリームチーズを、たっぷり塗ってお召し上がりください。

**Liver Paste with Baguettes**  
ゴマ香るレバーパテ バケット添え ¥700  
ゴマの風味を活かした、なめらかでクセのないレバーパテ。  
バケットにのせても、そのままでも◎です。



**French Fries with Truffle Mayonnaise**  
やみつきトリュフマヨネーズのフライドポテト ¥900  
シンプルなフライドポテトに門外不出のトリュフマヨネーズ。  
あなたも虜になります！

**Oiled Sardine with Pepper**  
オイルサーディン ¥650  
生の青唐辛子、にんにく、醤油で風味を加え、  
アツアツの缶のままご提供いたします。

**Special Tartar Onion Rings**  
特製タルタルのオニオンリング ¥700  
当店自慢のタルタルと一緒に召し上がりください！

**Pinchos - Ham & Mushroom**  
生ハムとマッシュルームのピンチョス ¥850  
厚切りバケットに生ハム、マッシュルームをオン。  
食欲をかきたてるアイオリソースが決め手です。



**Potato Salad with "Squid Shiokara"**  
イカの塩辛のポテトサラダ ¥700  
スモークしたジャガイモに、塩辛を加え、オトナ風にアレンジ。

**Seafood Ceviche**  
魚介のセビーチェ ¥1400  
エビ、イカ、タコの魚介に、アボガドなどの野菜を加えた、さっぱり前菜。

**Salmon Marinade**  
サーモンマリネ ¥1500  
スモークサーモンマリネに、ヨーグルトを使った  
少し酸味のあるソースを添えてご提供いたします。

**Fresh Fish Carpaccio**  
築地・豊洲仕入れの鮮魚のカルパッチョ ¥1500~  
築地、豊洲仕入れの本日の魚はスタッフまで。

**Plate / Assorted 各種・盛合せ**  
味のお好み、お酒に合わせて、種類とボリュームを調整可能です。

**Cheese**  
各種チーズ ¥800~  
フレッシュ、ハード、ウオッシュなど。

**Ham, Salami, Prosciutto**  
各種ハム ¥900~  
生ハム、サラミ、ソーセージタイプハムなど。



**Korean-style Tuna Poke**  
コリアンツナポキ ¥1200  
鯖の赤身を使用し、コチュジャン、ゴマ油を  
加えた辛みのある韓国スタイルのポキです。



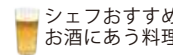
**Hawaiian Salmon Poke**  
ハワイアンサーモンポキ ¥1100  
サーモンにゴマ、アーモンドなどを使用し、当店独自の  
隠し味を加えたハワイスタイルのポキです。

**Chilled Tomato**  
ゴロゴロ冷やしトマト ¥650  
ミニトマトをたっぷりと使用いたしました。  
前菜として、お口直しとして、何度でも楽しめる一品です。



**Bonito and Citrus Insalata**  
カツオのたたきと柑橘サラダ ¥1400  
カツオのたたきに柑橘の果実を加え、  
ヴィネガー、オイルなどで味付け。  
野菜と一緒に召し上がりください。



シェフおすすめ  
お酒にあう料理

## HOT APPETIZER

- |  |       |  |       |
|--|-------|--|-------|
|  <b>Spicy Chicken Wing</b><br>スパイシーチキンウイング | ¥800  |  <b>Buffalo Wing</b><br>バッファローウイング  | ¥800  |
| アツアツに焼きあげた手羽先を1皿に5本。オリジナルスパイスをかけた、ビールと相性抜群の一品。   |       | 国産手羽元をスパイス、ケチャップで味付け。辛さの中に程よく残る甘みが、やみつき。   |       |
| <b>Shrimp &amp; Mushroom Ajillo</b><br>小エビとマッシュルームのアヒージョ   | ¥800  |  <b>Stewed Thick Beef Tendon with Collagen</b><br>コラーゲンたっぷりのトロトロ牛すじ煮込み      | ¥950  |
| 定番のエビ、マッシュルームの具材をご用意。バケットの追加も可。  |       | 国産の牛すじを長時間煮込んだ、当店シェフ流煮込み。温玉添え。   |       |
| <b>Calamari Fritto</b><br>カラマリフリット   | ¥900  |  <b>Deep-fried Juicy Chicken with Double Tartar 6P</b><br>ダブルタルタルのジューシー鶏唐揚げ | ¥950  |
| 揚げ方と塩気が肝心のカラマリフリット。自家製タルタル添え。  |       | ノーマル、オーロラ、2種類のタルタルと国産鶏もも肉の唐揚げ。店長おすすめは、ハイボールとの組み合わせ。  |       |
| <b>Garician-style Octopus</b><br>タコとジャガイモのガルシア風  | ¥1300 | <b>Mixed Sausage 4P</b><br>ミックスソーセージ   | ¥1450 |
| スペインバルの定番料理。火入れしたタコ、ジャガイモ、パプリカパウダーは鉄則。当店オリジナルテイスト。   |       | 国産豚粗挽きソーセージ2本、サルシッチャ1本、チョリソー1本。  |       |

**Seafood & Mushroom Hot Ceviche**  
魚介とマッシュルームの温かいセビーチェ

冷たい状態が主流。香葉や柑橘のテイストを加え、オリジナルの温かい状態で提供。

¥1500



## SALAD



**Mushroom & Cheese Salad**  
たっぷりマッシュルームとチーズのサラダ

フレッシュマッシュルームにイタリア産チーズをかけ、レモンをしぼったシンプルテイスト。

¥950

**Kinoko Sauteed Salad**  
たっぷり木の子ソテー サラダ

エリンギ、まいたけ、しめじ等、数種の木の子をソテーした木の子好きにはたまらない一品。

¥1000

 **Beef & Shimeji Garlic Butter Saute Salad**  
牛肉としめじのガーリックバターソテーサラダ

牛バラ肉としめじのkokのあるソテーを添えたサラダ。

¥1100

 **Garlic Shrimp Salad**  
ガーリックシュリンプサラダ

野菜だけでもお酒が進むエッセンス定番のサラダ。たっぷりニンニクをきかせたエビと、お酒をぜひ一緒に。

¥1200



**Seafood Salad**  
シーフードサラダ

シェフの心意気で魚介をふんだんに使ったサラダ。ドレッシングも一手間加えています！

¥1400

**Poke Salad**  
ポキサラダ (ツナ / サーモン)

ツナまたはサーモンをお選びください。

¥1400

## MAIN - Grilled / Deep fried



 **Grilled Hamburg Steak**  
自家製グリルハンバーグ

和牛、合挽肉を使用した"肉感"溢れるジューシーハンバーグ。

¥1700

**Pork (Grilled / Fried)**  
グリルポーク / ポークカツ

豚ロース肉を使用。グリルまたはカツをお選びください。

¥1850

**Chicken (Grilled / Fried)**  
グリルチキン / チキンカツ

国産鶏もも肉を使用。グリルまたはカツをお選びください。

¥1600

**Beef (Grilled / Fried)**  
グリルビーフ / ビーフカツ

オーストラリア産、赤身の旨味たっぷりのロース肉。グリルまたはカツをお選びください。

¥2900

**Today's Seafood (Grilled / Fried)**  
グリルシーフード / シーフードフライ

日ごとのおすすめ食材を仕入れ。内容、金額はスタッフまで。グリルまたはカツをお選びください。

ASK

グリル：たっぷりの季節野菜ソテー、スパイス付  
フライ：らっきょうを入れた自慢のタルタル付





## PASTA &amp; RISOTTO

シェフおすすめ  
お酒にあう料理

定番から当店オリジナルの一皿まで。

## Kimchi Cream Pasta

キムクリ / キムチクリームパスタ

¥1400

エッセンスの定番、めずらしいキムチを加えた新感覚クリームパスタ。



## Garlic Fettuccine Japanese-style

和風ガーリックフェットチーネ

¥1500

もっちり平打ちパスタにニンニクをきかせ、最後は日本初!? の演出で仕上げ。



## Kimchi Napolitan

ナボキム / キムチナポリタンパスタ

¥1400

ナポリタンとキムチを融合させたシェフの自信作。

## Spicy Cod Roe Cream Pasta

めんたいクリームパスタ

¥1400

博多明太子にバターを加えた濃厚クリームパスタ。

## Shrimp &amp; Valencia Cream Pasta

海老とヴァレンシアクリームのパスタ

¥1400

海老とホウレンソウの、サフラン風味のあっさりクリームパスタ。

## Garlic Carbonara Japanese Style

和風ガーリックカルボナーラパスタ

¥1400

和風食材でコクをだした、濃厚カルボナーラ。

## Salmon &amp; Spinach Cream Pasta

サーモンとほうれん草のクリームパスタ

¥1400

サーモンにほうれん草を加えた、王道のクリームパスタ。



## Ethnic Chicken Curry Fettuccine

エスニックチキンカレー フェットチーネ

¥1500

スパイスのパンチ、濃厚な味わいチキンカレーソース平打ち生パスタ。

## Pasta With Beef &amp; Shimeji

牛肉としめじのパスタ

¥1400

牛バラ肉を使用し、ピリッと辛みがアクセントのしめじの旨味たっぷりパスタ。



## Squid Ink and Anchovy Pasta

いか墨とアンチョビのパスタ

¥1400

いか墨にアンチョビを加えた、風味豊かな濃厚パスタ。

## Pasta With Bottarga &amp; Gabbage

からすみとキャベツのパスタ

¥1400

カラスミの風味、キャベツの甘みを活かしたシンプルなオイルパスタ。

## Tomato Stew Pasta with Beef Tendon &amp; Minced Meat

ミートマ / 国産牛すじと挽肉のトマト煮込みパスタ

¥1400

ミートソース、ナポリタンでもない。新しいトマト煮込み系パスタ。



## Korean-Style Bongole Rosso Pasta

韓国風ボンゴレロソッパスタ

¥1500

韓国テイストのアサリの辛味トマトソースパスタ。

## Special Bottarga &amp; Seafood Risotto

自社仕込みカラスミを添えた魚介のイカ墨リゾット

¥2150

自社仕込みカラスミの風味がアクセント。

## DESSERT

## Today's Dessert

本日のデザート

¥650~

日替わりで様々な種類をご用意しています。  
内容、金額はスタッフまでお尋ねください。

## Retro Pudding

レトロプリン

¥600

見た目はシンプルだけど、奥深いデザート。  
ほろ苦さとクリーミーさが絶妙。

## DRINK

## Coffee (Hot/Ice)

コーヒー

¥500

## Tea (Hot/Ice)

紅茶

¥500

## Organic Herb Tea

オーガニックハーブティー

¥500

essence  
Terrace Dining BAR

Weekday 17:00~23:00 (L.O. 22:00)

Saturday 17:00~22:00 (L.O. 21:00)