

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)

ナンプラーに青唐辛子、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。

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。



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。

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。

Grilled Zucchini Wrapped with Prosciutto & Parmigianos
グリルズッキーニの生ハム巻き 手割りパルミジャーノ ¥1000
グリルしたズッキーニと濃厚な生ハムとパルミジャーノの相性は抜群です！

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。

Marinated Chicken Ham and Tomatoes
鶏ハムとゴロゴロトマトのさっぱりマリネ ¥1200
自家製の鶏むね肉ハムに、ミニトマトをたっぷり添えた、
さっぱりしたひと皿です。

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。

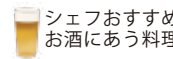


Hawaiian Salmon Poke
ハワイアンサーモンポキ ¥1100
サーモンにゴマ、アーモンドなどを使用し、当店独自の
隠し味を加えたハワイスタイルのポキです。

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。
野菜とご一緒にお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

-  **Spicy Chicken Wing**
スパイシーチキンウィング ¥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。
-  **Buffalo Wing**
バッファローウイング ¥800

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。
- Shrimp & Mushroom Ajillo**
小エビとマッシュルームのアヒージョ ¥800

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。
-  **Stewed Thick Beef Tendon with Collagen**
コラーゲンたっぷりのトロトロ牛すじ煮込み ¥950

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。
- Calamari Fritto**
カラマリフリット ¥900

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。
-  **Deep-fried Juicy Chicken with Double Tartar 6P**
ダブルタルタルのジューシー鶏唐揚げ ¥950

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。
- Garician-style Octopus**
タコとジャガイモのガルシア風 ¥1300

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。
- Pork and Eggplant with plenty of leek sauce**
豚肉と茄子のたっぷり葱ソース ¥1200

シンプルな豚肉と茄子の炒めに、ネギソース。お酒がすすみます。
- Stuffed Bell Peppers with cheese dip**
チーズソースで食べるPバーグ ¥1600

ご存知の方が多いかも?! ピーマンと当店流にミニハンバーグでどうぞ。
- Seafood & Mushroom Hot Ceviche**
魚介とマッシュルームの温かいセビーチェ ¥1500

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ご提供。



SALAD

-  **Mushroom & Cheese Salad**
たっぷりマッシュルームとチーズのサラダ ¥950

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。
- Kinoko Sauteed Salad**
たっぷり木の子ソテー サラダ ¥1000

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。
-  **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 ¥1100

牛バラ肉としめじのコクのあるソテーを添えたサラダ。
-  **Garlic Shrimp Salad**
ガーリックシュリンプサラダ ¥1200

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。
- Seafood Salad**
シーフードサラダ ¥1400

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!
- Poke Salad**
ポキサラダ (ツナ / サーモン) ¥1400

ツナまたはサーモンをお選びください。



MAIN - Grilled / Deep fried

-  **Grilled Hamburg Steak**
自家製グリルハンバーグ ¥1700

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。
- Pork (Grilled / Fried)**
グリルポーク / ポークカツ ¥1900

豚ロース肉を使用。グリルまたはカツをお選びください。
- Chicken (Grilled / Fried)**
グリルチキン / チキンカツ ¥1800

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。
- Beef (Grilled / Fried)**
グリルビーフ / ビーフカツ ¥2900

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。
- Grilled Chicken Roll with Hamburger**
ハンバーグのグリルチキンロール ¥1900

グリルした国産鶏もも肉にミンチ肉を詰め込んだ、
ボリュームたっぷりのメイン料理。
- 

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 & 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。

Pasta With Beef & 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。

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。



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。



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 & 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 & 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。

Creamy Pasta with plenty of Perilla leaves & Tuna

大葉たっぷりツナの和風クリーミーパスタ

¥1400

たっぷりの大葉と共にお召し上がりいただくクリーミーパスタ。



Gochujang Carbonara Pasta

コチュジャン・カルボナーラパスタ

¥1400

カルボナーラにコチュジャンの程良い甘辛さを加え、韓国のり、卵黄を添えたパスタ。

Shrimp Lemon Peperoncino Pasta

エビのレモンペペロンチーノパスタ

¥1400

エビにフレッシュのレモンを加え、酸味と辛味をお楽しみいただけるペペロンチーノパスタ。

Rich Creamy Pasta w/ lots of Tomato

どっさりトマトの濃厚クリームパスタ

¥1400

具材はシンプルにトマトのみ。濃厚なトマトクリームソースが決め手のパスタ。

Lemon Cream Fettuccine w/Wagyu Corned Beef

黒毛和牛コンビーフのレモンクリームフェットチーネ

¥1600

和牛 100% コンビーフを使用したレモン風味の濃厚クリームパスタ。

Special Bottarga & 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)