

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!

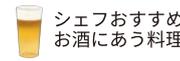


Pork cutlet sandwich & French fries with Truffle mayonnaise ¥1800

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


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

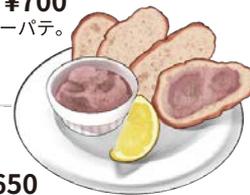
ニンニクベースの濃厚アイオリソースをたっぷり。
アーモンドの食感、香りもアクセント。

Baguettes & Honey Creamcheese
焼き立てチーズバゲ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ゲット。
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 バゲット添え ¥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。
バゲットにのせても、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！

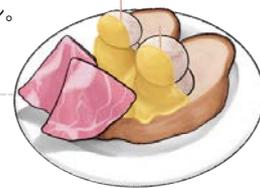
Oiled Sardine with Pepper
オイルサーディン ¥650

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。

Mushrooms Tapas
マッシュルームのタパス ¥1000
 マッシュルームを食べやすいタパスで。始まりの一皿としてぜひっ！

Pinchos - Ham & Mushroom
生ハムとマッシュルームのピンチョス ¥850

厚切りバゲットに生ハム、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。

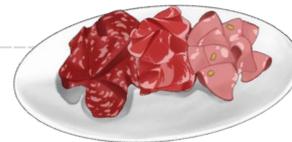
Seafood Ceviche
魚介のセビーチェ ¥1400
 エビ、イカ、タコの魚介に、アボガドなどの野菜を加えた、さっぱり前菜。

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 ¥900~
 フレッシュ、ハード、ウォッシュ

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。

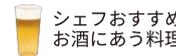
Beef Carpaccio
牛肉のカルパッチョ ¥1800

牛赤身肉をタタキにしたカルパッチョ。
濃厚なチーズで仕上げます。

Salad of sauted mushrooms,
mozzarella cheese and prosciutto ham
きのこのソテーとモッツアレラチーズ
生ハムのサラダ ¥1600
 このサラダ、ワインに合うこと間違いなし！

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。


HOT APPETIZER

シェフおすすめ
お酒にあう料理

 **Spicy Chicken Wing**
スパイシーチキンウイング ¥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。

 **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でご用意。パケットの追加も可。

Chicken and vegetable mild cream stew with garlic toast
チキンと野菜のまろやかクリームシチュー
ガーリックトースト添え ¥1300
まろやかなソースとガーリックトーストの相性が絶妙です。

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 4P**
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!? ピーマンを当店流にミニハンバーグとどうぞ!

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。

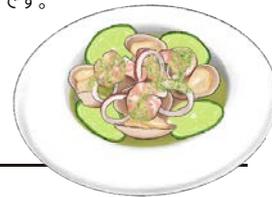
 **Mashed Potatoes with Mushrooms & Gorgonzola**
きのこゴルゴンゾーラのクリームマッシュポテト ¥1600
女性必食のマッシュポテトです。まずはご注文ください。

Lasagna with beef tendon and minced meat
国産牛すじと挽肉のラザニア ¥1800
当店自慢の深みのあるミートソースを使ったラザニアです。



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。

SALADA

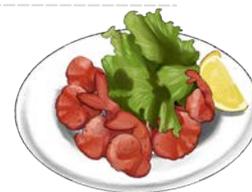


Kinoko Sauteed Salad
たっぷり木の子ソテー サラダ ¥1000
エリンギ、まいたけ、しめじ等、数種の木の子をソテーした
木の子好きにはたまらない一品。

 **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kok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貝をふんだんに使ったサラダ。
ドレッシングも手間加えてます!



MAIN / Grilled or 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。

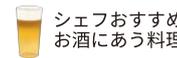
Beef (Grilled / Fried)
グリルビーフ / ビーフカツ ¥2900
オーストラリア産、赤身の旨味たっぷりのロース肉。
グリルまたはカツをお選びください。

Grilled Chicken Roll with Hamburger Steak
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。

Chicken & Vegetable Mild Cream stew Fettuccine

チキンと野菜のまろやかクリームシチューフェットチーネ ¥1500

当店ならではの! 生パスタを使ったクリームシチューパスタ。



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おイルパスタ。

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

韓国風ボンゴレロッソパスタ

¥1500

韓国テイストのアサリの辛味トマトソースパスタ。

Japanese-Style Creamy Pasta w/ Penilla 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

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。

Salmon & 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。

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。

Truffle-Scented Rich Porcini Cream Fettuccine

トリュフ香る濃厚ポルチーニのクリームフェットチーネ ¥1800

ポルチーニ、トリュフの秋の味覚を存分に楽しめるパスタ。

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)