

# 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 ¥1800

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 ¥1600

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 ¥2200

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 ¥2200

ガパオ風チキンソテー250g (選べるサラダ添え)

当店のガパオは、ライスではなく、チキンソテーでご提供。



## Pork sauté (coriander sauce or ponzu sauce) ¥2200

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) ¥2900

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 ¥4000

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 ¥900

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 ¥2200

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、お酒の後め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 ¥800  
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 ¥800  
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 ¥700  
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 ¥800  
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 ¥1000  
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 ¥750  
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。

**MushroomsTapas**  
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！

**Pinchos - Ham & Mushroom**  
生ハムとマッシュルームのピンチョス ¥950  
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 ¥900  
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 ¥1650  
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。



**Beef Carpaccio**  
牛肉のカルパッチョ ¥1900  
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。

**Fresh Fish Carpaccio**  
築地・豊洲仕入れの鮮魚のカルパッチョ ¥1700~  
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 ¥1000~  
フレッシュ、ハード、ウォッシュなど。

**Ham, Salami, Prosciutto**  
各種ハム ¥950~  
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 ¥1500  
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 ¥1400  
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 ¥1650  
カツオのタタキ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。



## HOT APPETIZER

 **Spicy Chicken Wing**  
スパイシーチキンウィング ¥1000  
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皿。

**Buffalo Wing**  
バッファローウイング ¥1000  
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 ¥900  
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。

**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！

**Calamari Fritto**  
カラマリフリット ¥1200  
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 ¥1200  
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 ¥1750  
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 ¥1300  
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 ¥1750  
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 ¥1800  
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**  
きのこことゴルゴンゾーラのクリームマッシュポテト ¥1800  
女性必食のマッシュポテトです。まずはご注文ください。



## SALAD

 **Mushroom & Cheese Salad**  
たっぷりマッシュルームとチーズのサラダ ¥1000  
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 ¥1200  
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 ¥1300  
牛バラ肉としめじのこく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 ¥1400  
野菜だけでもお酒が進むエッセンス定番のサラダ。  
たっぷりと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 ¥1600  
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！

**Poke Salad**  
ポキサラダ(ツナ/サーモン) ¥1500  
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 ¥1950  
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 ¥2200  
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 ¥2200  
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。



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

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 ¥1600  
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 ¥1700  
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 ¥1600  
ナポリタンとキムチを融合させたシェフの自信作。



## Gochujang Carbonara Pasta S

コチュジャン・カルボナーラパスタ ¥1600  
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。

## Rich Creamy Pasta w/Lotsof Tomato

どっさりトマトの濃厚クリームパスタ ¥1600  
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。

## Garlic Carbonara Japanese Style

和風ガーリックカルボナーラパスタ ¥1600  
和風食材でコクをだした、濃厚カルボナーラ。

## Salmon & Spinach Cream Pasta

サーモンとほうれん草のクリームパスタ ¥1600  
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 ¥1700  
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 & Shimeji

牛肉としめじのパスタ ¥1600  
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 ¥1600  
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 ¥1600  
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 ¥1600  
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 ¥1600  
韓国テイストのアサリの辛味トマトソースパスタ。

## Shrimp Lemon Peperoncino Pasta

エビのレモンペロンチーノパスタ ¥1600  
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ロンチーノパスタ。

## 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 ¥1600  
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。

## 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 ¥2400  
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 ¥500~

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 ¥700

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 ¥600

## 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)