

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。

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！

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！



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。

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

レバーパテ バケット添え ¥800

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。

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。

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。

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。

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。野菜と一緒にお召し上がりください。

Prosciutto,Ricotta Cheese & Seasonal Fruit Cold Appetizer

生ハム、リコッタチーズと季節のフルーツの冷たい前菜 ¥1400~

店長厳選のフルーツとリコッタチーズの相性は抜群です！
フルーツ、金額は日替わりです。

Chef's Assorted Appetizers

シェフおすすめ前菜盛り合わせ ¥ASK

内容、金額は日替わりです。

Italian Sundried Tomatoes Marinated in Oil

イタリア産ドライトマトのオイル漬け ¥500

Olives

オリーブ ¥650

Beef Tendon Soup 1cup

牛すじスープ ¥300

Cheese

各種チーズ ¥1000~

フレッシュ、ハード、ウォッシュ

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。

French bread

パン 1カット ¥100~



HOT APPETIZER

シェフおすすめ
お酒にあう料理

Truffle-Scented Omelette Porcini Sauce
トリュフ香るモンサンミッシェル風
ふわふわスフレオムレツ ポルチーニソース ¥1800
ポルチーニソースでご用意するふわふわオムレツ。

Spicy Tomato Stew w/ Domestic Beef Tendons
国産牛すじの辛味トマト煮込み ¥1200
長時間込んだ牛すじがトロトロ。

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。バケット追加も可。

Grilled Zucchini Wrapped with Prosciutto & Parmigianos
グリルズッキーニの生ハム巻き 手削りパルミジャーノ ¥1000
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！

Seafood & Vegetable Fritters
魚介と野菜のフリット ¥1700~
自家製タルタルソース&ハーブ塩で召し上がれ。

Squid and Leafy Greens "in Zimino"
イカと青菜の軽い煮込みインツィミーノ ¥1750
フレッシュトマトも加えて、イカの旨味を味わう一品。



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。

Seasonal Seafood Sautéed in Garlic Butter
季節魚介のガーリックバターソテー ¥2300
内容は日替わりです。

Hamburg Steak w/ Bell Peppers & Cheese Sauce
チーズソースで食べるPバーグ ¥1750
ピーマンとミニハンバーグは一緒に。
居酒屋メニューをエッセンススタイルで。

Hachis Parmentier
アッシュェパルマンティエ ¥1950
国産牛すじと挽肉、マッシュポテトのグラタン
仏の代表家庭料理を当店風に。



Seafood & Mushroom Hot Ceviche
魚介とマッシュルームの温かいセビーチェ ¥1800
香菜や柑橘のテイストを加え、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 ¥1800
風味豊かな、必食のマッシュポテト。

SALADA

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な味付け。

Greek Salad
ギリシア風サラダ ¥1350
ギリシアのフェッターチーズを使ったサラダ。
チーズ好きの方におすすめ。



Seafood Salad
シーフードサラダ ¥1600
シェフの心意気で、魚貝を使いすぎたサラダ。



Garlic Shrimp Salad
ガーリックシュリンプサラダ ¥1400
とにかく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いてるので、もう翌日は忘れましょう。

MAIN

Grilled Wagyu A5 Lean Meat
黒毛和牛赤身肉のグリル ¥4500~

Wagyu A5 Loin Steak
黒毛和牛A5ランクロースステーキ ¥4000~

Sautéed Fresh Fish w/ Mushroom Cream Sauce
鮮魚のソテー キノコクリームソース ¥2300~
鮮魚は築地・豊洲からの仕入れ。

Acqua Pazza with Fresh Fish
築地・豊洲仕入れ鮮魚のアクアパッツァ ¥3000~



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。

Grilled Pork / Grilled Chicken / Grilled Beef
ポーク / チキン / ビーフ ¥2200 / ¥2200 / ¥2900

Beef Stroganoff
ビーフストロガフ ¥2200



Wagyu A5 Loin Steak Sandwich
特製ステーキサンド ¥6000
黒毛和牛A5ランクロース肉150g使用。



PASTA & RISOTTO



シェフおすすめ
お酒にあう料理

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、鰹節を目の前で削り仕上げ。



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。

Lemon Cream Fettuccine w/Shrimp & Scallops

エビとホタテのレモンクリームフェットチーネ

¥1700

レモン風味のさっぱりクリームパスタ。



Rich Creamy Pasta w/ Lots of Tomato

どっさりトマトの濃厚クリームパスタ

¥1600

シンプルにトマトのみ、濃厚なクリームソースパスタ

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。



Bacon Arrabbiata Pasta

ベーコンのアラビアータパスタ

¥1600

ニンニクを効かせた辛味トマトソースパスタ。



Squid & Spinach Aglio Olio Pasta

イカとほうれん草のアリーオーアリーオパスタ

¥1600

イカの旨味を生かしたオイルベースのパスタ。



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、キャベツの甘みを味わうシンプルパスタ。

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。

Clam & Fresh Tomato Pasta

アサリとフレッシュトマトパスタ

¥1600

アサリの旨味たっぷりのオイルベースパスタ。

Shrimp Lemon Peperoncino Pasta

エビのレモンペ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た、酸味と辛味のパスタ。



Mushroom & Anchovy Cream Pasta

マッシュルームとアンチョビのクリームパスタ

¥1600

シンプルで濃厚なパスタ。クリームソース好きにはたまらない。

Seasonal Special Pasta

季節のスペシャルパスタ

¥2000

内容はスタッフまでお問合せください。

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。

Yuzu Panna Cotta

柚子香るパンナコッタ ¥650

さっぱりとした柚子の風味で用意する
甘めのパンナコッタです。

Coffee (Hot/Ice)

コーヒー

¥600

Tea (Hot/Ice)

紅茶

¥550

Organic Herb Tea

オーガニックハーブティー ¥550



essence

Terrace Dining BAR

Weekday 17:00～23:00 (L.O. 22:00)

Saturday 17:00～22:00 (L.O. 21:00)