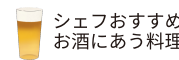


## APPETIZER



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 ¥900

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 ¥900

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 ¥800

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 レバーパテ バゲット添え ¥900

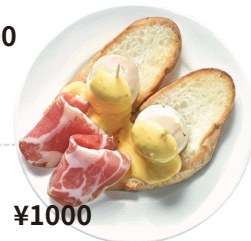
なめらかでクセのないレバーパテ。  
バゲットにのせても、そのままでも◎です。

### 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 ¥1200

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 ¥800

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 ¥1200

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 ¥1000

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 ¥1000

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 ¥1750

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 ¥2000

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 ¥1800~

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 ¥700

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。

### Fish & Citrus Insalata 魚介と柑橘、オリーブのマリネ ¥1700

魚介に柑橘の果実、オリーブを加え、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。

### 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 ¥1500~

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 ¥550



### Olives オリーブ ¥700

### Beef Tendon Soup 1cup 牛すじスープ ¥350

### Cheese 各種チーズ ¥1200~ フレッシュ、ハード、ウォッシュ

### Ham, Salami, Prosciutto 各種ハム ¥1000~ 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 Omelete Mushrooms 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キノコクリームソース ¥2000  
キノコクリーム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 ¥1300  
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 ¥1200  
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 ¥1300  
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 ¥1800~  
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 ¥1800  
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 ¥1800  
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 ¥2400  
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 ¥1900  
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 ¥2200  
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。

**Zeppole**  
青のりのゼッポリーニ ¥600~  
中はもっちり、外はさっくりのフリットです。量の調整も承ります。

**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 ¥1900  
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 ¥1300  
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 ¥1600  
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 ¥1800  
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 ¥1700  
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 ¥5500~

**Wagyu A5 Loin Steak**  
黒毛和牛A5ランクロースステーキ ¥5000~

**Grilled Fresh Fish**  
鮮魚のグリル ¥2800~  
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 ¥3500~

**Grilled Hamburg Steak**  
自家製グリルハンバーグ ¥2400  
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 ¥2800 / ¥2800 / ¥3500

**Beef Stroganoff**  
ビーフストロガフ ¥2500

**Wagyu A5 Loin Steak Sandwich**  
特製ステーキサンド ¥7000  
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 ¥1700  
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 ¥1800  
もっちり平打ちパスタに、軽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 ¥1700  
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 ¥1800  
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 ¥1700  
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 ¥1700  
和風食材でコクをだした、濃厚カルボナーラ。



**Spicy Cream Fettuccine with Fresh Aonori Seaweed**  
生青のりの辛味クリームフェットチーネ ¥1800  
生の青のりに辛味をつけたさっぱりかつコク深いクリームパスタ。

**Bacon Arrabbiata Pasta**  
ベーコンのアラビアータパスタ ¥1700  
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ーリオオーリオパスタ ¥1700  
イカの旨味を生かしたオイルベースのパスタ。

**Squid Ink & Anchovy Pasta**  
いか墨とアンチョビのパスタ ¥1700  
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 ¥1700  
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 ¥1700  
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 ¥1700  
アサリの旨味たっぷりのオイルベースパスタ。

**Shrimp, Basil, and Fresh Tomato Pasta**  
エビ、バジリコ、フレッシュトマトのパスタ ¥1700  
バジル香る、エビを使ったさっぱりオイルベースパスタ。

**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 ¥1700  
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 ¥2650  
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 ¥550~

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 ¥750

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。

**Tomato Panna Cotta**  
トマトのパナコッタ ¥700

トマトを使用してデザートに仕上げました。  
ぜひお試しください！

**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)