

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。

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！

MushroomsTapas

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！



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。

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 ¥800

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

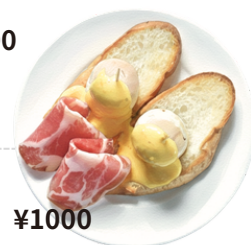
レバーパテ バケット添え ¥900

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

¥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。

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 ¥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 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 ポルチーニクリームソース ¥2000
ポルチーニ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、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

¥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。



Bacon Arrabbiata Pasta

ベーコンのアラビアータパスタ

¥1700

ミニクを効かせた辛味トマトソースパスタ。

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。

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。

Luxury Mushroom Pasta with Butter & Soy sauce

贅沢きのこの焦がしバター醤油パスタ

¥1700

4種類のきのこをふんだんに使用し、青唐辛子で辛さを加えた食欲そるパスタ。



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。

Seasonal Dessert

季節のデザート ¥700

シェフおすすめ食材の季節限定デザート。
内容はスタッフまでお尋ねください。

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)