

秋のオススメ。

旬のおすすめ。

- ・ 出来立て！
いろいろキノコとベーコンのフリッタータ ¥780 (¥858)
- ・ 秋刀魚と茄子、みょうがのアヒージョ ¥980 (¥1,078)
バゲット2枚付
- ・ しっとり柔らか
牛ランプ肉のカツレツ デミ味噌ソース ¥1,680 (¥1,848)
- ・ サーモンと4種の木の子のクリームパスタ ¥1,480 (¥1,628)
- ・ 秋刀魚と揚げ茄子のアラビアータ ¥1,480 (¥1,628)
- ・ マリネしたサーモンのカルパッチョ ¥1,180 (¥1,298)
カッターチーズと柑橘のソース
- ・ 秋刀魚と舞茸のフリット ¥1,080 (¥1,188)
アンチョビクリームソース
- ・ いちじくのコンポートと生ハム ¥1,080 (¥1,188)
フレッシュモッツアレラのサラダ仕立て

時間をかけて低温調理。 しっとり肉のカルパッチョ！

- ・ 肉のカルパッチョ 贅沢3種盛り合わせ
(2~3人前) ¥980 (¥1,188)
(3~4人前) ¥1,780 (¥1,958)
- ・ 国産牛内もものカルパッチョ
パルミジャーノチーズとレモンで
(1~2人前) ¥900 (¥990)
(3~4人前) ¥1,700 (¥1,870)
- ・ 牛タンのカルパッチョ
しゃきしゃき玉ネギのレモンヴィネグレット
(1~2人前) ¥800 (¥880)
(3~4人前) ¥1,500 (¥1,650)
- ・ 牛ハツのカルパッチョ
フレッシュトマトとハリッサのソース
(1~2人前) ¥600 (¥660)
(3~4人前) ¥1,000 (1,100)

『バルザル』といえば！ 牛グレル！

- ◆ 黒毛和牛モモ
サシが超キレイ！赤身とは思えない
脂の旨味が溢れ出す！
肉々しさと脂の旨味両方を堪能できます！
150g ¥2,800 (¥3,080)
- ◆ 国産牛サーロイン
やっぱり肉はサーロイン。
甘い脂身と上質な肉質が旨い！
150g ¥2,800 (¥3,080)

パスタ選択
スパゲッティ・ペンネ・リングイネ・フェットチーネ

秋のオリジナルサングリア！

- ・ シナモン香る自家製栗ペーストのサングリア
- ・ 梨とりんごのすりおろしサングリア
¥600(¥660)
LINE会員：¥550(¥605)

おつまみに
フィンガー
フード。

- ・ イタリアン手羽唐
1本 ¥150(¥165)

味を
選択。

プレーン
レッドチェダーソース
メキシカンチリ

会員価格
¥2,500
(¥2,750)

会員価格
¥2,500
(¥2,750)