

# Appetizer

～温前菜～

マカジキのレアグリル ピンチョス仕立て  
アンチョビ焦がしバター 1,680yen  
*Pintxos Style Grilled Striped Marlin Sauce Of Anchovy Butter*

オマールテールのガダイフ巻きフリット  
甲殻類のソース 2,420yen  
*Kadaif Roll Style Lobster Tail With American Sauce*

グリルした赤エビの岩塩ハーブ蒸し 1,050yen  
*Grilled Northern Shrimp, Boiled By Halite And Herb.*

生ハムで巻いたタスマニアサーモンのフリット  
ライムの香り 1,580yen  
*Deep-Fried Salmon Rolled Prosciutto With Lime Flavor*

旬の野菜とアサリのチャウダー風クリームコロッケ 1,050yen  
*Clam Chowder Style Cream Croquette Of Seasonal Vegetable*

海の幸の"セモリーノ"フリット 1,680yen  
*Deep-Fried Seafood*

大粒アサリの白ワイン蒸し 1,370yen  
ガーリックバター  
*Steamed Clam Wine With Garlic Butter*

3種類のソーセージ盛合せ 1,580yen  
*Assorted Sausage*