



**前菜盛り合わせ**

Assorted Appetizers (For 2 Or More) 1 Portion  
1人前¥1,182 (税込 ¥1,300)  
2名様から

# STARTER

最初の一皿をメインの前のドリンクと共に。  
お酒のアテにもピッタリ!!



**ハム盛り合わせ**

Prosciutto Assortito  
1人前¥1,273 (税込 ¥1,400)  
2名様から



**カプレーゼ**  
Caprese Salad

¥910 (税込 ¥1,000)



**本日鮮魚のカルパッチョ**  
Today's Carpaccio

¥1,319 (税込 ¥1450)



**パテドカンパーニュ**  
Paté De Campagne

¥727 (税込 ¥800)



**ポーリエット**  
炭焼きバケット添え

Pork Rilette Charcoal Baguette

¥709 (税込 ¥780)



**生ハム**  
Prosciutto

¥773 (税込 ¥850)



**チーズ盛り合わせ**

Assorted Cheese ¥1,546 (税込 ¥1,700)

**チーズ 1choice**  
Cheese

各¥500 (税込 ¥550)

- ・シェーブル/Goat Cheese
- ・ウォッシュチーズ/Washed-rind Cheese
- ・白カビ/Bloomy Rind Cheese
- ・青カビ/Blue Cheese
- ・ハード/Hard Cheese



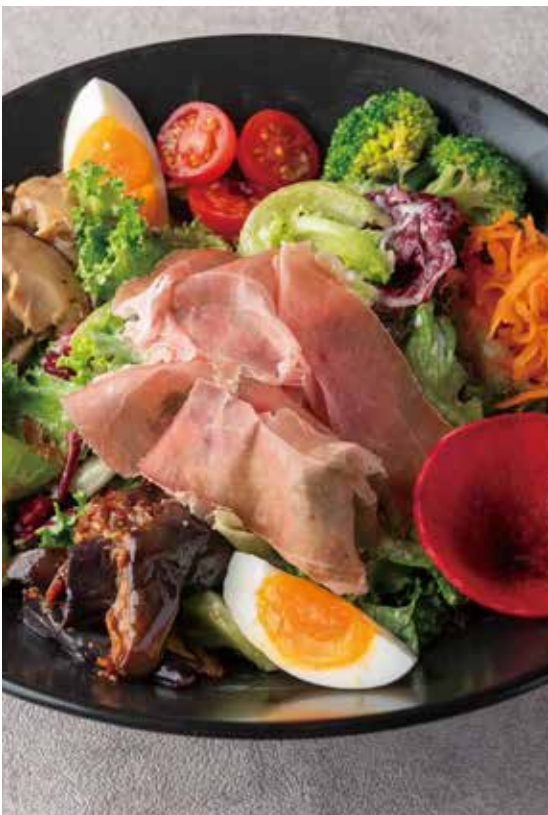
えびとアボカドのゴロゴロサラダ  
Chunky Shrimp And Avocado Salad  
¥1,136 (税込 ¥1,250)

## SALAD

野菜を楽しめる自慢のサラダ



牛もも肉のタリアータ  
Beef Round Tagliata  
¥1,273 (税込 ¥1,400)



MOULiNサラダ  
Original Salad

¥1,364 (税込 ¥1,500)



シーザーサラダ  
Caesar Salad

¥1,091 (税込 ¥1,200)



本日のおすすめアヒージョ  
\*写真はイメージです。

LOAF Bakery  
豊中 ローフベーカリーのおすすめバゲット

えびとマッシュルームのアヒージョ

# Ajillo



本日のおすすめアヒージョ  
Today's Recommended Ajijo  
¥800~ (税込 ¥880~)

えびとマッシュルームの  
アヒージョ  
Shrimp and  
Mushroom Ajillo  
¥891 (税込 ¥980)

with baguette

バゲット4cut付き!  
追加は別途ご注文ください。



ポークミートボールと白インゲン豆  
ンドゥイヤーのピリ辛煮込み  
Pork Meatballs And White Beans With Spicy 'Nduja Stew  
¥891 (税込 ¥980)



フィッシュ&チップス  
Fish And Chips  
¥1,000 (税込 ¥1,100)

## BREAD

ランチで人気の湯だねパンもおすすめ!



ゴルゴンゾーラコロッケ ¥818 (税込 ¥900)  
Gorgonzola Croquette



フレンチフライ ¥636 (税込 ¥700)  
French Fries



湯だねパン  
YUDANE Bread  
¥297 (税込 ¥330)



バゲット  
(4カット)  
Baguette  
(4 cuts)  
¥342 (税込 ¥380)

# Main



仔牛のコトレッタ  
Veal Cotoletta  
¥1,636 (税込 ¥1,800)



優味豚スペアリブ カルボナード  
Yumi Pork Spare Ribs Carbonade  
¥1,546 (税込 ¥1,700)

# CHACOAL

遠赤外線の炭火でじっくりと焼き上げ、  
素材本来の旨味を引き出します。  
炭火のスモーキーな香りでより一層お肉  
の美味しさを堪能いただけます。

## 阿波尾鶏

Chicken AWAODORI

自然の中でじっくり育てた徳島の地鶏  
肉は噛むほどに美味しくコクがあってコシがある

## 淡路牛 ヒウチ

HIUCHI "AWAJI BEEF"

淡路の高級ブランド牛  
ヒウチは希少な内モモの部位。  
赤みトップクラスの美味しさ。

## 「優味豚」肩ロース

"YUUMI" Pork

シェフおすすめ！芳醇な群馬県の豚肉。  
きめ細かい肉質で脂肪の質も良く、  
肉本来の旨味と甘みがしっかり

Recommended

お肉の炭火烧盛り合わせ  
Assorted Charcoal-broiled Meat  
選んでられない!という人にはコレ!  
三種のお肉を贅沢に楽しめる!  
阿波尾鶏100g/優味豚90g/ヒウチ70g  
¥3,137 (税込 ¥3,450)



Premium



黒毛和牛  
KUROGE Wagyu

きめ細やかな霜降り肉の風味豊かな味わいと旨み特徴です。  
150g ¥2,909 (税込 ¥3,200)  
300g ¥5,272 (税込 ¥5,800)



「優味豚」肩ロース 180g ¥1,546 (税込 ¥1,700)  
"YUUMI" Pork

シェフおすすめ! 芳醇な豚肉を炭火烧で!



淡路牛 ヒウチ 100g ¥2,255 (税込 ¥2,480)  
HIUCHI "AWAJI BEEF"

希少な内モモの部位。赤みトップクラスの美味しさ。



阿波尾鶏 200g ¥1,364 (税込 ¥1,500)  
Chicken "AWAODORI"

自然の中でじっくり育てた徳島の地鶏  
肉は噛むほどに美味しくコクがあってコンがある



ラム 180g ¥1,818 (税込 ¥2,000)  
Lamb

柔らかく、骨つきの旨味がたっぷり。  
赤ワインと合わせてど〜ぞ!

■ 本日のおすすめ炭火野菜 [ 2 種 ]  
Today's Recommended Charcoal Grilled Vegetables

¥455~ (税込 ¥500~)



ボンゴレビアンコ<ヴェルミチェッリ>

Bianco Vongole

¥1,364 (税込 ¥1,500)



淡路産牛のラザニア

Beef Lasagna

¥1,319 (税込 ¥1,450)



ジェノベーゼ<リングイネ>

Genovese

¥1,091 (税込 ¥1,200)



ポルチーニクリーム<タリアテッレ>

Porcini Cream

¥1,455 (税込 ¥1,600)



モzzarellaチーズとバジルのトマトソース  
<スパゲッティ>

Mozzarella Cheese And  
Basil Tomato Sauce

¥1,255 (税込 ¥1,380)



タコのトマトラグー<リガトーニ>

Octopus Tomato Ragout Rigatoni

¥1,227 (税込 ¥1,350)

# Cocotte Rice



ポルチーニ茸と  
牛すじ赤ワイン煮込みのココットご飯

Cocotte Rice With  
Braised Beef Tendon In Red Wine  
With Porcini Mushrooms  
¥1,364 (税込 ¥1,500)



季節のココットご飯  
Seasonal Cocotte Rice

¥1,455~ (税込 ¥1,600~)

\*季節により具材が変わります。