

Main Dish

昆布メ真鯛と
季節野菜のアクアパッツァ 1,460円(税込)

新鮮な真鯛をあえて昆布メすることにより臭みのないアクアパッツァに

茶美豚ベーコンとロメインのソテー
スピナッチとシーザー 1,380円(税込)

茶美豚ベーコンと舞洲フィルムのロメインのソテー

季節野菜&すずきのロースト
ベルデディップ 1,280円(税込)

シンプルな調理法なので素材の味が堪能できます



季節野菜&すずきのロースト
ベルデディップ



真鯛昆布メ
カルパッチョ
和ハーブと



砂ぎものコンフィ

茶美豚三枚肉のポルケッタ
低温ロースト野菜 1,480円(税込)

ハーブと有機ニンニクを豚肉で巻き込んだ豚のロースト。
たっぷりの野菜と

ホロホロ鳥骨付きもも肉のコンフィ
ハーブスマッシュポテト 1,380円(税込)

80℃で5時間じっくり火入れしたホロホロ鳥のコンフィ

ナチュラルビーフのタリアータ
ケールとローストアマニ 1,680円(税込)

赤身肉の美味しさを存分に味わって頂けます



昆布メ真鯛と
季節野菜の
アクアパッツァ



茶美豚ベーコンと
ロメインのソテー



茶美豚三枚肉のポルケッタ
低温ロースト野菜



ホロホロ鳥
骨付きもも肉のコンフィ
ハーブスマッシュポテト

Appetizers

17:00-22:00,
Dinner time only!

カチョカヴァロと季節野菜のソテー 980円(税込)

イタリア発祥にチーズカチョカヴァロ ワインに合うソテーで

きたあかりのポテトフライ
ハーブの香り 580円(税込)

下準備にじっくり時間をかけて旨味を引き出した、他では味わえないポテトフライ

茶美豚ソーセージ盛り合わせ 980円(税込)

茶美豚の旨味凝縮ソーセージ

真鯛昆布メカルパッチョ 和ハーブと 980円(税込)

古くより日本の調理技術昆布メ。和生ハーブサラダと

砂ぎものコンフィ 780円(税込)

ニンニクやローズマリーと一緒に、4時間かけて火入れした砂ぎものコンフィ

きたあかりの
ポテトフライ
ハーブの香り



Bread

キューブバタートースト

ロカボブレッド

ミニバケット

ALL220円(税込)

・自家製リンゴバター
・自家製レモンバター
どうぞ!



A LA CARTE MENU

Delicious, enjoyable, and healthy!

裏面にもメニューございます▶▶

A LA CARTE MENU

Delicious, enjoyable, and healthy!

Rice

クラシックビーフカレー 1,580円(税込)

昔し懐かしビーフカレーに仕上げました

若鶏ときのこのココナッツカレー 1,080円(税込)

ココナッツのコクと鶏の旨味を凝縮

海鮮と野菜のグリーンカレー 1,280円(税込)

昆布と干し椎茸の出汁をベースに、少し和を感じる優しいグリーンカレー

ソイミートのVEGANビビンバ 1,180円(税込)

vegan&organicの特製ビビンバ!

ソイミートの
VEGANビビンバ



Noodle

トムヤムクンヌードル(パッタイ麺) 1,180円(税込)

タイの代表的なトムヤムクン。独特の味が癖になる一品

たっぷりパクチーと
ココナッツのパッタイ

パクチー好きにはたまらない美味しさ

Pasta

ラグーデイペツシェ(魚介のラグーパスタ) 1,380円(税込)

魚介の旨味をギュッと濃縮!

ソイミートのvegetableボロネーゼ 1,380円(税込)

大豆ミートと野菜、トマトソースや赤ワインでボロネーゼ風に

茸と山芋と
たっぷり和ハーブのパスタ

アクセントに柚子の香りをプラス

産直フレッシュトマト使用の
ボンゴレロッソ

ビタミン、リコピンでカラダに美味しいボンゴレロッソ

ソイミートの
vegetableボロネーゼ



茸と山芋と
たっぷり
和ハーブの
パスタ



産直フレッシュトマト使用の
ボンゴレロッソ

Dessert

マCHEDニアカクテル 600円(税込)

イタリアのフルーツポンチ!色んなフルーツを1皿に。

お子様にもおすすめ

お抹茶と大豆のティラミス 600円(税込)

カロリーも脂質も限りなく0に。全く罪悪感なく健康的に!

季節のタルト 700円(税込)

季節のフルーツをふんだんに使ったタルト

米粉シフォンケーキ(プレーン) 600円(税込)

グルテンフリーのシフォンケーキ、フワモチ食感をご堪能ください

シトロンパウンドケーキ 450円(税込)

レモンのさわやかなパウンドケーキ



米粉シフォンケーキ
(プレーン)



シトロン
パウンドケーキ



マCHEDニアカクテル

当店のデザートは甘味料に
極力カロリー糖類0の
ラカントを使用しています。

裏面にもメニューございます▶▶