

HARUHHORO TAPAS

Recommended

9 types of Antipasto
前菜9種盛合せ

¥ 2,000

5 types of Antipasto
前菜5種盛合せ

¥ 1,500

Today's carpaccio
本日のカルパッチョ

¥ 1,500

Marinated salmon with ISONORI
(rich ocean smell dried seaweed)
マリネサーモン 磯のり風味

¥ 1,550

Anchovy marinated olive and dried tomato
オリーブとドライトマトのマリネ

¥ 450

Caponata-cooked vegetables seasoned with tomato
野菜のトマト煮込みカポナータ

¥ 450

Baguette slice
バゲット スライス

¥ 450

Iberian pork chorizo
イベリコ豚のチョリソー

¥ 580

Caprese - Mozzarella cheese and tomato
モッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ

¥ 580

Potato salad with anchovy flavor
ポテトサラダアンチョビ風味

¥ 580

Spanish ham - Hamon Serrano
スペイン産生ハム ハモンセラノ

¥ 680

※The photo is for illustrative purposes only.

We are afraid but we do not respond to any food allergies.

※写真はイメージです。

当店では、お客様の安全を第一に考えアレルギーの対応は行っておりません。予めご了承ください。

CAZUELA & APPETIZER

Recommended

SHIRASU(whitebait)Ajillo
シラスのアヒージョ



¥ 900

Iberian bacon and mushroom Ajillo
イベリコ豚ベーコンと茸のアヒージョ

¥ 900

Small shrimp Ajillo
ガンバスアヒージョ

¥ 950

Recommended

Red shrimp Ajillo
赤海老のアヒージョ



¥ 1,200

Cajos - Spicy tripe stew
トリッパの煮込み 味噌風味

¥ 1,200

Beef tongue and cheese gratin
牛タンと季節野菜のグラタン

¥ 1,400

French county style pate
パテ・ド・カンパーニュ



¥ 950

Squid fritter and garlic potato
ヤリイカのフリットとフライドポテトガーリック風味

¥ 1,000

Bone in sausage
骨付きソーセージのグリル

¥ 980

Recommended

Cheese Board - 4 kinds
4種チーズの盛合せ



¥ 1,000

Recommended

Spanish ham salad
スペイン産生ハム ハモンセラノのサラダ



¥ 1,480

Seafood salad
シーフードサラダ

¥ 1,580

PASTA

SPAGHETTI

SHIRASU(Whitebait)and tomato Peperoncino
シラスとトマトのペペロンチーノ

¥ 1,600

Recommended

Amatriciana with Iberian bacon
イベリコ豚ベーコンのアマトリチャーナ

¥ 1,650

Bolognese
ミートソース ボローニャ風

¥ 1,700



TAGLIATELLE

Carbonara with Iberian bacon
イベリコ豚ベーコンのカルボナーラ

¥ 1,750

Small shrimp tomato cream sauce
小海老のトマトクリームソース

¥ 1,800



PIZZA

Recommended

Margherita
マルゲリータ

¥ 1,850

Spanish ham and herb
スペイン産生ハムハモンセラノとセルバチコ

¥ 1,950

Quattro formaggi
クワトロフォルマッジ

¥ 1,950



GRILL

Grilled Tsukuba chicken
つくば鶏

¥3,000

Beef skirt steak 180g
牛ハラミグリル

¥4,000

Australian sirloin steak 300g
オーストラリア産サーロイン

¥4,300

Recommended

Grilled Japanese beef MISUJI 250g
国産牛ミスジ

¥4,500

Grilled Japanese beef rib roast 300g
国産牛リブロース300g

¥4,900



DOLCE

Vanilla Ice cream
バニラアイス

¥550

Green tea Ice cream
抹茶アイス

¥550

Today's sorbet
今日のソルベ

¥550

Gateau chocolate
ガトーショコラ

¥600

Tiramisu
ティラミス

¥650





Cafe & Dining
HARU HORO

DRINK MENU

Beer



Draft Beer Sapporo black label
生ビール サッポロ黒ラベル

¥ 800

Asahi Super Dry Small Bottle
アサヒ スーパードライ 小瓶

¥ 750

Sapporo Ebisu black vial Dry Small Bottle
エビス プレミアム ブラック 小瓶

¥ 750

Non-Alcoholic Beer

Sapporo Premium All Free
サッポロ プレミアム アルコールフリー

¥ 650

glass of wine 各100ml



red wine

赤ワイン

Because I'm Cabernet Sauvignon from California

ビコース・アイム・カベルネ・ソーヴィニヨン

フロム カリフォルニア NV

¥ 900

FANTINI SANGIOVESE TERRE DI CHIETI

ファルネーゼ・ファンティーニ・サンジョベーゼ

¥ 800

white wine

白ワイン

Today's Wine by the Glass

本日のグラスワイン

¥ 800

sparkling wine

スパークリングワイン

Sapporo sparkling wine Polestar

スパークリングワイン ポールスター

¥ 800

Bottle sparkling wine

【Italy】

Don Ulrico spumante Brut

ドン・ウルリコ・スプマンテ・ブリュット

¥ 3,500

【Spain】

Vallformosa Brut

ヴァルフォルムッサ・カヴァ・ブリュット

¥ 4,000



Bottle red wine

【Bulgaria】

LOGODAJ

Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc & Merlot

¥ 3,500

ログタジ カベルネソーヴィニヨン

カベルネフラン・メルロー

【America】

Because I'm Cabernet Sauvignon from California

¥ 4,000

ビコーズ・アイム・カベルネ・ソーヴィニヨン

フロム カリフォルニア

【Italy】

FANTINI SANGIOVESE TERRE DI CHIETI

¥ 4,000

ファルネーゼ・ファンティーニ・サンジョベーゼ

【Argentina】

EL Esteco Don David Malbec Reserve

¥ 4,000

エル・エステコ ドン・ダビ マルベック レゼルバ



Bottle white wine

【Italy】

TERREPASSERI TREBBIANO RUBICONE

¥ 3,500

テッレ・パッセーリ・トレビアーノ・ルビコン

【Australia】

McKINNON'S CHARDONNAY

¥ 3,500

マッキノンズ シャルドネ

【America】

BREAD&BUTTER chardonnay

¥ 7,000

ブレッド&バター シャルドネ

【France】

Luis Latour Santenay Blanc

¥ 9,800

ルイラトゥール サントネ ブラン

Whiskey



【How to be served】 straight / with ice
with soda / with water

【ストレート ロック ソーダ割り 水割り】

Suntory Kaku Whiskey サントリー角瓶	¥ 700
CUTTY SARK カティサーク	¥ 700
WHITE HORSE ホワイトホース	¥ 700
JACK DANIEL'S ジャックダニエル	¥ 900
Ballantine's -AGED 10 YEARS- バランタイン10年	¥ 900
WHITEHORSE -AGED 12 YEARS- ホワイトホース12年	¥ 900
ICHIRO'S MALT&GRAIN WHITE LABEL イチローズモルト ホワイトラベル	¥ 1200

Glenfiddich 12year Old Single Malt Whisky グレンフィディック12年	¥ 1,200
SCOTCH WHISKY BOWMORE -AGED12 YEARS- ボウモア12年	¥ 1,400
LAPHROAIG 10years old ISLAY SINGLE MALT SCOTCH WHISKY ラフロイグ10年	¥ 1,500
NIKKA WHISKY SINGLE MALT YOICHI 余市	¥ 1,500
NIKKA WHISKY SINGLE MALT MIYAGIKYO 宮城峡	¥ 1,500
NIKKA WHISKY TAKETSURU PURE MALT WHISKY 竹鶴 ピュアモルト	¥ 1,500
THE CHITA SINGLE GRAIN JAPANESE WHISKY 知多	¥ 1,500
THE YAMAZAKI SINGLE MALT JAPANESE WHISKY 山崎	¥ 1,800
THE HAKUSHU SINGLE MALT JAPANESE WHISKY 白州	¥ 1,800
LAGAVULIN 16years old ISLAY SINGLE MALT SCOTCH WHISKEY ラガヴァリン16年	¥ 1,900
The MACALLAN 12YEARS OLD HIGHLAND SINGLE MALT SCOTCH WHISKY ザ・マッカラン12年	¥ 1,900



Japanese sake

YAMAGUCHI DASSAI
瀬祭 純米大吟醸45 180ml

¥ 1,300

Shochu

【How to be served】 straight / with ice / with soda
with water / with hot water

【ストレート ロック ソーダ割り 水割り お湯割り】

KURA NO SHIKON
蔵の師魂 (芋)

¥ 800

NAKANAKA
中々 (麦)

¥ 800



Plum Liqueur

【How to be served】 straight / with ice / with soda
with water / with hot water

【ストレート ロック ソーダ割り 水割り お湯割り】

梅乃宿 あらごし梅酒

¥ 800



Cocktail



Peach Tea

ピーチティー

ピーチリキュールとウバティー

¥ 700

Cassis Tea

カシスティー

カシスリキュールとウバティー

¥ 700

Symphony

シンフォニー

ピーチリキュールと白ワイン

¥ 750

Cardinal

カーディナル

カシスリキュールと赤ワイン

¥ 750

Banana Milk

バナナミルク

バナナリキュールとミルク

¥ 750

Cassis Milk

カシスミルク

カシスリキュールとミルク

¥ 750

Bellini

ベリーニ

ピーチリキュールとスパークリングワイン

¥ 750

Kir Royale

キールロワイヤル

カシスリキュールとスパークリングワイン

¥ 750

Jin Tonic

ジントニック

ジンとトニックウォーター

¥ 750

Spumoni

スプモーニ

カンパリとトニック等ビターなカクテル

¥ 750

No alcohol ソフトドリンク

Orange juice オレンジジュース	¥ 600
Apple juice アップルジュース	¥ 600
Grapefruit juice グレープフルーツジュース	¥ 600
Oolong Tea ウーロン茶	¥ 600
Coca-Cola コカ・コーラ	¥ 600
Ginger ale ジンジャーエール	¥ 600
Coffee コーヒー	¥ 600
Black tea 紅茶	¥ 600
Café latte カフェラテ	¥ 600
Perrier Mineral 330ml ペリエ・ミネラル	¥ 700