



※写真はイメージ

飲み放題付 パーティープラン

2名様～ 当日OK
ラストオーダー90分/2時間制



ピッコロ ¥5,000 メディオ ¥6,000 グランデ ¥7,000

前菜5種盛合せ
フリットミスト
イベリコベーコンと茸のアヒージョ
季節野菜のサラダ
シンガポールサティ
本日のパスタ または ピザ
本日のデザート

前菜6種盛合せ
フリットミスト
牛スジの麻辣グラタン
シーフードのサラダ
牛ロースのグリル
本日のパスタ または ピザ
本日のデザート

前菜5種盛合せ
本日のカルパッチョ
白サバ河豚のスパイスフリット
本日のカスエラ
イベリコベーコンと季節野菜のサラダ
国産牛のグリル
クワトロフォルマッジまたは
小海老トマトクリームパスタ
本日のデザート

※価格は全て税込み表示です。

※個室をご希望の方はご相談ください。（室料¥3,000）

※仕入れの状況により、内容を変更する場合がございます。

※当店では、アレルギーの対応はいたしておりません。予めご了承ください。



※写真はイメージです

Dinner course

当日OK 1名様～

Aコース

Antipasto
前菜3種盛合せ

Soup
本日のプチスープ

Insalata
季節野菜のサラダ

Pasta
本日のパスタ

Dolce
本日のドルチェ
コーヒーor紅茶

¥ 3,300

Bコース

Antipasto
前菜5種盛合せ

Soup
本日のプチスープ

Insalata
季節野菜のサラダ

Pasta
選べるハーフパスタ

Carne
本日の肉料理/パン

Dolce
本日のドルチェ
コーヒーor紅茶

¥ 5,000

Cコース

Antipasto
前菜9種盛合せ
アンティパストカルド

Soup
本日のプチスープ

Insalata
季節野菜のサラダ

Pasta
選べるハーフパスタ

Carne
本日の肉料理/パン

Dolce
本日のドルチェ
コーヒーor紅茶

¥ 6,000

個室希望はご相談下さい。

(個室のご利用はお部屋代として3,000円(税込)頂戴いたします。)

※写真はイメージです。

※価格は全て税込み表示です。

※仕入れ状況により、内容変更する場合がございます。

※当店ではアレルギー対応は致しておりませんのでご了承下さい。

HARUHORO TAPAS

9 types of Antipasto
前菜9種盛合せ

Recommended



¥2,000

5 types of Antipasto
前菜5種盛合せ

¥1,500

Today's carpaccio
本日のかルパッチョ

Recommended



¥1,500

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

¥1,550

Anchovy marinated olive and dried tomato
オリーブヒ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
イベリコ豚のチヨリソ-

¥580

Caprese - Mozzarella cheese and tomato
モツ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 ハモンセラーノ

¥680

※The photo is for illustrative purposes only.

All prices include tax.

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

※写真はイメージです。

価格は全て税込み表示です。

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

SHIRASU(whitebait) Ajillo
シラスのアヒージョ

Recommended



¥900

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

Small shrimp Ajillo
ガニバヌアヒージョ



¥950

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

Recommended

¥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・カンパニー

Recommended

¥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

Cheese Board - 4 kinds
4種チーズの盛合せ

Recommended

¥1,000

Spanish ham salad
スペイン産生ハム ハモンセラーノのサラダ



¥1,480

Seafood salad
シーフードサラダ

Recommended

¥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

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

Recommended

¥1,650



Bolognese
ミートソース ボロニヤ風

¥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

Margherita
マルゲリータ

Recommended

¥1,850



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

¥1,950

Quattro formaggi
クワトロフォルマッジ

¥1,950

GRILL

※Meat dishes take time to cook, so they will take about 20 to 30 minutes.
※肉料理は、時間をかけて焼き上げるため、20~30分程度お時間をいただきます。

Grilled Daisen chicken
大山鶏 ¥3,000

Beef skirt steak 180g
牛バラミグリル ¥4,000

Australian sirloin steak 300g
オーストラリア産サーロイン ¥4,300

Grilled Japanese beef MISUJI 250g
国産牛ミスジ Recommended ¥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
本日のソルベ ¥550

Gateau chocolate
ガトーショコラ ¥600



Tiramisu
ティラミス ¥650

