



※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。

※仕入れな状況により、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
本日のカルパッチョ

Recommended



¥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.

All prices include tax.

For hygiene and safety reasons, we do not allow take-out.

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。

衛生上・安全上の理由によりお持ち帰りはお断りさせていただきます。

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

- | | | | |
|---|-------------|--|--------|
| Baguette slice (It goes very well with Ajillo)
バゲット スライス | | | ¥450 |
| 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 | | | ¥900 |
| Small shrimp Ajillo
ガンバスアヒージョ | | | ¥950 |
| Red shrimp Ajillo
赤海老のアヒージョ | Recommended |  | ¥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 |
| 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

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。

Chef's Selection Sausage ¥2,500
ソーセージ シェフズセレクション

Grilled Daisen chicken ¥3,000
大山鶏

Beef skirt steak 180g ¥4,000
牛ハラミグリル

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

Grilled Japanese beef MISUJI 250g ¥4,500
国産牛ミスジ Recommended

Grilled Japanese beef rib roast 300g ¥4,900
国産牛リブロース300g



DOLCE

Vanilla Ice cream ¥550
バニラアイス 

Green tea Ice cream ¥550
抹茶アイス

Today's sorbet ¥550
本日のソルベ

Gateau chocolate ¥600
ガトーショコラ 

Tiramisu ¥650
ティラミス