



※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
トリッパの煮込み 味噌風味
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

※Cコースは、完全予約制となります。

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

¥3,500

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

¥7,000

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



¥2,200

5 types of Antipasto
前菜5種盛合せ

¥1,600

Today's carpaccio
本日のカルパッチョ

Recommended



¥1,600

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

¥1,650

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

¥500

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

¥500

Baguette slice
バゲット スライス

¥500

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

¥750

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

¥750

※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 ¥ 500
- SHIRASU(whitebait)Ajillo **Recommended**
シラスのアヒージョ ¥ 950
- Iberian bacon and mushroom Ajillo
イベリコ豚ベーコンと茸のアヒージョ ¥ 950
- Small shrimp Ajillo
ガンバスアヒージョ ¥ 1,000
- Red shrimp Ajillo **Recommended**
赤海老のアヒージョ ¥ 1,200
- Cajos - Spicy tripe stew **Recommended**
トリッパの煮込み 味噌風味 ¥ 1,250
- 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 ¥ 1,200
- Cheese Board - 4 kinds **Recommended**
4種チーズの盛合せ ¥ 1,500
- Spanish ham salad
スペイン産生ハム ハモンセラノのサラダ ¥ 1,600
- Seafood salad **Recommended**
シーフードサラダ ¥ 1,700



PASTA

SPAGHETTI

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

¥1,700

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

Recommended

¥1,800

Bolognese
ミートソース ボローニャ風



¥1,800

TAGLIATELLE

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



¥1,850

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

¥1,850

PIZZA

Margherita
マルゲリータ

Recommended



¥2,100

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

¥2,200

Quattro formaggi
クワトロフォルマッジ

¥2,200

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 ¥3,200
大山鶏

Beef skirt steak 180g ¥4,300
牛ハラミグリル

Australian sirloin steak 250g ¥4,600
オーストラリア産サーロイン

Grilled Japanese beef MISUJI 250g ¥4,900
国産牛ミスジ Recommended

Grilled Japanese beef rib roast 300g ¥5,200
国産牛リブロース300g



DOLCE

Vanilla Ice cream ¥600
バニラアイス 

Green tea Ice cream ¥600
抹茶アイス

Today's sorbet ¥600
本日のソルベ

Gateau chocolate ¥650
ガトーショコラ 

Tiramisu ¥700
ティラミス