



※写真はイメージ

# 飲み放題付 パーティープラン

完全予約制 2名様～  
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