

TAPAS

スペインの
美味しいおつまみ

名物おまかせ

前菜の盛り合わせ

S サイズ / 1790
M サイズ / 2790

色んな前菜を少しづつつまめます。こちらを頼めば間違い無し!!

高知県産

吉本牛乳のとろける塩パンナコッタ
「塩味」の一口パンナコッタです一人一つがおすす

自家製リコッタチーズとミニトマトマリネ
手作りの生チーズがトマトに合います。女子受け 120%

なめらかチーズ豆腐

パテ・ド・カンパーニュ

3種の肉を独自のブレンドで配合した自慢のパテ。

パドロン

ししとうを素揚げしてお塩で味付け

7種のビネガーと彩り野菜のピクルス

磯香るモチモチゼッポリーネ

ピザ生地に青海苔を練り込んであげたイタリアのおつまみ

シンプルなフレンチフライ

スパイシージャンクポテト

トリッパ「牛ホルモンのトマト煮込み」

牛のハチノスを柔らかくなるまでコトコト煮込みました

海老とマッシュルームのアヒージョ

マッシュポテトのチーズ焼

クリーミーなマッシュポテトとこんがりチーズをオープンで

水牛モッツアレラと旬フルーツのカプレーゼ

アヒージョやマッシュポテトに
+ バケット 1個 50 or + モチモチゼッポリーネ 1個 80

SALAD

サラダ

グリーンサラダ M850 / S650

イベリコ豚ベーコンのシーザーサラダ M990 / S790

幸 Sachi 名物 BEST 5

① 魚介たっぷり 名物 アクアパッツァ

たっぷりの魚介と濃厚なあさりのスープでじっくりと煮込みます

お魚の内容は別紙にて
「オススメ menu」よりお選び下さい

残ったスープでパスタ or リゾット作れます +590

② おまかせ 前菜の盛り合わせ

S サイズ / 1790
M サイズ / 2790

色んな前菜を少しづつつまめます。こちらを頼めば間違い無し!!

③ 炭火焼き野菜の3種盛り

1090

旬の炙り野菜をそれぞれの野菜に合う食べ方で少しづつ食べられます!

④ 霧降高原豚肩ロースと アンガス牛メガネ盛り合わせ

2890

豚と牛の炭火焼きを贅沢に盛り合わせた人気メニュー

⑤ たっぷりチーズの 牛すじボロネーゼ

1090

トロトロになるまで煮込んだ牛すじで作ったソースに
チーズをたっぷりかけて

※メニューの価格は全て税込み表記となります

ROBATA

炭火で
炙ったお肉と野菜

群馬県月夜野産どんこしいたけ 290

ゴルゴンゾーラどんこしいたけ 340

どんこしいたけのマドリッド風 340

炭火焼き野菜の3種盛り合わせ 1090

アボカドの炭火焼 540

ズッキーニたっぷりチーズかけ 540

砂肝のコンフィ 690
低温調理した砂肝を炭火で炙ります

霧降高原豚 肩ロース 炭火焼 1440

アンガス牛 メガネ 炭火焼 1640

HAM & CHEESE

ワインを片手に
チーズと生ハムを

生ハム (パルマ産プロシュート) 840

3種類のチーズ盛り合わせ 990

生ハムとチーズの盛り合わせ 1650

PASTA

パスタ
最後まで美味しいが嬉しい

たっぷりチーズの牛すじボロネーゼ 1090
牛すじを赤ワインでじっくり煮込んだ絶品ソース

アマトリチャーナ 1090
トマトソースとチーズのコク旨系パスタ

DOLCE

ドルチェ
甘いものは別腹

ホワイトチョコレートのバイクドチーズケーキ 490

自家製ティラミス 490

ほうじ茶のパンナコッタ 390

本日のジェラート 290

デザート4種盛り合わせ 990