

クラシカルな洋食に スペインバルの気軽さを



骨付き羊と
彩野菜のロースト

骨付の子羊と彩野菜と一緒にじっくりローストし、バジルソースと合わせたボリューム満点の一品。
※野菜は季節によって異なります。

お一人様 ¥1,480 (税・サ込)
〔 2名様で ¥2,960 (税・サ込) 〕
より2本単位で承ります



田舎風コック・オー・ヴァン
鶏肉の赤ワイン

鶏のもも肉を香味野菜と一緒にたっぷりの赤ワインでじっくりコトコト丁寧に煮込みました。

¥980
(税・サ込)



パテ・ド・カンパーニュ

数種類の肉を丁寧にミンチにし、オープンでじっくりと焼き上げた、肉の旨味を存分に味わえる一品。

¥620
(税・サ込)



鶏もも肉のロースト

きのこのフリカッセとバルサミコソース

鶏もも肉をじっくり香ばしく焼き上げました。きのこのクリームソースとバルサミコの酸味と甘味をお楽しみください。

¥1,280
(税・サ込)

昼はお一人様からご家族までゆつくりと楽しめるクラシックホテルの洋食。さらに夜はグラスを片手に夕パス(小皿料理)を楽しめる気軽なスペインバルメニューも充実。格安のグ



サルティンボッカ
仔牛と生ハムのソテー
セージの香りショートパスタ添え

仔牛の肉を薄くのばし、セージと生ハムをはさみ込んだ、イタリアローマを代表する料理。

¥1,580
(税・サ込)



ポークミラネーゼ

イタリアミラノ風カツレツ。パルメザンチーズを練りこんだサクサクの衣が肉の旨みを凝縮。

¥1,480
(税・サ込)



鶏レバーのムース

なめらかな口当たりと香りのよいレバームースはワインのおつまみに最適!

¥580
(税・サ込)

ラスワインから信州産ワイン、フランスA.O.C.ワイン、ニューワールドに至るまで数百種類のワインを取り揃えております。また既製品や化学調味料を使用せず手間を惜し



カスレ 鴨肉のコンフィとソーセージ
白インゲン豆の煮込み

お肉とインゲン豆を煮込み、さらにオープンで焼き上げました。見た目以上のボリューム!

¥1,480
(税・サ込)



鶏モツのコンフィサラダ
オレンジ風味

新鮮な鶏モツ(ハツ・レバー・砂肝)を低温でじっくり調理し、オレンジのサラダと合わせました。

¥720
(税・サ込)



アイスバイン

塩漬け豚スネ肉の煮込み

ドイツベルリンの名物料理。自家製のザワークラウトとマッシュポテトを添えて。

¥1,280
(税・サ込)

まない調理や手作りであることに徹底的にこだわり、安心してご利用いただける洋食レストランです。お子様連れも安心してご利用頂けます。

セイジ風バルステーキ ¥2,750 (税・サ込)

クセがあってやみつきになります! にんにく、バター、醤油をたっぷりかけてこの個性をお楽しみください!! おいしさにムラをなくするため、250gのみでのご提供とさせていただきます。

20日間以上煮込んだビーフシチュー ¥1,280 (税・サ込)

20日間以上じっくり煮込んだ自慢のデミグラスソースで仕立てたビーフシチューを熱々の土鍋でお召上がりください。

自家製ソーセージ盛合わせ ¥900 (税・サ込)

皆でシェアしても満足のボリューム感!! ビールとの相性も抜群でとりあえずの一品におすすめです。

ローストビーフサラダ 半熟卵添え

¥1,430 (税・サ込)

和牛ローストビーフ(5カット)に半熟卵と自家製ドレッシングを添えました。

復刻!!チリンドロン ¥1,380 (税・サ込)

昭和50年代、犀北館で営業していたスペイン料理店「トレド」の人気メニュー「チリンドロン」を復刻!! タマネギ、パプリカ、トマト、オリーブ等と共に鶏肉を煮込んで作る、スペインアラゴン地方の郷土料理です。

その他タパスメニューも充実!

クイックビストロ 3種盛合わせ

パテドカンパーニュ、鶏レバーのムース、鶏モツのコンフィサラダを盛り合わせたお得なプレートです。

¥1,480 (税・サ込)



※写真は全てイメージです。※表示価格には、税金8%・サービス料が含まれております。
※2019年10月1日以降は新消費税10%に変更となります。