

## Appetizer

旬野菜のピクルス	500
鮮魚の昆布締めカルパッチョ	1,100
生ハムと旬のフルーツ	1,100
イタリア産オリーブと厳選チーズ	1,200
和牛イチボの炙りカルパッチョ	1,400
水牛のモッツアレラチーズとフルーツのカプレーゼ	1,100
Seed 風生春巻き 2種類のソース	1,000
エビとレモングラス、彩り野菜のセビーチェ	1,100
自家製鶏ハム ピーナッツと白ゴマのエスニックソース	1,000
ローストポテトフライ スパイスソルト	800
牛スジとナス、チーズのオープン焼き	1,200
本日のトムヤムアヒージョ	1,200
サーモンのカダイフ巻き揚げ グリーンカレータルタル	1,200
ムール貝のエスニック風ワイン蒸し	1,100
Seed 風ガーリックシュリンプ	1,100
インドネシア風フライドチキン アヤムゴレン	1,200

バケット 300

ガーリックトースト 500

## Salad

シーザーサラダ	800
レタスアンチョビ	800
タイ風春雨サラダ ヤムウンセン	1,100

## Pizza

マルゲリータ	1,400
ガパオと旬野菜のピッツア	1,500
エビと4種キノコ、チェリートマトのピッツア	1,600

## Pasta/Risotto

イヤリイカ、アンチョビ、キャベツ、グラナチーズのスパゲッティ	1,600
ベーコン、旬野菜のペペロンチーノスパゲッティ	1,500
魚介のトマトソーススパゲッティ ペスカトーレ	1,900
とろとろモッツアレラチーズとバジルのトマトソース スパゲッティ	1,600
カルボナーラ	1,700
ウニ、和風クリーム	1,800
アサリのクリームリゾット	1,700

## Main

国産牛ランプのロースト / 100g~	2,000 ~
ラムバーグ パクチーバターソース	1,700
静岡産富嶽白鶏モモ肉のタイ風オープン焼き ガイヤーン	1,900
本日の鮮魚のポワレ グリビッシュソース	1,800

## Dessert

ティラミス	600
ガトーショコラ	600
バスク風チーズケーキ	600
本日のジェラート	400 ~

## Beer

---

キリン一番搾り生ビール	550
モレッテイ	750
コロナ	700
キリンフリー	550

## Wine

---

生スパークリングワイン	600
赤ワイン	550
白ワイン	550

ボトルワインは別紙にてお選びください

## Cocktail

---

all 500

(炭酸水・ソフトドリンク割 各+50)

ジン	カシス	テキーラ
ウォッカ	ピーチ	ライチ
マリブ	ラム	

## Soft Drink

---

all 500

グレープフルーツジュース
パイナップルジュース
ブラッドオレンジジュース
ジンジャエール
コーラ
ウーロン茶

## High Ball

---

角ハイボール	500
ホワイトホースハイボール	600
知多ハイボール	700

## Sour

---

all 600

本日のフレッシュサワー
自家製レモンサワー
自家製オレンジサワー
自家製ベリーサワー

## Plim Liqueur

---

梅酒 (ロック・水割り)	550
--------------	-----

## Shochu

---

all 500

太治兵衛 〈芋〉〈麦〉
(ロック・水割り・お湯割り)

## Coffee

---

コーヒー (ホット/アイス)	500
カフェラテ (ホット/アイス)	600
エスプレッソ シングル	500
ダブル	800