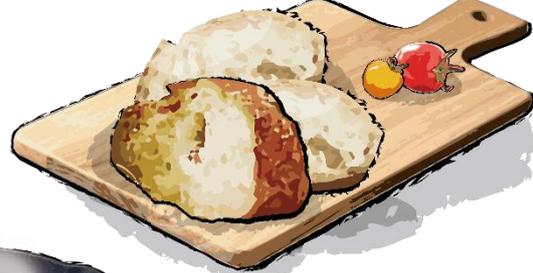


TAPAS COLLECTION



- | | |
|--|---|
| <p>◆ パルマ産プロシュート</p> <p>600YEN
(税サ込)</p> <p>価格・美味しさ どちらをとってもイチオシ！</p> | <p>◆ ミラノ風サラミ</p> <p>600YEN
(税サ込)</p> <p>赤身と脂身のバランスが良くお酒のアテに◎</p> |
| <p>◆ ボローニャ風牛タンハム</p> <p>700YEN
(税サ込)</p> <p>宮城名物牛タンをハムに仕上げた新食感メニュー！</p> | <p>◆ 蔵王チーズ&フレッシュチーズバリエ</p> <p>600YEN
(税サ込)</p> <p>蔵王酪農センターのクリームチーズ・ゴダチーズとフレッシュチーズの盛り合わせ</p> |
| <p>◆ フライドチキン</p> <p>550YEN
(税サ込)</p> <p>揚げたてジューシー！スパイスの香りがクセになります</p> | <p>◆ サクサクポテト アンチョビソース</p> <p>500YEN
(税サ込)</p> <p>アンチョビの塩気と旨味でやめられない美味しさ</p> |
| <p>◆ 2種のオリーブと
モッツァレラチーズのマリネ</p> <p>600YEN
(税サ込)</p> <p>低温のオリーブオイルでコンフィした一品</p> | <p>◆ ハーブガーリック香る
ツブ貝のブルギニオン</p> <p>600YEN
(税サ込)</p> <p>石巻産ツブ貝をパセリとニンニクが香る特製のブルギニオンバターで焼き上げました</p> |
| <p>◆ 特製ビネグレット
スモークサーモンのマリネ</p> <p>650YEN
(税サ込)</p> <p>粒マスタードを効かせたビネグレットソースはサーモンの甘いくちどけにぴったり</p> | <p>◆ 金華メサバのセビーチェ パセリ風</p> <p>650YEN
(税サ込)</p> <p>石巻で水揚げされたブランドサバ「金華サバ」を使用したパセリが香る爽やかな魚介マリネです</p> |
| <p>◆ 気仙沼産柚子が香る
三陸帆立貝柱のマリネ</p> <p>700YEN
(税サ込)</p> <p>三陸産帆立を香味野菜と白だしの自家製ドレッシングでマリネしました 柚子の香りが食欲をそそります</p> | <p>◆ 県産日本酒を使用！
石巻産ムール貝のスチーム</p> <p>700YEN
(税サ込)</p> <p>石巻で採れたムール貝を宮城の日本酒とニンニク風味のバターで蒸し上げた香り高い一品</p> |
| <p>◆ 小海老とトマトのアヒージョ</p> <p>600YEN
(税サ込)</p> <p>タパスの定番！特製ガーリックオイルには石巻産アンチョビを使用しております</p> | <p>◆ キノコとヤリイカのアヒージョ</p> <p>600YEN
(税サ込)</p> <p>特製ガーリックオイルには石巻産アンチョビを使用キノコがさらに旨味をアップさせています</p> |
| <p>◆ ガーリックトースト</p> <p>550YEN
(税サ込)</p> <p>バケットに染み込んだガーリックオイルがたまらない！</p> | <p>◆ バケット</p> <p>250YEN
(税サ込)</p> <p>噛めば噛むほどに小麦の風味が広がります</p> |

