

DECEMBER 3TH WEEKS MENU

営業時間 17:00 - 26:00
sat&sun 15:00 - 26:00

HOUSE SPECIAL

◇無農薬野菜の前菜盛り合わせ

800

Assorted vegetable appetizers

村田町「風天」さんの無農薬野菜を贅沢に使った
前菜盛り合わせ。野菜本来の美味しさを最大限に生かした
野菜料理を是非お楽しみ下さい。

◇OGGIDOMANI の牛カツサンド 2000

Cutlet sandwich

肉厚で柔らかくジューシーにパワーアップして復活！！
BARの新定番。大きめなのでシェアでも◎

ASSORTED

◇OGGI DOMANI のおまかせ前菜盛り合わせ

Assorted appetizers

お1人様 1000

◇スペイン産 原木生ハムと

Assorted raw ham salami サラミの盛り合わせ 1500

◇チーズの盛り合わせ

(ブリー、タレッジョ、自家製チーズ)

800

Assorted Cheese

◇サラミの盛り合わせ

(ピカンテ、トスカーナ、ピラーニ)

Assorted salami

【L】 800

【S】 500

STARTERS

◇スペイン産 原木生ハム

Jamon iberico de bellota

イベリコベジューター

Full 1200

1/2 700

◇海老とアボカドのチーズフリット

Shrimp and avocado frit

400

◇ワイルドルッコラと生ハムのサラダ

Salad

700

◇アジのビネガーマリネ

Vinegar marinade

500

◇あん肝のテリーヌ

Terrine

600

◇パテドカンパーニュ

Pate de campagne

500

◇砂肝のスパイスマリネ

Gizzard spice marine

400

◇レバースモーク

Liver smoke

500

◇白子のフリット

Soft roe

600

◇ポテトフリット

Potato fries

500

◇宮城 黒ソイのカルパッチョ

Carpaccio

700

◇鴨ハム

Duck ham

600

HOT DISHES

◇トリッパのトマト煮込み

Tripper

600

◇エビとアメリカーナのオムレツ

Omelette

800

◇牡蠣とカリフラワーのグラタン

Gratin

800

MAIN

◇アングス牛グリル - ポルチーニバター -

Grilled beefSteak

1100

◇マグレ鴨のロースト - 赤ワインソース -

Roasted duck

1500

◇牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

Beef cheek meat

1300

◇ラムショルダーのグリル

Lamb shoulder grill

1100

DESSERT

◇大人のプリン

Pudding

400

◇レーズンバター

Rasen butter

500

カウンター席はノーチャージ、テーブル席は300円の席料を頂戴しております。価格は税込表記です