

前菜&おつまみ

メインの前にちょこっとおつまみいかがでしょうか？



鳥中毒 〈岡山県産森林どり使用〉 🌶️ ❤️

S 520 / L 720

甘いのに辛い！そして旨い！
青唐辛子がアクセントのお酒泥棒な病みつき唐揚げ。
お子さまや辛さが苦手な方には、辛みなしがおすすめです。



カラフルピクルス ⌚ あつあつ木の実

450

程よい酸味がポイントの自家製ピクルス。
添えたカレー粉で味変もおすすめ。



580

香ばしいローストナッツと甘いドライフルーツがアクセントのオリジナルミックスナッツ。



原点ピッツァ

S 500 / L 750

生地が美味しいシンプルなピッツァは
付合せやアレンジにもおすすめ。



パテ・ド・カンパーニュ

820

シェフ特製の田舎風パテ。
レバーをたっぷり使用！
お好みで粒マスタードとご一緒に。



枝豆中毒 🌶️ ❤️

S 450 / L 650

みんな大好き！枝豆をベベロンチーノ風味にアレンジ。
ニンニクの香りと唐辛子の刺激が食欲をそそる人気メニュー。
お子さまや辛さの苦手な方には、辛みなしがおすすめです。

前菜&おつまみ

メインの前にちょこっとおつまみいかがでしょうか？



至高ポテト



S 480 / L 680

リピート率 No.1! トリュフ塩をまとったほくほくフライドポテト。
トリュフの香りとうま味が病みつきになる、お子さまにも人気の1品です。



スペイン産生ハム

880

白ワインにぴったり。
しっかりとした塩味と凝縮されたお肉の
コクが味わえる、スペイン産ハモン
セラノ。

Would you like
some wine?



おかわりパン
1こ 50円



至高サラダ

980

季節のフルーツとトレビス、ゴルゴン
ゾーラチーズの大人のためのサラダ。



チーズアソート

1080

シェフおすすめチーズの盛合わせ。
ワインのお供にいかがでしょうか？



カマンベールのアヒージョ

980

季節のお野菜とカマンベールチーズの熱々アヒージョ。
うま味たっぷりのオイルにパンを浸して食べるとハッピーになります。

男の燻製箱

モクモク煙りがワクワクしちゃう！男前な燻製料理



〈岡山県津山名物〉 干し肉

1,180

岡山県のご当地グルメ。お酒好きには堪らない！
噛めば噛むほど旨味がじゅわっと溢れる酒泥棒な一品です。



魚介 〈大トロしめさば + 辛子明太子〉

1,330

さばの旨味がぎゅっと詰まった脂の溢れる大トロしめ
さばと、これまたおいしい燻製明太子をひと箱に。



ポテサラ + チーズ

980

いぶりごっこがアクセントの大人のポテサラと、自
家燻製した2種類のチーズが入ったお得なセット。



野菜 〈バーニャカウダソース〉

1,280

女性に人気！香ばしく焼き上げた彩り豊かな季節の野菜をぎゅうぎゅうにメスティンに敷き詰めました。
燻製バーニャカウダソースが野菜の旨味を引き出します。

肉・魚介料理

気分はまるでキャンプ!?ながったりワイルドメニュー



.KOMBINAT シュラスコ



黒毛和牛 3,100

岡山県産ピーチポーク肩ロース 2,100

ドドン!と目を見張るブロック肉をワイルドに! 当店オリジナルスタイルのシュラスコです。
みんなでわいわいセルフスライスで好みの厚さのお肉を楽しめる大人気のイチオシメニュー。



黒毛和牛串

1,380

肉厚ジューシーでリッチな和牛串。シェフオリジナルスパイスが病みつきになること間違いなし。



おかわりパン
1こ 50円

ワイルド鍋 一本日の魚介4種



2,980

シンプルだけど濃く、深い魚介の旨味がぎゅっと凝縮された絶品アヒージョ鍋。
付け合せのパンにオイルをひたひたに浸せば、それはそれはもうハッピー!

This is hard try!



PIZZA

国産小麦100%使用。もちり軽やか食感の自家製ピザ生地がやみつき間違いなし

自家製窯焼きピッツァ



原点ピッツァ

S 500 / L 750

日本ではあまり見かけない、ナポリピザの原点マストゥニコーラ。実は、シェフお気に入りの1枚です。

▶ 塩、オリーブオイル、オレガノ、グラナパダーノ



王道ピッツァ

S 1,480 / L 1,730

自家製トマトソースが決め手。ピッツァの王道マルゲリータ。

▶ 自家製トマトソース、バジル、モッツアレラチーズ



至高ピッツァ

S 1,480 / L 1,730

4種のチーズが贅沢に滴る香り高いクワトロフォルマッジ。お好みではちみつをかけても絶品です。

▶ クリームチーズ、グラナパダーノ、モッツアレラチーズ、ゴルゴンゾーラ、はちみつ



プロシュート・エ・ルッコラ

S 1,530 / L 1,780

ピザ窯で焼き上げた自家製ピザ生地に、生ハムとルッコラをトッピングしたサラダ感覚のフレッシュピッツァ。

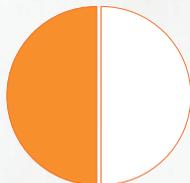
▶ プロシュート、ルッコラ、オリーブオイル、ビネグレット、モッツアレラ、グラナパダーノ



-half and half

ALL S 1,600 / L 1,850

Be delicious



- A. マルゲリータ and クワトロフォルマッジ
- B. マルゲリータ and プロシュート・エ・ルッコラ
- C. クワトロフォルマッジ and プロシュート・エ・ルッコラ

PASTA

パスタ好きなシェフが腕を振るう絶品パスタ

スパゲッティーニ

1.6mmのスタンダードなドライパスタ



至高スパゲッティーニ

2,030

トリュフクリームソース

▶ フレッシュトリュフ、生クリーム、トリュフオイル



原点スパゲッティーニ 🌶️

1,630

チーズとペッパーのソース

▶ 2種のチーズ、黒胡椒、レーズン、季節のフルーツ



王道スパゲッティーニ 🌶️

1,630

パンチェッタと自家製トマトソース

▶ 有機トマト、パンチェッタ、ニンニク、唐辛子

キッタラ

〈岡山県産製麺〉断面が四角いもちもち食感 生パスタ



至高 生パスタ 🍷

2,230

トリュフクリームソース

▶ フレッシュトリュフ、生クリーム、トリュフオイル



王道 生パスタ 🌶️

1,930

パンチェッタと自家製トマトソース

▶ 有機トマト、パンチェッタ、ニンニク、唐辛子

Love it!
辛みのあり・なしが選べます

