

タパス Tapas

色んな種類の料理を皆でつまみたい時に最適な小皿料理です

選ばれて人気No.1

barのおつまみを味わい尽くせる

欲張り **オツマミ盛りあわせ** 1,680

絶対にお得なので
まずはコレから!



- ・大盛りオニオンスライス - 山椒醤油ドレッシング
- ・クランベリー風味のキャロットラペ
- ・自家製スモークチーズ
- ・3種のMIXオリーブ

ALL 580



旬野菜のピクルス
旬野菜を香草料と調味料と共に
酢漬けにしました



蔵王クリームチーズ - 刻みワサビ -
なめらかでまろやかな味わい!
刻みワサビをアクセントに

- ・炙り鴨スモーク
- ・旬野菜のピクルス
- ・BARのポテトサラダ

ALL 680



自家製スモークサーモン
スモークの芳醇な香りと
素材を活かした上品な味わい!

- ・自家製スモークサーモン
- ・蔵王クリームチーズ - 刻みワサビ添え -
- ・北海道産 フレッシュ生ハム
- ・ジノクラシック伝統のビーフジャーキー

ALL 780

デザート Dessert

夏のデザートとしても
BARとしてお酒のおつまみとしても

ウイスキーと
寄り添いながらも
高め合う!



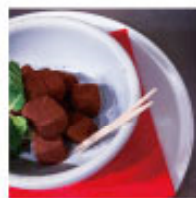
3種類の
ハンドメイドチョコレート盛りあわせ 1,680

季節のアイス&シャーベット 3種類の盛りあわせ

1,480

アルコールを飛ばしたリキュール等で風味豊かに仕上げた
ジノクラシック伝統の生チョコレートです

ジノクラシックのハンドメイド“生チョコ” 680



レモンピールとホワイトラムで爽やかな風味が
広がるホワイト生チョコです

シトラスホワイトの生チョコレート 680



スライスしたオレンジをコンポートしジューリと乾燥
ビターチョコとオレンジピールのほろ苦さが◎

BARのオレンジット 780



アーパタイザー Appetizer

とりあえず何か欲しい時
2件目に嬉しい軽めのオツマミ

生ハムとチーズの百花練乳な盛り合わせ。
お酒に合うオツマミが一品で完結。
お得な内容になっています。

生ハムとチーズのオードブル
2,980



香り豊かな生ハムとサラミを盛り合わせにしました。
イタリア産のサラミやモルタデッラと北海道産の
フレッシュ生ハムが一緒に味わえる盛り合わせです。

厳選！生ハム・サラミの盛り合わせ
1,780



食べごろのフレッシュチーズを3種類でチョイス。
蜂蜜やジャム、香辛料などチーズの風味を引き立てる
調味料と共に

フレッシュチーズの3種盛り合わせ 1,780



MIXドライフルーツ 780



ミックスナッツ 780

ドイツユ Dish

複数でシェアしたい時に丁度良い料理です
皆でワイワイとつまんで下さい！



食感のロングセラー商品
アンチョビの風味が際立つ名物フード
アンチョビポテトフライ

• half 680 (1人前) • regular 780 (2人前)
• full 980 (3~4人前) • mega 1,380 (4~5人前)

トルティーヤチップにトロリチーズをトッピング
特製サルサソースが更に旨味を引き立てる。

サルサソースのメキシカンナチョス
780



アレン・チョリソの2種類の生ソーセージをボイル後にグリル
ジューシーな肉汁溢れる逸品

白石蔵王ブランド豚「ジャパンエックス」

2種類の生ソーセージ鉄板グリル 980

自家製ガーリックオイルでカマンベールチーズをアヒージョに
トトロにチーズとパンがベストマッチ

カマンベールのアヒージョ

~メゾンカイザーさんのケルミンと共に~ 1,280



ライトミール Ligh Meal

上質の脂の旨味が際立つ佐助豚のスペアリブ
新鮮でまらかな肉質とフルーツや香辛料を効かせた
自家製スペアリブソースがベストマッチ

岩手県 二戸市 久慈ファーム 佐助豚、
骨付きスペアリブのオープングリル

1,680



少し小腹がすいてきた時、皆で軽くお腹を満たしたい時
又は何か食べたい時、元気が欲しい時に最適なお料理です

数種類のハーブをオリジナルブレンド
低温でじっくり揚げたお肉からは
肉汁がジュワッと溢れます

ハーブ香るフライドチキン

850



ペパーミントリキュール“JET27”と
フレッシュミントを効かせた自家製ソースが
厚切りのカツの旨味を豊に引き立てる

白石蔵王ブランド豚“ジャパンエックス”
厚切りフィレカツサンド 1,380

風味豊かなペコリーノ/ロマーノチーズで
濃厚カルボナーラに仕上げ
日替わりチーズで違いチーズを!

濃厚チーズの
カルボナーラパスタ

1,380



華やかし時代のレストランの味を再現
自家製トマトソースと2種類のチーズで
風味豊かに仕上げました

80年代風の薄生地で
イタリアンサラミとオリーブのピザ

1,480



ハーブマリネした肩ロースを長時間かけて低温調理
旨味の凝縮したお肉を香ばしく焼き上げます

白石蔵王ブランド豚“ジャパンエックス”
肩ロースのコンフィ(オイル煮)
厚切りグリル 1,680

-自家製トマトソースと自家製リンゴジャムを添えて-

低温の油で旨味を凝縮させじっくり調理したブランド豚を
隠れた宮城県産の逸品“ロメインレタス”と合わせて
具沢山のパワーサラダ風に仕上げました

宮城県ロメインレタスと
蔵王ブランド豚“ジャパンエックス”
肩ロースのサラダ 1,480