

Menu

Entrées froide

冷菜

 莓とブリータチーズ	¥1,350	トリュフとマッシュルームのラヴィオリ	¥1,950
ブロッコリーのアンチョビマリネ	¥770	タラの芽のフリット	¥990
スパイス香る自家製ピクルス	¥770	里芋とちぢみほうれん草の ゴルゴンゾーラグラタン	¥1400
 茨城 さくら蛸とマークインの ガーリックオイル和え 地中海風	¥990	エビチリと茄子の揚げ春巻き	¥600
美桜鶏の”とろレバー”	¥880	海老のカダイフ ワカモレと 海老のアイオリソース(1本)	¥770
キャラメリゼした田舎風テリーヌ	¥1,150	サバモルツァ	S¥1,250
柿とフォアグラテリーヌの カンパニュ仕立て	¥1,100	真鯖の西京焼きとスカモルツァチーズ	R¥1,650
		 蟹味噌たっぷりずわい蟹の クリームコロッケ(1個)	¥700

Main メイン料理はお焼きするのに30~40分頂きます
お早めにご注文お願い致します

ブルガリア	約250g
骨付き鴨モモ肉のコンフィー	¥2,680
北海道 神威豚ロース ロースト	約150g
150g~600gなど調整出来ます。	¥2,580

Our Usual

キャロットラペと赤玉葱のアチャール	¥770
オリーブ盛り合わせ	¥660
沖縄うま藻フレンチフライ	¥770
ソシソン(白カビ熟成の生サラミ)	¥770
30ヶ月熟成ハモンセラーノ	¥880
プチパン	¥300

Drink

自家製フルーツ Sangria 白ワインベース ¥900



NO TITLE JUST FLAVOR
INABA
WINE SHOKUDO SINCE 2021

Entrées chaudes

温菜

 タラの芽のフリット	¥990
里芋とちぢみほうれん草の ゴルゴンゾーラグラタン	¥1400
エビチリと茄子の揚げ春巻き	¥600
海老のカダイフ ワカモレと 海老のアイオリソース(1本)	¥770
サバモルツァ	S¥1,250
真鯖の西京焼きとスカモルツァチーズ	R¥1,650
 蟹味噌たっぷりずわい蟹の クリームコロッケ(1個)	¥700

 近江牛の蜂蜜赤ワイン煮込み

¥1,380

和牛トリッパと白インゲン豆の トマトアラビアータ	¥1300
林SPF豚ロースのおつまみカツ	¥1,800

美桜鶏のバスク風煮込み	¥2,480
パプリカ.トマト.白ワインにお野菜たっぷりで 煮込んでます	

Curry

一口ミニカレー(50gライス)	¥770
林ポークと淡路玉葱のメカレー(80g)	¥990
林SPFポークカツカレー	¥2,700

Dessert

とろける自慢のプリン	¥530
クミンとチャイのパンナコッタ	¥400

*カレーメニューは2枚目ですおめくりください。

*ディナータイムはワンドリンクオーダー制となります。

*ディナータイムのカレーのご注文はお一人様ワンドリンク
アラカルト1品のご注文にて承らせて頂きます。

*お一人様¥550のチャージ代を頂いております。

*お一人様に限り 前菜盛り合わせ¥1,800にて承ります。

*前菜3品、メイン1品、メカレー2皿で

おおよその2名様で丁度良い量となっております。