



# Menu

## Entrées froide

冷菜

 苺とブラータチーズ	¥1,350
ブロッコリーのアンチョビマリネ	¥770
スパイス香る自家製ピクルス	¥770
 茨城 さくら蛸とメークインの ガーリックオイル和え 地中海風	¥990
美桜鶏の”とろレバー”	¥880
キャラメリゼした田舎風テリーヌ	¥1,150
柿とフォアグラテリーヌの カンパニュー仕立て	¥1,100

## 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	¥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

自家製フルーツサングリア 白ワインベース ¥900






NO TITLE JUST FLAVOR

**INABA**

WINE SHOKUDO SINCE 2021

## Entrées chaudes

温菜

 トリュフとマッシュルームのラヴィオリ	¥1,950
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
パブリカ、トマト、白ワインにお野菜たっぷり 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、メのカレー2皿で  
おおよそ2名様で丁度良い量となっております。