

BEER

ビール



生ビール キリナー番搾り ¥550 (税込¥600)

瓶ビール (中) サッポロラガー ¥820 (税込¥902)

(岩手・盛岡) ベアレン クラシック (330ml)

コクと苦味のバランスの良い本格ラガー。ベアレン醸造所が
創業時より造る、定番中の定番ビール



¥980 (税込¥1078)

ノンアルコールビール キリン グリーンスフリー
¥480 (税込¥528)

WHISKY

ウィスキー



[各ロック／水割／ソーダ割／お湯割]

山崎 12 年 グラス ¥2100 (税込¥2310) ボトル ¥43600 (税込¥47960)

山崎 グラス ¥1000 (税込¥1100) ボトル ¥20000 (税込¥22000)

富士 グラス ¥980 (税込¥1078) ボトル ¥16000 (税込¥17600)

ジョニーウォーカー グラス ¥620 (税込¥682) ボトル ¥7000 (税込¥7700)

I. Wハーパー グラス ¥520 (税込¥572) ボトル ¥5800 (税込¥6380)

角 グラス ¥500 (税込¥550) ボトル ¥3800 (税込¥4180)

ジンジャーハイボール / コークハイボール 各¥500 (税込¥550)



(岩手・花巻) エーデルワイン かぐみ 【赤】

フレッシュな香りの中にも深みのある中辛口

グラス¥650 (税込¥715) ボトル¥4000 (税込¥4400)

(岩手・葛巻) くずまきワイン 星 【白】

綺麗で伸びやかな酸味とほのかな甘さを感じるやや辛口

グラス¥780 (税込¥858) ボトル¥5500 (税込¥6050)

(岩手・盛岡) 五枚橋ワイン りんご 【カシスロゼ】

ふじのワインベースに、カシスをの果汁を絞り加えたさわやかな甘口

グラス¥680 (税込¥748) ボトル¥4200 (税込¥4620)

サングリア 【赤 or 白】 グラス¥500 (税込¥550)

フルーティーなサングリアにさらにフルーツの入ったこれ以上ないフルーティーなワイン

ポールスター 【白】 グラス¥400 (税込¥440)

すっきりした辛口。優しい泡の飲みやすいスパークリングワイン

ランブルスコ 【赤】 ボトル¥2273 (税込¥2500)

やや甘めでフルーティー。ワイン初心者の方にも味わいやすい微発砲の赤ワイン※ボトルのみ

WINE カクテル

キティ 【赤ワイン×ジンジャーエール】

カリモーチョ 【赤ワイン×コーラ】

キール 【白ワイン×カシス】

ホワイトキティ 【白ワイン×ジンジャーエール】

各¥500 (税込¥550)

☆ワインリスト別紙ございます



COCKTAIL

わカテル

ウォッカトニック

スクリュードライバー

モスコミュール

ブルドック

ピーチソーダ

ピーチウーロン

ファジーネーブル

ジントニック

ジンバック

カシスソーダ

カシスウーロン

カシスオレンジ

カシスグレープフルーツ

各¥500 (税込¥550)

冷凍果実カワテル

レモン

ピーチ&キウイ

トリプルベリー

各¥500 (税込¥550)

果実酒

[各ロック／ソーダ割]

浜千鳥 梅酒 / 上喜元 ゆず酒

各¥500 (税込¥550)

SOUR

サワー

氷結無糖レモンサワー

こだわり酒場のレモンサワー

すっきりトマトサワー

ウーロンハイ

緑茶ハイ

グレープフルーツサワー

カルピスサワー

沖縄パイナップルサワー

巨峰サワー

各¥450 (税込¥495)

生搾りレモンサワー

生搾りグレープフルーツサワー

各¥500 (税込¥550)

SHOCHU

焼酎

[各ロック／水割／ソーダ割／お湯割]

(岩手・釜石)

【米】ともづな グラス¥550 (税込¥605) ボトル¥2800 (税込¥3080)
(720 ml)

【麦】壱岐 グラス¥500 (税込¥550) ボトル¥2800 (税込¥3080)
(720 ml)

【芋】黒霧島 グラス¥450 (税込¥495) ボトル¥2500 (税込¥2750)
(900 ml)

日本酒

(岩手/岩泉) 八重桜 辛口純米

『龍泉洞』水使用のドライなキレ味。

グラス¥480 (税込¥528) 300 ml ¥900 (税込¥990)

(岩手/八幡平) 鷺の尾 純米 黒鷺

食中酒向けの超限定酒!!

グラス¥580 (税込¥638) 300 ml ¥1200 (税込¥1320)

(岩手/二戸) 南部美人 純米吟醸 心白

山田錦特有の吟醸香と旨味。

グラス¥680 (税込¥748) 300 ml ¥1500 (税込¥1650)

(岩手/盛岡) 赤武 純米吟醸 AKABU

岩手『吟ぎんが』使用の癒し系。

グラス¥780 (税込¥858) 300 ml ¥1700 (税込¥1870)



MEAT

肉料理

chicken 鶏肉

鶏もも肉の唐揚げ ¥600 (税込¥660)

定番の唐揚げ。一度食べたらやみつきに。
ビール・ハボールによく合います

清流鶏の鶏ハム ¥720 (税込¥792)

数種のハーブと見事に調和した鶏肉は
味、食感、もはやハムの次元を超越

タンドリーチキン ¥650 (税込¥715)

しっかりスパイスの味を感じるも、
後味はすっきりな驚きのタンドリー

pork 豚肉

スペアリブ ¥1000 (税込¥1100)

豪快に骨付きのままスパイスに
漬け込んだスペアリブはジューシー

早池峰三元豚の メンチカツ (1ヶ) ¥500 (税込¥550)

肉汁が口の中にジュワ〜っと広がります。
常連のお客様が必ず頼む人気メニュー

早池峰三元豚

ヒレ肉のピカタ ¥1000 (税込¥1100)

やわらかいヒレ肉に、チーズたっぷりの衣を
まとわせ焼いています。サルサソースで…

beef 牛肉

和牛ランプ肉のたたき

脂肪と赤身のバランスがよく、癖がない
のでお刺身の様にお召し上がり頂けます

¥1500 (税込¥1650)

胡四の牛王 ランプ肉ステーキ

※150g、2〜3名様分のボリュームです

花巻産の希少な牛肉です。
上質な赤身は虜になること間違いなしです。

¥3000 (税込¥3300)

ビーフシチュー

長時間煮込んだ牛肉と、肉と野菜の旨味
を一つにしたソースの相性が抜群です。

¥2000 (税込¥2200)

マークはシェフイチオシメニューです

ajillo アヒージョ



カマンベールチーズとアボカドのアヒージョ (バゲット付)

カマンベールチーズがアヒージョの中でとろ～ん

¥1100 (税込¥1210)

エビとキノコのアヒージョ (バゲット付)

ぶりっぶりのエビとキノコの定番の組み合わせ

¥1080 (税込¥1188)

砂肝のアヒージョ (バゲット付)

丁寧に下準備された砂肝は、なんとも言われぬ食感と旨味

¥950 (税込¥1045)

タコとジャガイモのアヒージョ (バゲット付)

タコとほっくほくのじゃが芋にオイルがよく馴染んでいます

¥1020 (税込¥1122)

プチトマトとベーコンのアヒージョ (バゲット付)

トマトの酸味とベーコンの塩気が絶妙コンビネーション

¥950 (税込¥1045)

バゲット (2枚)

¥200 (税込¥220)



グリーンサラダ

¥500 (税込¥550)

シンプルな野菜のサラダ
バルサミコドレッシングで



バーニャカウダ

¥1000 (税込¥1100)

自家製タブナードソースが生野菜の
「美味しい！」を新発見

エビとアボカドのサラダ ¥920 (税込¥1012)

相性バツグンのエビとアボカドのサラダ
特製のドレッシングで

シーザーサラダ

¥880 (税込¥968)

ふわふわ葉野菜にクルトンとカリカリ
ベーコンの、食感も楽しい定番サラダ



マークはシェフイチオシメニューです



本日のお任せ盛り合わせ 3 種 ¥1300 (税込¥1430)

本日のお任せ盛り合わせ 5 種 ¥2100 (税込¥2310)

カプレーゼ ¥700 (税込¥770)

とりあえずの一品に◎ トマトとモッツアレラチーズの定番料理

エビとアボカドのマリネ ¥700 (税込¥770)

ぷりっぷりのエビとアボカドの相性は言わずと拔群★

 プレーンオムレツ ¥500 (税込¥550)

王道の洋風玉子焼きをトマトソースで

旬野菜のピクルス ¥500 (税込¥550)

柔らかな酸味が素材の旨味と甘味をさらに引き立てます

 フィッシュ&チップス ¥720 (税込¥792)

サクっとした歯ごたえの下にはふわっと柔らかな白身魚が

魚のエスカベッシュ ¥720 (税込¥792)

食べやすいサイズの豆アジを、野菜と一緒にさっぱりと

ソーセージ盛り合わせ ¥1100 (税込¥1210)

プレーン、チーズ、チョリソー、パセリの4種

フライドポテト ¥400 (税込¥440)


さっくり軽いフライドポテトはパクパクつい手が伸びる

チーズの盛り合わせ ¥1000 (税込¥1100)

ミモレット、カマンベール、スモークの3種のチーズとクラッカーの盛合せ

原木生ハム(ハモンセラーノ) ¥1000 (税込¥1100)


スペイン産の白豚を使った生ハムを骨付きからカット

 マークはシェフイチオシメニューです



PIZZA

ピザ

 Margherita (マルゲリータ)


¥1000 (税込¥1100)

ピザの王道とも言われる、真摯なマルゲリータです

Pescatore (ペスカトーレ)

¥1100 (税込¥1210)

イカ、ムール貝、エビ。海の幸をたっぷり乗せたトマトソースのピザ

 Genovese (ジェノベーゼ)

¥1050 (税込¥1155)

緑の絨毯のごとく敷かれたジェノバソースの上にはぷりぷりのエビが豪快に

Teriyaki (テリヤキ)

¥950 (税込¥1045)

隠し味は何？と思うほど美味しいのに実はシンプルな組み合わせ



RICE

米料理

 エビピラフ ¥820 (税込¥902)

スプーンを口にする度、目を閉じて
後味の余韻に浸りたくくなります

オムライス ¥800 (税込¥880)


まろやかなケチャップライスをく
るっと包みこんだ正統派オムライ

カレーピラフ ¥750 (税込¥825)

飲み込んだ後、カレーのスパイシー
さが口中にゆっくりと広がります

パエリア (1~2人前) ¥1200 (税込¥1320)

海鮮とサフランの香りがマッチする
大人気な料理

 マークはシェフイチオシメニューです



PASTA

生パスタ

★生パスタとは小麦粉に卵、塩、水を練りこんだ生地を加熱せずに作ったもの。
もちもちとした食感と、よりしっかりソースが絡む程良い太さのパスタ

ナポリタン ¥820 (税込¥902)

昔ながらの、ケチャップを使用した落ち着く味を鉄板で

ペペロンチーノ ¥720 (税込¥792)

シンプルだからこそ本当の美味しさがよくわかるこれぞパスタの骨頂！

 カルボナーラ ¥1000 (税込¥1100)

生クリーム不使用なのにコクが1本1本に絡まり、最後までなめらか

ジェノベーゼ ¥980 (税込¥1078)

バジルの香りとオリーブオイルが生パスタによく合います

アマトリチャーナ ¥850 (税込¥935)

ベーコンと玉ねぎの旨さを凝縮したトマトソースはコクと酸味が見事に調和

 ミートソース ¥900 (税込¥990)

じっくりことごと煮込んだ手作りソース。挽肉の旨味を存分に味わえます

エビのトマトクリームパスタ ¥980 (税込¥1078)

ぷりぷりのエビとまろやかなトマトクリームが◎

鶏と柚子胡椒の和風パスタ ¥850 (税込¥935)

ふっくら鶏肉と柚子胡椒の爽快さが相性抜群★



DOLCE

デザート

クオーレ特製メパフェ ¥800 (税込¥880)

女性はもちろん、男性にも人気!! メにはこのパフェを

自慢のティラミス ¥680 (税込¥748)

コク深く、ここでしか味わえない濃厚なティラミス

クオーレシフォンケーキ ¥500 (税込¥550)

「しゅっ」となって「すーっ」と消えます。3色マーブル

アイスクリーム (バニラ or チョコ) ¥280 (税込¥308)

シンプルなアイスクリーム。あなたはバニラ派?それともチョコ派?



Non-Alcohol

ノンアルコール

ノンアルコールカクテル

カシスソーダ / カシスウーロン / カシスオレンジ
ピーチソーダ / ピーチウーロン / 梅酒 (ロック・ソーダ)

各¥450 (税込¥495)

ソフトドリンク

ブラッドオレンジジュース ¥500 (税込¥550)

100%オレンジ / 100%ピンクグレープフルーツ / カルピス

ジンジャエール / コーラ / ウーロン茶 / 緑茶

各¥300 (税込¥330)