


**お料理は2〜3人サイズでご提供します**  
Meals are served in sizes for 2 to 3 people.


## SPECIALTY

**Bouillabaisse“Aomori”**  **Per Person ¥3,500**  
【1人につき】  
県産魚介のブイヤベース / 2人前から  
※季節により内容が異なることがあります。 **要予約**

**Oil and Cheese Fondu**2 orders min. **Per Person ¥3,000**  
【1人につき】  
オイルチーズフォンデュ / 2人前から  
※海老、牛肉、野菜、フランスパン等を串で刺しオリーブ  
オイルで揚げたりチーズに付けて召し上がるお料理です。 **冬季限定 12〜3月**



**Paella**  **M/2-3 servings** **L/3-4 servings**  
バエリア **【2-3人前】** **【3-4人前】**

<b>Mixed</b> 【ミックス】	<b>¥2,950</b>	<b>¥3,850</b>
<b>Seafood</b> 【シーフード】	<b>¥2,660</b>	<b>¥3,560</b>
<b>Squidink</b> 【イカスミ】	<b>¥2,370</b>	<b>¥3,270</b>

**Special Fish & Chips**  **¥1,680**  
白身魚のビール風味フリッター (フライドポテト付)

**Moules Marinieres**  **¥2,250**  
ムール貝の漁師風バターワイン蒸しパセリ風味  
(フライドポテト付)

## FROM THE GRILL

**Hakkouda Shorthorn Beef**   **¥3,000**  
**CharcoalGrilled Steak**  
**200g(Garlic Herb Butter)**  
県産八甲田短角牛炭火焼きステーキ200g (ガーリックハーブバター)

**Grilled lamb on the bone with herbs**  **¥2,950**  
骨付仔羊のグリル香草風味

**Hasegawa Naturally**   **¥2,780**  
**Aged Roast Pork**  
長谷川自然熟成豚(県産)ローストポーク

**Chicken thigh confit balsamic sauce** **¥1,950**  
**(Served with green salad)**  
鶏モモ肉のコンフィバルサミソース (グリーンサラダ添え)

## MAINS

**Carbonade Flamande**  **¥2,600**  
牛肉のビール煮 フランドル風

**Meatballs in tomate sauce**  **¥1,950**  
ミートボールのトマト煮込み

**Pork Cordon Bleu**  **¥1,900**  
豚ロースの生ハムカブレゼチーズパン粉包み揚げ

**Bone-in Chicken Thigh Waterzooi**  **¥2,350**  
骨付き鶏もも肉のワテルゾーイ (ベルギー風鶏もも肉のクリーム煮)

## STARTERS


**Shrimp, Scallop and Bacon Brochette(2 Piece)** **¥1,850**  
海老・帆立・ベーコン・野菜のプロジェット (2本)

**Assorted Ham,Olive,Cheese & Pickles** **¥1,750**  
生ハム・オリーブ・チーズ・ピクルスの盛り合わせ

**Sauted Crevettes Garics Herb Sauce**  **¥1,680**  
有頭海老のソテーガーリックバターソース

**“Horse Meat” Carpaccio Truffle flavoer** **¥1,650**  
桜肉のカルパッチョトリュフ風味

**Bagna Cauda(Three Color Sauce)**  **¥1,550**  
彩野菜のバーニカカウダ (3種のソース)

**Tartar “Tuna with Avocado” (nickel style)**  **¥1,480**  
マグロとアボカドのタルタル (ニケルスタイル)

**Mushrooms and Camembert Cheese Ajillo** **¥1,430**  
茸とカマンベールチーズのアヒージョ

**Fried Squid (Tartar & Spicy Sauce)** **¥1,380**  
イカのフライタルタル&スパイシーソース

**Escargots 6 Piece Bourguignonne** **¥1,320**  
ブルゴーニュ風エスカルゴ6ケ

**Herb Creme Cheese Dip with French Potato** **¥950**  
ハーブクリームチーズとフレンチフライ

<b>Homemade Olive Marinade</b> <b>¥400</b> 自家製オリーブマリネ
<b>Wasabi Peperon Edamame</b> <b>¥500</b> わさびペペロン枝豆
<b>French Fries Belgian Style</b> <b>¥600</b> フレンチフライ (ベルギー風)
<b>Pickles Cheese Salami</b> <b>¥700</b> ピクルス・チーズ・サラミ
<b>Bucket</b> <b>¥500</b> バケット (Soft or Hard)
<b>Garlic Bread</b> <b>¥750</b> ガーリックブレッド
<b>Take-out available</b>
<b>Caskute of the day (nickel style)</b> <b>¥1,250</b> 本日のカスクート (ニケルスタイル)
<b>Salad of the day</b> <b>¥1,000</b> 本日のサラダ
<b>Creamy Shrimp Scampi 6 Piece</b> <b>¥1,550</b> クリーミーシュリンプスキャンピー 6個 (プラス¥300でパスタをお付けすることが出来ます)

## OMLETTE

青森県産の新鮮な鶏卵を使用し、オーダーが入ってから  
お作りしています。ふんわり卵が口の中でとろける幸福感  
あふれるオムレットです。

**Plain Omlette** **¥1,350**  
プレーンオムレツ

**Omlette with Ham** **¥1,550**  
ハムのオムレツ

**Omlette with mashrooms** **¥1,450**  
きのこのオムレツ

**Omlette with Tomato** **¥1,450**  
トマトのオムレツ

**Aligo (cheese mashed potatoes) can be added for an additional 300 yen.**  
プラス¥300でアリゴ【Aligot】(チーズマッシュポテト)を  
お付けすることが出来ます

## SOUP

**Tomato with Vegetable** **¥850**  
ミネストローネスープ

**Onion Gratin Soup** **¥900**  
オニオングラタンスープ

**Clam Chowder Soup** **¥1,100**  
クラムチャウダースープ

**Special Fish Soup** **¥1,500**  
スーパドボワソン(魚のスープ)

## SALADA

減農薬にこだわった青森県産の野菜を中心に、自家製の  
ドレッシングで提供いたします。

**Apple with Blue Cheese Salada**  **¥1,650**  
青森県産りんごとくるみと  
ブルーチーズサラダ

**Salad Niçoise** **¥1,680**  
ニース風サラダ (地中海風サラダ)

**Bacon, Spinach and Fried Egg Salad** **¥1,700**  
ベーコン、ほうれん草、クルトン、目玉焼きのサラダ

**Tuna with Chinese Cabbage Salad** **¥1,550**  
ツナと白菜のハニーマスタードクリームサラダ

**Shrimp, Tomato and Avocado Belgian Salad** **¥1,500**  
海老とトマトとアボガドのベルギー風サラダ

**Salad of the day** **¥1,000**  
本日のサラダ

**Bucket** **¥500**  
バケット (Soft or Hard)

**Garlic Bread** **¥750**  
ガーリックブレッド

## PASTA

**M:100g L:150g** **パスタ**

シェフが旅先で出会った絶品料理。そのお料理に合うように、  
麺にもこだわった特別な一品です。

\* お好みにより麺の種類を変更できます。お尋ねください。

**Pomodoro**  **M ¥1,350 / L ¥1,550**  
ポモドーロ(トマト、バジル、ガーリック、特製トマトソース、  
グラナパダーノ)

**Genovesero**  **M ¥1,600 / L ¥1,800**  
ジェノベーゼ(バジル、しそ、ガーリック、パセリ、きのこ、  
バジルソース、グラナパダーノ)

**Peperoncino** **M ¥1,480 / L ¥1,680**  
ペペロンチーノ(チョリソー、ピーマン、ガーリック、  
オニオン、レッドペッパー、EXオリーブオイル)

**Vongola Bianco** **M ¥1,580 / L ¥1,780**  
ボンゴレ・ビアンコ【アサリのパスタ / 白ワインパセリソース】

**Vongola Rosso** **M ¥1,600 / L ¥1,800**  
ボンゴレ・ロッソ【アサリのパスタ / トマトソース】


**Eggplant, Tomato and Bacon** **M ¥1,650 / L ¥1,850**  
ナスとトマトとベーコンのパスタ(ナス、トマトソース、  
ベーコン、グラナパダーノ、ガーリック、モッツアレラチーズ)

**Bolognese** **M ¥1,700 / L ¥1,900**  
ボロネーゼ【ビーフ】(特製ミートソース)

**SPECIALTY**  
**Carbonara** **M ¥1,850 / L ¥2,050**  
カルボナーラ(県産たまご、ベーコン、生クリーム、  
オニオン、ブラックペッパー、白ワイン、グラナパダーノ)

**SPECIALTY**  
**Pescatore** **M ¥1,900 / L ¥2,100**  
ペスカトーレ【海老と魚介の漁師風パスタ】(有頭海老、いか、  
あさり、ムール貝、トマトソース、ガーリック、EXオリーブオイル)

**SPECIALTY**  
**Shrimp Cream Pasta with White Wine** **M ¥1,950 / L ¥2,150**  
白ワイン香る海老クリームパスタ(白ワイン、海老、クリーム、  
ガーリック、パセリ、エシャロット)

**Neapolitan Iron Pot**  **M ¥1,700 / L ¥1,900**  
鉄鍋ナポリタン(ピーマン、パプリカ、オニオン、  
チョリソー、バター、ベーコン、ケチャップ、たまご)

**Japanese Style Pasta**  **M ¥1,800 / L ¥2,000**  
**Garic Soy Sauce Mashroom**   
にんにく醤油きのこ(ガーリック、ベーコン、オニオン、  
きのこ、海苔、しそ、バター、レッドペッパー、しょうゆ)


**Spicy Cod Roe Creme**  **M ¥1,900 / L ¥2,100**  
明太子クリーム(しそ、いか、明太子、クリーム、  
バター、海苔)

## PIZZA M:25cm L:30cm ピザ


フランスパン専用粉とピザ用強力粉をブレンドしたオリジナル自家製生地。低温長時間発酵の薄型の生地は、風味豊かで、軽い食べ心地の一品です。


**Pizzaはお持ち帰りも出来ます (箱代150円)**


**Marinara**  **VEGETABLE** **M ¥1,400 / L ¥1,700**  
マリナーラ(チェリートマト、オレガノ、青森産ニンニク、EXバージンオイル、トマトソース)

**Margherita**  **M ¥1,500 / L ¥1,850**  
マルゲリータ(チェリートマト、バジル、イタリア産モッツアレラ(ミックスチーズ)、EXオリーブオイル、トマトソース)

**Siciliana** **M ¥1,650 / L ¥1,950**  
シシリアーナ(チェリートマト、バジル、ケッパー、オリーブオイル、トマトソース、ガーリック、アンチョビ、パセリ、オニオン、グラナバダーノ)

**Quattro Formaggi**  **M ¥1,750 / L ¥2,000**  
クアトロフォルマッジ(ポテト、オニオン、ブルーチーズ、オレガノ、ミックスチーズ、モッツアレラ、グラナバダーノ)

**Arabiata**  **HOT** **M ¥1,800 / L ¥2,100**  
アラビアータ(チョリソー、サラミ、オニオン、ハラペーニョ、ピーマン、ミックスチーズ、トマトソース)

**Bismark**  **M ¥1,900 / L ¥2,250**  
ビスマルク(プロシュート、ミックスチーズ、青森県産卵、EXオリーブオイル、オリーブオイル、トマトソース、グラナバダーノ)

**Calzone** **M ¥1,950 / L ¥2,350**  
カルツォーネ(青森県産卵、生ハム、モッツアレラ、EXオリーブオイル、バジルソース、トマトソース、グラナバダーノ、ほうれん草、バジル、ミックスチーズ)

**Nikkela(Mix Pizza)** **M ¥1,950 / L ¥2,350**  
ニッケラ(ベーコン、サラミ、トマト、オニオン、ピーマン、トマトソース、ミックスチーズ)

### SPECIALTY

**Prosciutto & Rucola** **M ¥2,000 / L ¥2,450**  
プロシュート&ルッコラ(生ハム、ルッコラ、トマトソース、イタリア産モッツアレラ(ミックスチーズ)、グラナバダーノ、EXオリーブオイル)

**Seafood** **M ¥2,150 / L ¥2,500**  
シーフード(イカ、エビ、あさり、オニオン、オリーブ、アンチョビ、ミックスチーズバジルソース、トマトソース)

**Genovese** **M ¥1,750 / L ¥2,250**  
ジェノベーゼ(小海老、セミドライトマト、トマト、モッツアレラ、オリーブオイル、ブラックペッパー、バジルソース)

**Funghini** **M ¥1,900 / L ¥2,300**  
フンギーニ(きのこ、ベーコン、オニオン、ミックスチーズ、オレガノ、ブラックペッパー、オリーブオイル、グラナバダーノ)

**Parmigiano** **M ¥2,100 / L ¥2,400**  
パルミジャーナ(なす、ピーマン、モッツアレラチーズ、ミックスチーズ、バジルソース、ミートソース、トマトソース)

## ALCOHOLIC DRINK アルコール

### BEER

**Draft Beer(Asahi)** **Medium (中) ¥700**  
生ビール(アサヒ) **Large (大) ¥900**

**Bottled Beer(HEARTLAND)** **Large (大) ¥880**  
瓶ビール(ハートランド)

**White Ale(Hugarden)** **¥800**  
ホワイト・エール(ヒューガールデン)

**BrewDog IPA(Scotland)** **¥800**  
ブリュドッグ・アイビーエー(スコットランド)

**Every kind of Belgian Beer** **Fruit (フルーツ) ¥1,300~**  
**Trappist etc.** (トラピスト他) **¥1,500~**  
ベルギービール各種取り揃えております

### WINE & CIDER

**Tekikaka Cider Lager(330ml)**  **¥1,100**  
テキカカ®シードル ラガー

**Sparkling Wine(200ml)** **White・Rosé (白・ロゼ) ¥1,500**  
スパークリング・ワイン

**Glass Wine** **White・Red (白・赤) ¥800~**  
グラス・ワイン

**Bottled Sparkling Wine** **White・Rosé (白・ロゼ) ¥4,000~**  
ボトル・スパークリング・ワイン

**Every kind of Bottled Natural Wine** **¥5,500~**  
ボトル・ナチュラル・ワイン各種取り揃えております

### COCKTAIL

**Campari(Soda,Orange,Grapefruit)** **¥650**  
カンパリ(ソーダ、オレンジ、グレープフルーツ)

**Gin(Soda,Tonic,etc.)** **¥650**  
ジン(ソーダ、トニック、他)

**Ginger(Highball,Moscow Mule)** **¥650**  
ジンジャー(ハイボール、モスコミュール)

**Cassis(Soda,Orange)** **¥650**  
カシス(ソーダ、オレンジ)

**Every kind of Sour**  **¥650~**  
サワー各種取り揃えております

**Various cocktails including whiskey, craft gin, shochu, sake, etc. are also available.**

ウイスキー・クラフトジン・焼酎・日本酒等、各種カクテルもご用意できます。

## NON-ALCOHOLIC DRINK ノンアルコール

**Aomori Apple Soda Pop**  **¥900**  
青森テキカカ®アップルサイダー

**Beer ALL-FREE(Suntory)** **¥600**  
ノンアルコール・ビール オールフリー(サントリー)

**Non-Alcoholic Sparkling Wine** **White・Rosé (白・ロゼ) ¥1,800**  
ノンアルコール・スパークリング・ワイン

**テキーラとの相性抜群!**   
**Premium Ginger Beer** **¥650**  
プレミアム・ジンジャー・ビア

**ジン・ラムとの相性抜群!**   
**Elderflower Tonic Water** **¥650**  
エルダーフラワード・ニック・ウォーター

**Every kind of Fruit Flavor Sodas**  **etc.** **¥650**  
各種フルーツ・フレーバー・ソーダ

**Every kind of Fruit Flavor Tea Sodas**  **etc.** **¥700**  
各種フルーツ・フレーバー・ティー・ソーダ

**Every kind of Fruit Flavor Coffee Tonic**  **etc.** **¥700**  
各種フルーツ・フレーバー・コーヒー・トニック

**Kahlua Milk (Coffee/Tea/Green Tea)** **¥800**  
ノンアルコール・カルアミルク(コーヒー・紅茶・抹茶)

**Fruit Lassi**   **etc.** **¥900**  
フルーツ・ラッシー・フラッペ

**Original Cacktail** **¥1,000~**  
ノンアルコールオリジナルカクテル

**We can make it to your taste. Please feel free to ask our staff.**

お好みの味をお作りいたします。お気軽に店員までお尋ねください。

## SOFT DRINK ソフトドリンク

**Aomori Apple Juice**  **¥600**  
青森りんごジュース

**Perie** **¥600**  
ペリエ

**Coca-Cola** **¥500**  
コカ・コーラ

**Ginger Ale (Hard)** **¥500**  
ジンジャーエール(辛口)

**Oolong Tea** **¥500**  
ウーロン茶

**Orange Juice** **¥550**  
オレンジジュース


**Grapefruit Juice** **¥550**  
グレープフルーツジュース

## DESSERT デザート

**Affogard with hot coffee**  **¥650**  
アフォガード(自家製ミルクジェラートホットコーヒー添え)

**Belgian Waffle with Whip**  **¥750**  
ベルギーワッフル(フルーツ、アイス、ホイップ添え)

**Belgian Waffle with Hot Chocolate Source**  **¥900**  
ベルギーワッフル(キャラメリゼバナナ、ホットチョコレートソース添え)

**Dame Blanche**  **¥1,000**  
ダムブロンシュ【ベルギー風チョコレートバフェ】  
(自家製ミルクジェラート、ホットチョコレート、ホイップ)

**Basque Cheesecake**  **¥650**  
バスクチーズケーキ

**Assorted Homemade Gelato(2 ball)** **¥500**  
自家製ジェラート盛り合わせ(詳しくは店員にお尋ねください)

**Every kind of Fruit Flavor Soda Float** **¥850**  
各種フルーツ・フレーバー・ソーダ・フロート各種

**Every kind of Fruit Flavor Mini Parfait** **¥1,000**  
各種フルーツ・フレーバー・ミニバフェ

(ホットもしくはアイスで対応可能)

<b>Available hot and iced</b>	
<b>Specialty Coffee</b>  <b>¥500</b> スペシャルティコーヒー	
<b>Special Tea</b>  <b>¥700</b> スペシャル紅茶	<b>Darjeeling (ダーズリン) ¥700</b> <b>Earl Grey (アールグレイ) ¥650</b>
<b>Baked Apple Hojicha</b>  <b>¥650</b> 焼きりんごほうじ茶	
<b>Jasmine Tea</b>  <b>¥650</b> ジャスミン茶	

 Using Beans from COFFEE MAN good (COFFEEMAN good 豆使用)

 Using Tea Leaves From CONNACHT TEA HOUSE (コノハト茶葉店 茶葉使用)

## COURSE MENU コース料理

**Chef's Choice** **Paella Course**  
〈おまかせコース〉 **〈バエリアコース〉**  
シェフオススのコース **バエリアメインのコース**

◆アミューズ  
◆前菜盛り合わせ  
◆スープ/サラダ等  
◆本日のメイン

◆前菜4品  
(スープ/サラダを含みます)  
◆バエリア  
シーフード・イカスミ・Mix(鶏、魚介)

**¥4,400** (税込)  **人気 No.1**

**¥5,500** (税込)  **大人気**

**Pasta or Pizza Course**  **Seasonal Course**  
〈パスタorピザコース〉 **〈スペシャルコース〉**  
のコース **季節の食材満喫コース**

◆前菜  
◆スープ/サラダ等  
◆お好みのパスタ、もしくはピザから一品

◆季節の食材8~10品  
食材により品数が変わります  
◆2~3日前の予約をお願いします

**¥3,800** (税込)  **お得!**

**¥7,000** (税込)  **大満足!**

※全てチャージ代含みます

\* 価格は全て税込み表記です。All listed prices are including tax.