

Food Menu (表)

-TAMURAのオススメ！おすすめマーク◆-

シャリキュトリー (お肉のお惣菜)

◆90日間熟成させた国産牛のローストビーフ-カルパッチョ仕立て	1980
◆日本の豚の、0.006%しか存在しない超希少豚 金華豚をふんだんに使った金華豚3種盛り	1870
・金華豚の自家製パテ・ド・カンパーニュ	770
・金華豚の自家製ハム	770
・金華豚の自家製リエット	770
・イタリア産サラミ	770

その他のオードブル

・究極の旨味のラタトゥイユ	770
・やみつきキャロットラペ	550
・大人仕様のワサビのポテサラ	660
・お野菜色々ピクルス	550
・やっぱり定番！オリーブ	550
・地中海風の南蛮漬けエスカベッシュ	770
・3種のきのこのマリネ	660
・フレッシュマッシュルームのグリーンサラダ	880

おまかせオードブル (どっちも食べたい)

・2人飲みに最適！オードブル4種盛り	1980
・1人飲みに最適！オードブル3種盛り	1500
・ちょっとだけつまみたい！オードブル2種盛り	990

ワインのお供

・バゲット	330
・チーズ1種	770
・チーズ3種	1650
・ドライフルーツ3種盛り	770
・ミックスナッツ	550

Food Menu (裏)

-TAMURAのオススメ！おすすめマーク◆-

お肉メニュー

- ◆当店のスペシャリテ 国産熟成牛のロースト 100g:2000円～
- ・青森県産「津軽鴨」のもも肉のコンフィ 200g(1人前):2200円～
- ・国産ブランド鶏のロースト 150g(1人前):1200円～

洋食&煮込みメニュー

- ・コトコト火を入れた、優しい味のロールキャベツ(160g) 1000
- ・定番の旨味たっぷりハンパ〜〜〜グ!!! 1000
- ・濃厚クリームと牛肉のぐつぐつグラタン 1000
- ・し〜〜っかり煮込んだビーフシチュー 1000
- ・イタリアン歴27年のシェフがたどり着いた
とろとろ旨味MAXの極上トリッパ (バゲット+200円) 850

パスタ

- ◆相性完璧・ラム肉とパクチーのボロネーゼ スパゲッティ 1400
- ・パルミジャーノチーズのカルボナーラ スパゲッティ 1450
- ・季節のペペロンチーノ スパゲッティ 1200

デザート

- ・本日のデザート
- ※黒板をご覧ください。

●おまかせコース

(前菜7種盛り合わせ,パスタ,お肉のロースト,) 4500/1名様～

※お選び頂くお肉によって金額は変動します。(+デザート500円)

※表記価格は全て税込価格です。チャージとしてお1名様500円頂戴しております。

Drink Menu

-Glass wine グラスワイン-

・ Champagne シャンパーニュ	1100
・ Sparkring wine スパークリングワイン	770
・ White wine 白ワイン	770
・ Red wine 赤ワイン	770

-Bottle wine ボトルワイン-

3800~

-Beer/Whiskey- ビール/ウイスキー

・ Heartland beer ハートランドビール	850
・ Whiskey "KAKU" 角ハイボール	900
・ Whiskey "CHITA" 知多ハイボール	1400

-Non Alcohol- ノンアルコール

・ Ginger ale ジンジャーエール (甘・辛)	
・ Orange juice オレンジジュース	
・ Grape fruit グレープフルーツジュース	
・ Cola コーラ	660
・ Perrier ペリエ	
・ Tea ウーロン茶・紅茶	
・ Coffee コーヒー	

※メルマガ登録で、その場でお会計から割引いたします（詳しくは店員まで！）
お店のお得な情報、新作メニュー、会員様だけの特典をお受け取りください！

※【VIPワイン原価クラブ】

お店のワインを原価で飲んでみたい！
ワイン持ち込み料を「タダ」にしたい！
そんなあなたにオススメする
秘密のワインクラブ、その名は「VIPワイン原価クラブ」

お得すぎるので、お店が潰れないようにするため
少数精鋭のお客様に限らせて頂いてます。
ご興味のある方は、「タムラ」まで！

※ボトルメニューございます。お気軽にお尋ねください。

※表記価格は全て税込価格です。ワインの持ち込み、1本2,500円で承っております。

メルマガ

原価クラブ

