

TODAY'S A LA CARTE



STARTER

先ずはここから

- チュピン ～海の幸の凝縮スープ～ 500
濃厚ブイヤベース! バケットと一緒にまずは楽しんでください!
- きざみメカブの冷奴 ～すだちポン酢～ 580
エスカベッシュ ～メバルの南蛮漬け～ 680
- ★ 徳島トマトとイチジク・マッシュルームの秋マリネ 680

ANTIPASTO
SEAFOOD

WITH

HIGHBALL

&

BEER



漁港直送!!お魚好きのための自慢料理

獲れたて!

函館産

- ★ カツオのカルパッチョ ～アンチョビと赤ワインソース～ 880
★ 秋鮭と舞茸のホイル蒸し ～ハーブとリコッタチーズソース～ 880
タコ頭の和ラビアータ 980

銚子産

- 金目鯛のカルパッチョ ～柚子胡椒のヴィネグレット～ 880
真アジの白バルサミコメ ～グリーンレモンとからし菜のサラダ仕立て～ 880
★ 直送 秋刀魚のハーブ焼き ～青葱ジンジャーのソース～ 1200
★ 豪快!一本丸ごと!柳の舞のアクアパッツア 2200

大地の恵み!新鮮野菜とおつまみ

- 自家製ピクルス 480
★ 徳島産 水茄子のカルパッチョ ～梅肉ソース～ 580
男爵いもと”いぶりがっこ”のポテトサラダ 580
★ 蓮根と干し桜えびのオリエンタルきんぴら 680
農園野菜のグリーンサラダ ～GRIP特製 玉ねぎと大葉のドレッシング～ 980

揚げ! 揚げたてなので少々お時間頂きます!

- ★ 殻まで旨い!甘海老の素揚げ / スパイシーケイジャン 700
スルメイカのフリット / バジルマヨネーズ 780
アンチョビバターのポテトフライ 600
森林鶏 骨付き鶏肉の素揚げ 1200

★たっぷり魚介のフリット盛り合わせ

チリマヨネーズとハーブソルト 2800 / 1800

豪快!!みんなで肴む!獲れたて魚介

with バケット 150

- ★ ガッツリ!魚介1kg 白ワイン蒸し 3800 / 2200

3名以上だったらこれ!たっぷり魚介のうま味凝縮!ハーフサイズも出来ます

★ごろごろ魚介ゲリル 盛り合わせ

4800 / 2800

焼きあがった魚介をスパイシーなソースで召し上がって下さい!ハーフサイズも出来ます



FRITTO



TODAY'S PASTA, RISOTTO



漁師さんのまかない

★ペスカトーレ

～たっぷり魚介の完熟トマトソース～

1900

お酒の肴に!!
粹なパスタを召し上がれ!!

小海老と徳島蓮根の
ジェノベーゼ

1600

川田さん家の茄子とイワシの
プッタネスカ

1500

秋刀魚と長葱
徳島すだちのペペロンチーノ

1500



遠慮を恐れるな!笑
大盛りをみんなで
食うのだ!!

+500

今宵はこれでめましょう!

広島産 牡蠣と
姫蕪の
クリームソース

1500

RISOTTO

ホタテと鳴門金時の
チーズリゾット

1400

DOLCE

パンナコッタ

別腹!笑

パンプ金時芋のプリン

ガトーフロマージュ

all 500