



「知る」は
おいしい。
dancyu

長崎県 壱岐産の食材を使った
スペシャルメニュー

Cuisine with Fish from "IKI" Nagasaki

本マグロとアンディーブの 980yen
ゴルゴンゾーラサラダ

*Tuna and chicory Salad
with Gorgonzola Cheese*

本マグロのレアグリル 1,200yen
ラタトゥイユとタプナード

*Rare Grilled Tuna
with Ratatouille and Tapenade*

赤イサキのココット蒸し 1,380yen
トマトと葱ゆず胡椒の2色のペースト

*Steamed "Schlegel's Red Bass" Fish
with Tomato Paste, Yuzu Citrus and Green Chili Paste*



いまずぐ！友だち登録で
生牡蠣1個ワイン1杯プレゼント

表示価格は税抜きです。(ディナータイムは)390円のテーブルチャージ、
22時以降は10%の深夜料金を頂戴しております。

The prices listed are tax excluding.(In dinner time,)we ask for a 390 yen
cover charge,and 10% late night charge after 10:00pm.

Today's Recommended



Appetizer 前菜

里芋とキノコのソテー 580yen

Saute of taro and mushrooms with Pecorino romano

ランプレドット〜ギアラの煮込み〜 680yen

Lampredotto

おすすめはフォカッチャと共に

Focacia

2P 250yen

パテ・ド・カンパーニュ 820yen

Pate de campagne

Cooked Oyster

調理した牡蠣



牡蠣の炭火焼き 1P 450yen

Char-grilled oyster

牡蠣のパクチーバター焼き 1P 450yen

Roasted oyster with coriander butter sauce

Risotto

リゾット

ポルチーニのリゾット 1380yen

Porcini risotto



Main メイン

アメリカ産アングス牛 1380yen
ラウンドオイスター（メガネ）の
炭火焼きタリアータ

Tagliata of char-grilled beef "Round Oyster"

ラムの炭火焼き 1680yen

Char-grilled lamb