

BARU & DINING



WARAWARA

Italian

- 秋の創作イタリア料理 -

Tomahawk steak grill



骨つきリブローズを
豪快に焼き上げました!

42 トマホークのグリル

印第安战斧牛排
토마호크 스테이크

¥2,980(税抜)

秋の幸、きのこを BARU アレンジでどうぞ



Mushroom Salad with Original Vegetable Dressing

11 きのこのサラダ
自家製野菜ドレッシング
버섯샐러드 & 수제 야채 드레싱
菌菇沙拉 & 自家制蔬菜酱汁
¥580(税抜)



Mushroom Fritters

31 きのこのフリット
2종 버섯 프리터 (송이버섯, 새송이버섯)
炸菌菇 (杏鲍菇・蘑菇)
¥480(税抜)

話題のさば水煮ときのこのパスタ&ピザ!



Cream Pasta with Water-boiled Mackerel & Mushrooms

41 鯖水煮ときのこのクリームパスタ
水煮青花鱼菌菇奶油意面
고등어 미즈니(조림)과 버섯 크림 파스타
¥980(税抜)

PIZZA



Tomato Pizza with Water-boiled Mackerel & Mushrooms

21 鯖水煮ときのこのトマトピザ
水煮青花鱼菌菇番茄披萨
고등어 미즈니(조림)과 버섯 토마토 피자
¥880(税抜)

熱々
ヤリイカに
明太子が絶妙の
新アヒージョをどうぞ！

Squid & Spicy Cod Roe Ajillo

43 ヤリイカと明太子の
アヒージョ

鯷魚酱泡长枪乌贼与明太子
화살오징어와
명란젓 아히조

¥580(税抜)

アヒージョと一緒にどうぞ！

201 バケット盛り

Baguette Plate
法式面包片拼盘
바게트빵 모듬

¥290(税抜)



チョコレートパフエに
オレンジが絶妙!!

12 オレンジ
チョコレートパフエ

Orange & Chocolate Parfait
오렌지 초콜릿 파르페
橙子巧克力巴菲

¥480(税抜)

Recommended Wine おすすめワイン

St. Hallett Tatiara
Cabernet & Shiraz

セントハレットタティアラ
カベルネ&シラズ

カベルネ&シラズ

ミディアムボディ



AUSTRALIA

¥2,800(税抜)

カシスやラズベリーのフルーツの香りとブドウの粒を皮ごとかじっているようなピュアな果実味とコクのある酸味が特長。



Frontera Cabernet
Sauvignon

フロンテラカベルネ・
ソーヴィニヨン

カベルネ・ソーヴィニヨン

ミディアムボディ



CHILE

¥2,800(税抜)

コンチャ・イトロ社の広大な自社所有畑の恩恵を受けた「大地の恵みのうまさ」。黒い果実やミントのアロマのバランスの良い赤ワインです。



Sunrise
Sparkling

サンライズ
スパークリング

シャルドネ、リースリング、その他

辛口



CHILE

¥5,000(税抜)

柑橘系の豊かでフレッシュなフルーツ香とすっきりした酸のバランスが特徴です。

