

ANTIPASTO FREDDO / 冷菜

シェブルチーズと セルバチコのサラダ Chevre cheese and selvachico salad	1,300	鮮魚のカルパッチョ シェリービネガードレッシング Carpaccio with sherry vinegar dressing	1,300
軽くローストしたパンチェッタと ロメインレタスのシーザーサラダ Romaine lettuce Caesar salad with pancetta	1,300	生ハム、フルーツ、 モッツアレラbuffaraのカプレーゼ Prosciutto, fruit, mozzarella buffalo caprese	1,900
魚介マリネのインサラータ Marinated seafood salad	1,200	アフエッタートミスト (生ハムサラミ盛り合わせ) Assorted ham and salami	1,700
しまね和牛モモ肉のタリアータ バルサミソース Shimane Wagyu Beef tagliata with balsamic sauce	1,700		

ANTIPASTO CALDO / 温菜

トリュフ&チーズフレンチフライ Truffle & Cheese French Fries	1,000	サルシッチャ(生ソーセージ)の薪火焼き Wood-grilled Sausage	1,000
トリッパの薪火グリル Trippa's wood-fired grill	1,300	釜揚げシラスと生海苔の チーズオムレツ Cheese omelet with whitebait and seaweed	1,200
出雲椎茸のゴルゴンゾーラバター焼き Grilled Izumo shiitake mushrooms with gorgonzola butter	1,000	白バイ貝の香草バターソテー Sautéed white oyster shellfish with herbs and butter	1,200
ヤリイカと小海老のセモリナ粉フリット Squid and shrimp semolina frit	1,300		

PRIMO PIATTO / パスタ

豚トロベーコンとトリュフの カルボナーラ 生タリアッテッレ Bacon and truffle carbonara, fresh tagliatelle	2,200	渡り蟹とズワイガニのトマトクリーム リングイネ crab and snow crab tomato cream linguine	2,200
釜揚げシラスと万願寺唐辛子の ペペロンチーノ スパゲッティー Peperoncino spaghetti with whitebait and Manganji chili pepper	1,700	和牛の自家製ボロネーゼ パッパルデッレ Homemade Wagyu beef bolognese pappardelle	2,400
自家製サルシッチャのアラビアータ スパゲッティー All'arrabiata spaghetti with Italian chili peppers and homemade salsiccia	1,700	生ハムとルッコラパルミジャーノ 生タリアッテッレ Prosciutto arugula parmigiano tagliatelle	2,000
ヤリイカとサルデーニャ産からすみの アーリオオーリオ リングイネ Aglio olio linguine with squid and Sardinian karasumi	2,000	手打ちニョッキ クアトロフォルマッジソース Handmade gnocchi Quattro Formaggi sauce	1,800

SECONDO PIATTO / メイン

GARB CLIFF TERRACE IZUMO自慢の薪焼きグリルで豪快に焼き上げるお肉にお魚料理の数々。ぜひお召し上がりいただきたい逸品です。

大山どりのミラノ風カツレツ Milanese-style cutlet made from Daisen chicken	2,200	しまね和牛の薪火焼き Shimane Wagyu Beef Wood-grilled	4,200
骨付き仔羊肉 タブナードソース Bone-in lamb with tapenade sauce	3,500	鮮魚の薪火焼き Wood-fired fresh fish	4,200
ハンガリー産マグレ鴨胸肉 バルサミコソース Hungarian magret duck breast with balsamic sauce	2,800	ズッパ ディ ペッシェ Zuppa di Pesce	4,500
スペイン産イベリコ豚肩ロース ワサビヴェルデ添え Spanish Iberico pork shoulder loin served with wasabi verde	2,500		

SIDE MENU

じゃがいもチーズ マッシュポテト Potato Cheese Mashed Potatoes	600	加田屋トマトサラダ KADAYA tomato salad	700
ルッコラサラダ Arugula Salad	600	きのこソテー Sautéed mushrooms	700

DOLCE / ドルチェ

ティラミス Tiramisu	800	キャラメルナッツのセミフレッド Caramel Nut Semifreddo	800
パンナコッタ Panna Cotta	600	自家製バニラアイスのアフォガード Homemade Vanilla Ice Cream Affogato	700
林檎タルト Apple Tart	900		

COURSE

RECOMMENDED COURSE おすすめコース 6,500
アミューズ + 前菜 + 魚 + 肉 + ドルチェ + カフェ
今食べて欲しい出雲食材を使ったおすすめコース

PREFIX COURSE プリフィックスコース 5,500
アミューズ + 前菜 + パスタ + メイン(チョイス) + ドルチェ + カフェ
メインが選べるコース

●お一人様につき¥330のパンチャージ料を申し受けております。あらかじめご了承ください。/ There is a cover charge of ¥330 per guest.

●表示価格は全て税込となります。/ The price including tax.