

メニュー

Vine Room のメニューは 2025 年 9 月 10 日に最終更新されました。

ランチ

夕食

小さなもの

自家製特製パン	9.00 ドル	ブッラータ	16.00 ドル
自家製地中海スパイスブレンド、オリーブオイル ソドゥヤを添えたホタテのソテー	24.00 ドル	ブッラータ、碎いた海塩、ケッパーとオリーブのパテ、タラコ、バジルオイル、天日干しトマト。	
ホタテ、ソドゥヤバター、サフランポテトクリーム、ローズマリークランブル、魚卵。		温かいマッシュルームポレンタ	22.00 ドル
ヴァインルームディップス	22.00 ドル	クリーミーなポレンタ、野生のキノコ、チーズ。	
ペスト、ロメスコ、地中海パン、ミックスオリーブ、天日干しトマト、ケッパー。		焼きタコ	26.00 ドル
牡蠣（1個）		グリルしたタコ、ピスタチオペーストクリーム、ロメスコ、コンフィトマト、オリーブパウダー。	
新鮮な牡蠣、柑橘系のミニヨネットソース、ハーブオイル。		バラマンディ クルード	24.00 ドル
カリカリバジルエビ	16.00 ドル	塩漬けバラマンディ、クリスピーキヌア、ペスト、シャキシャキ野菜、焦がしレモン	
エビ、バジル、カリカリの皮、柑橘系のセロリ、モホピコンソース。			

実質的なもの

ハーブエビのリゾット (GF)	39.00 ドル	鶏肉のソテー	36.00 ドル
レモンとローズマリーのリゾット、塩漬けエビ、ワイルド ハニーシロップ。		鶏もも肉、スイートコーンクリーム、グラウンドバター、キ ャラメルオニオン。	
きのこのラビオリ	32.00 ドル	焦げたラム肉	42.00 ドル
マッシュルームのラビオリ、リーキクリーム、パルメザン チーズのフォーム、グラウンドバター、セージ、レーズン、 松の実。		炭火焼きラム肉、ツナソース、ケッパーベリー、バルサミ コビートルートレリッシュ、オリーブパウダーを添え、室 温でお召し上がりください。	
フライパンで焼いたスナッパー	42.00 ドル	スモークハウスステーキ (250グラム)	47.00 ドル
スナッパー、地中海ソース、グレモラータ		スコッチビーフフィレ、スペイス入り地中海ソース、サラ ダ、ポム・アンナまたはレモンサフランクスクス。	
グリルしたバラマンディ	39.00 ドル	テーブルランドブルー プレミアム グラスフェッド ランプ (400g)	
バラマンディ、ソテーしたマッシュルーム、角切りポテト の盛り合わせ、トリュフクリーム。		じっくり煮込んだひよこ豆のオラ	34.00 ドル
		ひよこ豆、カリフラワー、ニンジン、スペイストマトソー ス、塩レモン、ハリッサヨーグルト、温かいピタ。	

サイド

ズッキーニとブロッコリーニのソテー、ンドウーヤバター添え	16.00 ドル
ブロッコリーニ、ズッキーニ、ンドウーヤバター、ガーリ ックコンフィ、ペコリーノ。	
ラスティックカットフライドポテト	14.00 ドル
素朴なポテト、ローズマリー塩、アイオリ。	
レモンサフランクスクス	16.00 ドル
クスクス、サフラン、フレッシュミント、レモンの皮、ト ーストしたピスタチオ。	

パルメザンポレンタフライ	14.00 ドル
パルメザンチーズ、トリュフ、ライムアイオリ	
フェンネルとオレンジのサラダ	14.00 ドル
薄切りフェンネル、オレンジ、トーストした松の実、ミッ クスオリーブ、ハーブドレッシング。	
クラシックギリシャサラダ	12.00 ドル
トマト、キュウリ、カラマタオリーブ、赤玉ねぎ、フェタ チーズ、オリーブオイル、レモン。	

甘いフィニッシャー

バ克拉ヴァチーズケーキ	18.00 ドル	自家製ジェラート	12.00 ドル
チーズケーキ、クルミとハチミツのフィロ生地、ローズウォーターのグレーズ。			本日のフレーバーについては、スタッフまでお問い合わせください。地元産ハチミツを添えて
オレンジセモリナケーキ	16.00 ドル	チーズプレート	24.00 ドル
セモリナケーキ、オレンジグレーズ、アプリコット、マスカルポーネ。			地元のチーズ3種類、フルーツペースト、ラヴォッシュ、ナッツ。
ピスタチオティラミス	18.00 ドル		
ピスタチオクリーム、エスプレッソを染み込ませたスポンジ、ココアパウダー、ピスタチオクランブル（アルコール入り）。			

メニューを折りたたむ