

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		ブッラータ、砕いた海塩、ケッパーとオリーブのパテ、タラロ、バジルオイル、天日干しトマト。	
ンドゥヤを添えたホタテのソテー	24.00ドル	温かいマッシュルームポレンタ	22.00ドル
ホタテ、ンドゥイヤバター、サフランポテトクリーム、ローズマリークランプル、魚卵。		クリーミーなポレンタ、野生のキノコ、チーズ。	
ヴァインルームディップス	22.00ドル	焼きタコ	26.00ドル
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。		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。	
牡蠣（1個）		バラマンディクルード	24.00ドル
新鮮な牡蠣、柑橘系のミニョネットソース、ハーブオイル。		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	
カリカリバジルエビ	16.00ドル		
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、ブラウンバター、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、ブラウンバター、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、スパ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、スパイストマトソース、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、ンドゥーヤバター添え	16.00ドル	パルメザンポレンタフライ	14.00ドル
ブロッコリーニ、ズッキーニ、ンドゥーヤバター、ガーリックコンフィ、ペコリーノ。		パルメザンチーズ、トリュフ、ライムアイオリ	
ラストイックカットフライドポテト	14.00ドル	フェンネルとオレンジのサラダ	14.00ドル
素朴なポテト、ローズマリー塩、アイオリ。		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。	
レモンサフランクスクス	16.00ドル	クラシックギリシャサラダ	12.00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。		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

バクラヴァチーズケーキ	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ス。		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、オレンジグレース、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