

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

ランチ 12時～15時

小さなもの

自家製特製パン	9.00 ドル
自家製地中海スパイスブレンド、オリーブオイル	
ヴァインルームディップス	22.00 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。	
牡蠣（1個）	6.00 ドル
新鮮な牡蠣、柑橘系のミニヨネットソース、ハーブオイル。	
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、オレンジのスライス、ローストした松の実、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。	
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。	
温かいマッシュルームポレンタ	22.00 ドル
クリーミーなポレンタ、野生のキノコ、チーズ。	

実質的なもの

バラマンディのソテー	39.00 ドル
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	
グリルしたラムコフタ	23.00 ドル
スパイスの効いた子羊のコフタ、ハーブのザジキ、温かいピタ、スマーキーなロメスコ	
グリルチキンのスプラキ	24.00 ドル
チキンのスプラキ、ハーブのザジキ、温かいピタ、スマーキーなロメスコ	
特製ラムパイ	34.00 ドル
じっくり煮込んだラム肉、サラダ、ピーマンとトマトのレリッシュ、素朴なカットのフライドポテト。	

ガーデンピザ	22.00 ドル
トマトソース、モツツアレラチーズ、焼きナス、ズッキニ、ドライトマト、キャラメル赤玉ねぎ、カラマタオリーブ、バジルペースト。	
ピザ パルマ	24.00 ドル
トマトソース、モツツアレラ、パルマ産生ハム、ルッコラ、パルミジャーノ・レッジャーノ。	
地中海風ピザ	26.00 ドル
トマトソース、モツツアレラチーズ、ハム、ペパロニ、マッシュルーム、ピーマン、玉ねぎ、カラマタオリーブ、アンチョビ、バジル、オリーブオイル。	
グリル地中海バーガー	27.00 ドル
ビーフパティ、ザジキ、ドライトマト、キュウリ、マリネした赤玉ねぎ、バジル、チーズ、チャコールバン、ラスティックカットのフライドポテト。	

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16.00ドル
バター添え 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。

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。

甘いフィニッシャー

オレンジセモリナケーキ 16.00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。

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）。

バクラヴァチーズケーキ 18.00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。

自家製ジェラート 12.00ドル
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お召し上がりください。

チーズプレート 24.00ドル
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。

メニューを折りたたむ