

# 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	クラシックギリシャサラダ	12.00ドル
自家製地中海スパイスブレンド、オリーブオイル		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。	
ヴァインルームディップス	22.00ドル	カリカリバジルエビ	16.00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。		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。	
牡蠣（1個）	6.00ドル	温かいマッシュルームポレンタ	22.00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。		クリーミーなポレンタ、野生のキノコ、チーズ。	
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。			

## 実質的なもの

バラマンディのソテー	39.00ドル	ガーデンピザ	22.00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		トマトソース、モッツアレラチーズ、焼きナス、ズッキーニ、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。	
じっくり煮込んだひよこ豆のオラ	34.00ドル	ピザ パルマ	24.00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		トマトソース、モッツアレラ、パルマ産生ハム、ルッコラ、パルミジャーノ・レッジャーノ。	
グリルしたラムコフタ	23.00ドル	地中海風ピザ	26.00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、スモーキーなロメスコ		トマトソース、モッツアレラチーズ、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。	
グリルチキンのスブラキ	24.00ドル	グリル地中海バーガー	27.00ドル
チキンのスブラキ、ハーブのザジキ、温かいピタ、スモーキーなロメスコ		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。	
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。			

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	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。	
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。		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	自家製ジェラート	12.00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。		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。	
ピスタチオティラミス	18.00ドル	チーズプレート	24.00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）。		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。	
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ス。			

メニューを折りたたむ