



SPARKLING & WINE

※別紙でワインリストがございます。

 本日のスパークリングワイン
Mareste Brut NV Glass/780〜(858〜)
Bottle/3880〜(4268〜)

 本日のセレクトワイン 赤/白
Today's Wine Glass/680〜(748〜)

BEER ビール

黒ラベル 680 (748)
Sapporo Black Label

ペローニ イタリア 880 (968)
Peroni Italia

アルコールフリー 680 (748)
Sapporo Premium Alcohol Free

COCKTAIL

★ 武相 モヒート グラス/880 (968)
Original Mojito カラフェ/3280 (3608)

自家製サングリア 赤・白 グラス/780 (858)
Sangria カラフェ/2780 (3058)

塩麴レモンサワー 630 (693)
Lemon Sour

アペロールスプリッツァ 680 (748)
Aperol spritzer

WHISKEY

デュワーズ ホワイトラベル エライジャ・クレイグ
スコッチ バーボン
Dewar's 580 (638) Elijah Craig 680 (748)

SOFT DRINK ノンアルコール

ハーブレモネード 680 (738)
Herb Lemonade

スルジーヴァ スパークリングウォーター 580 (638)
Sparkling Water

辛口ジンジャーエール 530 (583)
Spicy Ginger Ale

りんごジュース 530 (583)
Apple Juice

烏龍茶 580 (638)
Oolong Tea

コーヒー HOT/ICE 480 (528)
Coffee

和紅茶 HOT/ICE 580 (638)
Japanese Black Tea

DESSERT



★ ジュゼッペのアフォガード
Grandpa Giuseppe's Affogato 680 (748)
※このデザートはお酒を使用しております



クラシックティラミス
Classic Tiramisu 680 (748)



チーズテリーヌブリュレ
バニラアイスとレモンコンフィチュール
Cheese Terrine Brulee 880 (968)
Served with Orange Jam



クリスタルソルトとテリーヌドショコラ
EXV オリーブオイルをかけた塩バニラアイス
Terrine de Chocolat with Crystal Salt &
Salt Vanilla Ice Cream drizzled with EVOO 880 (968)



こがさかベイクのオールグレーパウンド
バニラアイスとレモンコンフィチュール
Kogasaka Baked Earl Grey Pound Cake with
Vanilla Ice Cream and Lemon Confiture 780 (858)

MONDO
BUSO CUISINE

GRAND MENU

COLD APPETIZER

★ MONDO プラッター MONDO Ocean Platter	冷菜 3 種 3types of Cold Dish	1080 (1188)
	冷菜 3 種 + 牡蠣 3types of Cold Dish + Oyster	1550 (1705)

2人前からのご注文となります。

寒ブリ / 魚介とトマトの / 北海タコのコンフィ
カルパッチョ / セビーチェ / サルサヴェルデ

兵庫県 播磨海洋牧場		
★ プレミアムフレッシュオイスター Premium Fresh Oyster	IP 550 (605)	

PROSCIUTTO



★ 熟成生ハムづくし Prosciutto	S/ 1180 (1298) R/ 1700 (1870)
擦りたて生ハムとサラミの 5 種盛り合わせ Fresh Curved Prosciutto and Salami Platter	2300 (2530)
★ 生ハムとぶどうのストラチャテッラ添え Prosciutto and grape Stracciatella	1780 (1958)
モルタデッラ Mortadella	980 (1078)
イベリコベジュータ チョリソ Iberico de Bellota Chorizo	980 (1078)
ミラノサラミ Milano Salami	980 (1078)
コッパ Coppa	980 (1078)

TAPAS

COLD

北海タコのコンフィ サルサヴェルデ Confit North Sea Octopas with Salsa Verde	880 (968)
魚介とトマトのセビーチェ Ceviche of seafood and tomato	880 (968)
★ タルティーボと赤葡萄のサラダ Radicchio and Red Grape Salad	880 (968)
寒ブリのカルパッチョ Winter Yellowtail Carpaccio	1280 (1408)

HOT

★ 牛もつのフィレンツェ煮込み ランプレドット Stewed Beef Florence Lampredotto	780 (858)
マッシュルームとラム肉のコロッケ ペコリーノロマーノ Mushroom and Lamb Croquette Pecorino Romano	780 (858)
広島産 牡蠣のオムレツ Harima-Nada Oysters and Chijimi Spinach Omelette	880 (968)
★ 三陸産 活ムール貝のワイン蒸し ゴルゴンゾーラ Live Mussels from Sanriku Steamed in Wine with Gorgonzola	980 (1078)
からすみをかけた 国産 本白子と大黒舞茸のフリット Fritto of Domestic Cod Milt and Ooguro Maitake with Bottarga	980 (1078)

BAR BITES

スペイン産 イワシの酢漬け ～ボケロネス～ Spanish Marinated Sardines -Boquerones-	780 (858)
イタリア産フレッシュオリーブ Fresh Olive from Italy	580 (638)
軽くスモークしたミックスナッツ Lightly Smoked Mixed Nuts	580 (638)

おつまみ 3 種盛り合わせ Assorted Appetizers (3 Varieties)	1280 (1408)
--	-------------

GRILL

薪火料理

最古の調理法と言われる薪火料理
旬の素材を焼き上げ、シンプルな味付けで
提供いたします。詳しくは黒板メニューをご覧ください



★ 国産牛サーロインの薪ステーキ Wood-Fired Domestic Beef Sirloin Steak	ASK
武相地区で採れた本日の食材 Today's Ingredients Sourced from the Buso Region	ASK
マッシュポテト Mashed Potatoes	580 (638)
旬野菜のライムビネグレット Seasonal Vegetables with Lime Vinaigrette	580 (638)

PASTA

生麺を使ったシェフこだわりの本格生パスタ
もちもちとした食感が特徴の淡路麺業モッチリーニを使用し、
こだわりのソースと合わせました。
濃厚ボロネーゼが当店の名物となります。ぜひご賞味ください。



★ 名物 4 時間煮込んだ牛肉の濃厚ボロネーゼ Beef with Red Wine in Rich Bolognese	1580 (1738)
本ズワイ蟹と蕪のペペロンチーノ 柚子の香り Snow Crab and Turnip Peperoncino with a Hint of Yuzu Aroma	1680 (1848)
トリュフクリームのパスタ Truffles Cream Pasta	1580 (1738)

BREAD

こがさかバイクの高加水フォカッチャ Kogasaka Bake's High-Hydration Focaccia	1 ケ / 200 (220)
--	-----------------

石臼挽き粉と国産小麦を使用し、加水率 93% の高加水生地を天然酵母で長時間発酵。
もっちりしつつ歯切れ良く、旨味豊かなフォカッチャに仕上げました。そのままでも、
料理を引き立てる一品としても最適です。