

THE YOKOHAMA BAY

Tapas

自家製フォカッチャ シーソルトとオレガノ風味		490
スペイン ホセリート社 36カ月熟成のハモンイベリコ ベジュータ	20g	1,600
	40g	3,200
ホセリート ハモンイベリコベジュータのコロッケ(2個)		850
生ハム、モツァレッタとトリュフのホットサンド		1,800
イワシの自家製スモーク		980
イベリコ豚プルマのサンドウィッチ タスマニアマスタードの香り		2,400
アボカドとピーツのタルタル		1,800
ヨーロッパ産3種のチーズ ドライフルーツ添え		2,400
ポテトフリットとローズマリーマヨネーズとブラバスソース添え		850

Dishes

フォアグラと柿のテリーヌ マンサニージャ シェリーの香り		1,800
北海道産帆立のソテー マッシュルームと柑橘ソース		2,200
焼野菜のグリーンサラダ ロメスコソース		1,600
ブッラータチーズとトマト、ブラックオリーブのカプレーゼ		1,800
ノンナマリアのフレンチオニオンスープ		1,500
タコとパルマンティエール、平さやいんげん		2,200
ムール貝の白ワイン蒸し		1,500
アンコウのアメリケヌソース		3,200
スペイン風 魚介の雑炊 "アロス カルドソ" (イカ 海老 ムール貝 帆立)		3,900
海老と鶏肉のイエローカレーライス パクチー添え		2,800
タスマニアサーモンと野菜のグリル エストラゴンバター風味		2,800
和牛サーロインステーキ 黒胡椒のソース 350g		3,900
野菜のブイヨンで煮込んだ和牛のトリッパ 燻製パプリカのアクセント		1,800
千葉県産豚ロースと鎌倉野菜 ロメスコソース		2,400
和牛ホホ肉 赤ワイン煮込み		3,900
比内地鶏のグリル 野菜と柚子胡椒添え		2,400

表示価格は外税です。

Pastas

伝統的でシンプルなスパゲッティ ポモドーロ バジリコ	1,400
9時間燻製の無添加ベーコンを使った スパゲッティ カルボナーラ 温泉卵とトリュフクリームスープの急須添え	2,200
バジルサワークリームをのせた牛肉とポルチーニの赤ワイン煮込み フェットゥチーネ	2,400
ミートソース ラザニア	2,000
焦がしバター醤油と生海苔のタラコスパ	1,600

Pizzas

MENU CREATED BY **NONNAMARIA**  **BARCELONA**

マルガリータ (トマトソース、モッツァレッラ、バジル)	1,800
マリナーラ (トマトソース、ガーリック、オレガノ)	1,400
ジェローム (トマトソース、辛口チョリソーグリーンオリーブ、ブッラータチーズ、 バジルペースト、マーシュ)	2,600
リエ (モッツァレッラ、オニオン、鶏肉、照焼きソース、マヨネーズ、海苔、しそ)	2,100
オコノミヤキ (モッツァレッラ、キャベツ、ベーコン、コーン、玉子)	2,200
クワトロケソス (4種のチーズ モッツァレッラ、パルメザン、ゴルゴンゾーラ、タレージョ)	2,600
ピッツァマン (カレーソース、和牛ステーキ150g、レーズン、ブッラータ、パルメザン、 オニオン、パクチー、ライム)	2,800
シカゴ ペパロニ (トマトソース、モッツァレッラ、チェダーペパロニ、パルメザン)	2,600
ビスマルク (モッツァレッラ、半熟卵、グリーンサラダ、イベリコハム、パルメザン)	2,800
ピッツァマフィア (生クリーム、オニオン、ベーコン、半熟卵、パルメザン、黒トリュフ)	2,800

Desserts

シェフジェロームの特別レシピ バスク風チーズケーキ	980
ティラミス	980
ブランマンジェ	980
アイスクリーム(3個 組み合わせ自由 お好きな物をお選びください)	980
モンブラン ラムレーズンのアクセント	980
高級チョコレート「ヴァローナ」のガトーショコラ トンカ豆のアイスクリームと共に	980
苺とピスタチオのパフェ	980

表示価格は外税です。