

GRAND MENU



SUI GYOZA

PLANE GYOZA

プレーン<5pcs>580yen

PORCINI GYOZA

ポルチーニ<5pcs>680yen

GENOVESE GYOZA

ジェノベーゼ<5pcs>590yen

STARTER

CHEF'S RECOMMENDED 4 KINDS OF STARTER PLATE
シェフおすすめ前菜4種盛り合わせ1,200yen

SMOKED POTATO SALAD

燻製ポテトサラダ550yen

VEGGIES PICKLES

ホワイトビールを使った自家製ピクルス550yen

GARLIC TOAST

ガーリックトースト<4切れ>550yen

SCALLOP, CLAM & MUSSELS MARINADE

3種の貝(帆立、あさり、ムール貝)とオリーブのマリネ...600yen

TERRINE OF SHIRASU & WILD VEGETABLES

しらすと山菜のテリーヌ600yen

HERB MARINATED TRI-COLORED OLIVES

3色のオリーブのハーブマリネ600yen

GRATIN WITH PENNE & TOMATO SAUCE

ペンネアラピアータのグラタン900yen

CHICKEN THIGH & LEEK AJILLO

鶏ももと長葱のアヒージョ(バゲット付)
.....1,000yen / <バゲット追加>+150yen

GARLIC SHRIMP

殻ごと食べられるガーリックシュリンプ
..... <4尾>1,000yen / <追加1尾>+200yen

SKILLET OMELET WITH CAMEMBERT, CANOLA FLOWER & BACON

カマンベールと菜の花、ベーコンのスキレットオムレツ...1,400yen

GRILLED SAUSAGE

SAUSAGE PLATE

グリルソーセージ盛り合わせ<6pcs>3,880yen / <3pcs(シボラタ、ミュンヘナーブルスト、チョリソ)>1,980yen

ALL PORK

オールポーク<1pc>680yen
100% 豚肉の粗挽きソーセージ。

CURRY WURST

カレーブルスト<1pc>680yen
みんな大好きカレー味。

MUNICH WEISSWURST

ミュンヘナーヴァイスブルスト<1pc>680yen
ふわふわした食感が特徴的な白いソーセージ。

CHORIZO

チョリソ<1pc>680yen
ピリ辛大人味のソーセージ。

SALSICCIA BASIL

サルジッチャバジル<1pc>680yen
バジル(香草)を練りこんだソーセージ。

CHIPOLATA

シボラタ<1pc>680yen
たっぷりの肉汁としっかりとした味付けの一番人気ソーセージ。

LONG SAUSAGE

鉄板グリルロングソーセージ(うずまき)<1pc>1,280yen
2~3人でシェアも出来る旨味たっぷりロングソーセージ。

FREE WIFI



This is our recommended menu.
当店のお勧めメニューになります。

All our prices include tax. After 5:00 p.m., we charge 380 yen for seating.
当店の価格は全て税込価格となっています。17時以降はお席代として380円を頂いております。



「#ウルビアマン」で投稿しよう!



GREENS

LIEGE STYLE SALAD

リエージュサラダ<Half>**820yen** / <Regular>**980yen**
ジャガイモ、インゲン、ベーコンをエシャロットとビネガーでさっと炒めた郷土料理です。食べ応えのある一品。

GREEN ASPARAGUS & ORANGE MIMOSA SALAD WITH TRUFFLE DRESSING

グリーンアスパラとオレンジのミモザ風サラダ トリュフドレッシング<Half>**800yen** / <Regular>**1,000yen**

10 KINDS OF VEGGIES SALAD

10品目野菜サラダ<Half>**770yen** / <Regular>**930yen**

FRITES & MUSSELS

BELGIAN FRITES

ベルギー産ピンチェ芋のフリッツ<Half>**680yen** / <Regular>**900yen** / <ソースの追加>**+50yen**
揚げ方にこだわって中はしっかりと滑らか、外はザクザクに仕上げました！
好きなソースを2種類お選びください。マヨネーズ / ハニーマヨネーズ / ケチャップ / サムライソース / トマトサルサ / タルタルソース / パーベキューソース / ワサビマヨ

STEAMED MUSSELS

ムール貝のバケツ蒸し<300g>**1,080yen** / <500g>**1,550yen** / <1kg>**2,800yen**
下記より好きな蒸し方をお選びください。
ホワイトビール / 白ワイン / レモンペッパー

RISOTTO WITH LEFTOVER MUSSEL SOUP

ムール貝のスープでお作りするメのリゾット<シンプルリゾット>**+660yen** / <チーズリゾット>**+770yen**

GNOCCHI FRITES

ジャガイモのニョッキフリット**800yen**

SPICY CHICKEN FRITES

スパイシーチキンフリット**600yen**

CHICKEN & FRITES

チキン&フリッツの盛り合わせ**1,150yen**

SAUSAGE & FRITES

ソーセージ & フリッツの盛り合わせ**1,700yen** / <ソーセージ1本追加>**+550yen**

CHARCUTERIE

4 KINDS OF CHARCUTERIE

シャルキュトリー4種盛り**1,200yen**
(サラミ、チョリソ、ハモンセラーノ、リエット)

OERBIER PATE

自家製ウルビアパテ**600yen**

SALAMI & CHORIZO

サラミ&チョリソ**500yen**

JAMON SERRANO

ハモンセラーノ**600yen**

PORK RILLETTES

ウルビアを使った四万十ポークのリエット**600yen**

CHICKEN HAM WITH LEEK SAUCE

大山鶏むね肉のハム ねぎ塩麴ソース**500yen**

SMOKED DUCK HAM

合鴨のスモークハム**600yen**

CARPACCIO STYLE ROASTED PORK

豚トロ (豚せせり) のカルパッチョ仕立て**660yen**

MAIN DISH

GRILLED WAGYU BEEF

黒毛和牛門崎熟成肉のグリル<120g>**2,650yen**

GRILLED SHIMANTO PORK

四万十ポークのグリル<180g>**1,750yen**

GRILLED BEEF STEAK

短角牛肩ロースのグリル<180g>**2,380yen**

GRILLED CHICKEN

大山鶏のグリル<250g>**1,400yen**

GRILLED CHICKEN & BEEF STEAK

大山鶏 **250g** & 短角牛肩ロース **180g** の2種盛り合わせ**3,100yen**

GRILLED KANZAKI AGING BEEF & SHIMANTO PORK

黒毛和牛門崎熟成肉 **120g** & 四万十ポーク **180g** の2種盛り合わせ**4,000yen**

GRILLED KANZAKI AGING BEEF & BEEF STEAK

黒毛和牛門崎熟成肉 **120g** & 短角牛肩ロース **180g** の2種盛り合わせ**4,600yen**

SAUCE

お肉料理は以下より好きなソースを1種お選びください (ソースの追加 **+100YEN**)

SHALLOT BALSAMICO SAUCE

エシャロットバルサミコソース
バルサミコの酸味と爽やかなエシャロットで鶏肉や豚肉との相性の良いソースです。

RED WINE SAUCE

赤ワインソース
赤ワインを煮詰めたしっかりとした味わいのソースです。牛肉や豚肉などにオススメです。

ONION SAUCE

ジャリアピンソース
玉ねぎと醤油がベースの、あっさりした旨味のある味わいでどのお肉にも合わせやすいソースです。

PASTA

GENOVESE PASTA WITH BABY SCALLOPS & GREEN BEANS

ベビーホタテといんげんのジェノベーゼパスタ**1,400yen**

PASTA ALLA BOLOGNESE

自家製ボロネーゼパスタ**1,100yen**

SNACK

3 KINDS OF CHEESES

チーズ3種盛り合わせ**1,650yen**

CHEESE (WHITE/HARD/BLUE)

チーズ単品**750yen**

白カビ / ハード / ブルーよりお選びください。

BAGUETTE

バゲット<2切れ>**150yen**

DESSERT

BRUSSELS STYLE WAFFLE WITH CHOCOLATE & BANANA

ブリュッセル風ワッフルチョコバナナ**850yen**

BRUSSELS STYLE WAFFLE WITH MANGO

ブリュッセル風ワッフル マンゴー**850yen**

BRUSSELS STYLE WAFFLE WITH STRAWBERRY

ブリュッセル風ワッフルストロベリー**850yen**

TODAY'S ICE CREAM & SHARBET

本日のアイスとソルベの盛り合わせ**500yen**

ICE CREAM PUFF

アイスシュークリーム**550yen**

3 KINDS OF DESSERT PLATE

おまかせデザート3種盛り合わせ **1,200yen**