

HERO'S FOOD MENU

迷ったらお任せ！

・おまかせ前菜4種盛り合わせ (3~4人前)

¥1,700

・じゃがいものロースト トリュフ風味

「マチルダ」をフライパンでこんがり焼きました。
品種特有のホクホクさが特徴です。

¥700

・トルティーヤチップス サルサ＆ワカモレ

サルサソースとアボカドディップをつけて食べるメキシコの伝統料理。
みんなが好きな、みんなのためのおつまみ。

¥900

・チャンジャと4種の薬味

4種類 (韓国海苔、ごま油、玉ねぎ、きゅうり) の薬味で
チャンジャを薬しんでいただく「チャンジャが主役」の1皿。

¥700

・鮮魚のカルパッチョ

新鮮な魚をオリーブオイルと岩塩でシンプルに仕上げました。
お好みでレモンも。

¥1,000

・熱々アンチョビキャベツ

アンチョビ×キャベツ。定番かつ黄金の組み合わせ！

¥800

・キノコたっぷりのイタリア風オムレツ

チーズで味付けした卵にたっぷりのキノコを混ぜて作る
ふわふわのオムレツ。

¥1,000

・生ハムとオリーブ

ハモンセラーノとオリーブ。シンプルな一皿。ワイン好きな
あなたにピッタリ♪

¥800

・イイダコの湯れ煮 (バケット付)

イイダコを香草、赤ワイン、香味野菜やトマトと一緒に柔らかく
なまで煮込みました。うまみが凝縮されたソースも絶品！

¥1,100

・粗挽きソーセージ

中から肉汁があふれてくるボリュームのある1本。
ビールのお供にぜひ！

¥800

・牛タンのカルパッチョ

豪州産の牛タンを香草でマリネして低温調理で
しっとり仕上げました。

味付けはレモンとパルジャールとブラックペッパー。

¥1,500

・スモークサーモンのリエット

スモークサーモンを香草と香味野菜と一緒にペースト状
にしました。柔らかい舌ざわりのペーストをバケットと一緒に。

¥900

・しらすのブルスケッタ (2P)

イタリア料理では定番のブルスケッタに国産のしらすをのっただけ。
それが美味しいのよ。

¥900

メニューのイメージはこちら！



HEROS_MENU1

※お一人様につき、お席料¥400 (税込) 頂戴しております。
※表記価格はすべて税込です。

お食事

・本格ジャーマンポテト

ほくほくのジャガイモとベーコンを本場に近い味再現しました。
当店の人気メニュー！

¥900

・エビとミニトマトのアヒージョ (バケット付)

おつまみとしても、お食事としても活躍できる料理。
バケットもお替りできます。(+100円)

¥1,200

・パンネゴルゴンゾーラ

生クリームとイタリア産のゴルゴンゾーラを溶かしソース。
バケットとも相性good!

¥900

・海老マヨマンガー

海老マヨ×マンガーの意外な組み合わせに一度食べればハマる。
間違いないの店長おすすめメニュー！

¥1,400

・パンネアラビアータ

ソースはシンプルにトマトソース。唐辛子だけ。シンプルが美味い！
辛さを多量調整できます。

¥900

・HERO'S 3種の肉盛りプレート

ラムチョップ、鶏肉、豚肉の肉盛り。
大人数で来たらぜひこれ！

¥4,200

*提供までにお時間いただく場合があります。

・追加バケット (2枚) ¥100

αの一日

・αのあら汁 (数量限定)

魚介のあらを使った旨みたっぷりのシンプルなお汁。
酒粕もたっぷり入っています。

¥500

・αの勝巻ミニカレー

馬肉、鶏肉、山菜、野菜の「勝巻」が特徴の本家のカレー。
お肉の旨みたっぷりです。

¥700

デザート

・北海道ミルクジェラート

北海道産牛乳を使用したジェラート。ミルク本来の
味わいと香りが楽しめます。

¥600

・栗とココアのムース

栗の濃厚な甘みとココアのココアを使用した。
絶妙な甘みで食欲をそそく。

¥900

おつまみ -ALL ¥500-

・スモークチキン

・自家製ピクルス

・枝豆

・キヌメ

・ビーフジャーキー

・ドライフルーツ