

## フライ, オーブン料理



### 紫波・高橋農園のカラフルポテトフライ

きたあかり、ピルカ、シャドークイーン、ノーザンルビー。  
ホックリとしてやさしい甘みがおいしいです。

600 yen



### 桜海老のゼッポリニ (ひとくちサイズのフリット)

桜海老をピザ生地混ぜました。ビールにもぴったり。  
イタリア人も好きなアイデア料理のおつまみです。

600 yen



### 海老と八幡平マッシュルーム, プチトマトのアヒージョ

プリッとした海老や、ガーリック風味がおいしい  
スペイン風オリーブオイルの軽い煮込みです。  
オイルもぜひバゲットにつけてお召し上がりください。

1,300 yen



### 釜揚げしらすとあおさ海苔のアヒージョ

オリーブオイルに移ったしらすとガーリックの香りが  
相性よい組み合わせ。バゲットにのせてお召し上がりください。

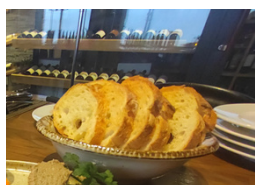
1,000 yen



### 海老とイカ, 茸のエスカルゴバター炒め

たっぷりのパセリとガーリックの香りが漂うコクのある  
バター炒めです。

1,300 yen



### バゲットスライス 10枚

それぞれの必要な料理に添えておりますが、  
さらにご希望の際は追加でご注文ください。

400 yen