

今宵のおススメ。

- ・ 牡蠣のグラタン
- ・ 牡蠣とほうれん草のアヒージョ
バゲット2枚付
- ・ 牡蠣ときのこのチーズリゾット
- ・ 牡蠣と菊菜の和風パスタ 柚子の香り
- ・ 牡蠣と生海苔のクリームパスタ
- ・ 生牡蠣
オリーブオイルとレモン時々タバスコ。

¥1,100 (¥1,210込) ¥1,100 (¥1,210込) ¥1,200 (¥1,320込) ¥1,480 (¥1,628込) ¥1,480 (¥1,628込) 1個 ¥480 (¥528込)

パスタを選択。

スパゲッティ / パンネ
リングイネ / フェットリーネ

牡蠣。

広島産の大ふりでミルクイな牡蠣。

1本から注文OK！
串グリル！

・ ラム串	シチリア海塩 オリジナルスパイス 一味ガーリック	1本 ¥380 (¥418込)
・ 牛ハツ串	ガーリックバターで	1本 ¥330 (¥363込)
・ スツキー二串	ふんわり 生パルメザンがけ	1本 ¥330 (¥363込)

『バルザル』といえば！
牛グリル！

◆ 黒毛和牛 モモ

サシが超キレイ！赤身とは思えない
脂の旨味が溢れ出す！
肉々しさと脂の旨味両方を堪能できます！

150g
¥2,727
(¥3,000込)

会員価格
¥2,455
(¥2,700込)

◆ 国産牛 サーロイン

やっぱり肉はサーロイン。
甘い脂身と上質な肉質が旨い！

150g
¥2,727
(¥3,000込)

会員価格
¥2,455
(¥2,700込)

<<季節の一品>>

・ 寒ブリのカルパッチョ	¥780 (¥858込)	・ ライムでさっぱり。 春菊爆弾サラダ	¥580 (¥638込)
・ かぶらのフリット	¥580 (¥638込)	・ 冬野菜の女王 白菜のステーキ パルメザンチーズで。	¥580 (¥638込)