## USHIGORO Bambina

Yakiniku & Wine



キャビアタルタルのブルスケッタ 1,200円

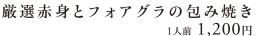
絶妙な火入れで旨みを閉じ込めた柔らかなローストビーフのタルタルと黒い宝石「キャビア」をサクッと香ばしいバケットにのせました。コクのあるキャビアの塩みとフレッシュトマトの果汁が肉の旨みを引き立てる華やかな前菜です。



## パクチー冷麺

700円

炒めることで旨みを出した芝海老と帆立、みずみずしいトマトとパクチーを岩手県から取り寄せている選び抜いた冷麺にのせました。 ライムを絞ってさっぱりと仕上げる、ほのかにごま油が香るアジアンテイストの『バンビーナ』特製冷麺です。



旨みのしっかりしたキメの細かい赤身肉と 濃厚なフォアグラが絶妙に調和する逸品です。 自家製豆板醬の程よい辛みを加えた特製 赤ワインソースでお召し上がりいただく、 バンビーナ風ロッシーニです。スタッフがお客様の 目の前で仕上げて提供いたします。



## RECOMMENDATION SEASONAL MENU

季節サラダ	¥500
キャビアタルタルのブルスケッタ¥	1,200
カニクリームコロッケ×からすみ¥	1,000
大判上ネギタン	1,500
厳選赤身とフォアグラの包み焼き1人前¥	1,200
厳選和牛と海鮮の石焼コンソメリゾット¥	1,500
パクチー冷麺	¥700

※メニュー表記の価格はすべて税抜です ※アレルギーや苦手なものがある方は事前にスタッフまでお申し付けください