

USHIGORO *Bambina*

Yakiniku & Wine



厳選ホルモンアヒージョ 1,200円

上ミノ・ツラミ・シマチョウと旬野菜を自慢のオリジナルブレンド“ガーリックオイル”で煮込みました。オイルに溶け出した素材の旨みと小気味よい食感をご堪能いただける新作タパスです。



ズワイ蟹と海老の和牛石焼チーズリゾット 1,500円

鮮度抜群の和牛ユッケに“ズワイ蟹”と“海老”を添えて、たっぷりのチーズと特製のチーズソースを豪快に注ぎ入れて仕上げます。たち昇る香ばしい香りが食欲をそそる新作の石焼リゾットです。

タルトタタン 800円

フランスの伝統菓子“タルトタタン”をバンビーナ風アレンジし、ほろ苦く香ばしい柔らかかなりんごキャラメリゼにバニラアイスを合わせました。りんごを薔薇に見立てた、可愛いスイーツです。



RECOMMENDATION SEASONAL MENU



A LA CARTE

- 和牛ブルスケッタ 生ハムクリームチーズとメキシカンタルタル..... ¥1,000
- カリフラワームースとコンソメジュレ..... ¥800
- 厳選ホルモンアヒージョ..... ¥1,200
- カニクリームコロッケ×からすみ..... 2個 ¥1,000
- 大判上タン レモンエシャロット..... 2枚 ¥2,000
- 厳選赤身とフォアグラの包み焼き..... 1枚 ¥1,400
- ズワイ蟹と海老の和牛石焼チーズリゾット..... 2名様分 ¥1,500
- タルトタタン..... ¥800
- 季節のシャーベット..... ¥550

※価格は全て税込価格となります ※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
*All prices are tax included. *If you have any food allergy or anything you can't eat, please let us know in advance.