

RECOMMENDED!! / HATONOMORI のお勧め

- 1. ナスとズッキーニのカポナータ
Eggplant & Zucchini Caponata
シチリアやナポリの伝統料理。
トマトベースの野菜の煮込み料理。冷製です。
- 2. サーモンのリエット バゲット付き
Salmon Rillettes
サーモンの旨味がたっぷり！
バゲットにたっぷりつけて。
- 3. フライドポテト 選べる2種のソース French Fries
お好みのディップをお選びください。
① アンチョビマヨ (Anchovy & Mayonnaise) / ② バジルトタルタル (Basil & TarTar sauce)
③ サワークリーム&スイートチリ (Sour cream & Chili sauce) / ④ トリュフディップ (Truffle)
⑤ マサラケチャップ (Masala ketchup) / ⑥ 明太マヨ (Seasoned cod roe & Mayonnaise)
- 4. チキンピアフリット
Italian Fried Chicken
サクッとほろ苦いチーズ入り衣で揚げました。
トマトソースと一緒にどうぞ。
- 5. ソーセージ
Sausage
プリンとしたポークピッツ。程よい肉汁が◎。
- 6. フルーツマトのカプレーゼ
Caprese of Fruit Tomato
イタリアンの定番。フレッシュなチーズとトマトをシンプルに。
- 7. まるごとブロッコリのステーキ
Roasted Broccoli with Garlic & Chili
まるっと新鮮ブロッコリーにベベロンチーノオイルをかけました！

All 600

- 8. あろしチーズのポテトフライ
Fried Potato of Grated Cheese
贅沢に、チェダーチーズソース & ミモレット。
ストップ言うまでやめないんだから。
- 9. 揚げ蛸とジャガイモのガリシア風
Marinade Octopus & Potato - Garician style -
揚げる一手間を加え、カリッとプリッと。
特製フレンチソースで仕上げました。
- 10. ムール貝の香草白ワイン蒸し
Steamed Mussels with Herb & White Wine
きりりと冷えた白ワインにピッタリ。
温かいうちに召し上がってください。
- 11. アボカドのフリット マグロタルタルソース
Fried Avocado with Tuna-Tartar sauce
女性人気NO.1!アボカドとマグロの鉄板の組み合わせ。
マストです！
- 12. カキと生のりのオイル煮 メルパトースト付き
Oyster & Raw Seaweed Ajillo
アツアツオイルに磯の香り。
牡蠣のジューシーな旨味が堪らない。
- 13. 鶏肉とキノコ、さつまいものパイ包み焼き
Chicken, mushroom and sweet potato in pastry
もう秋ですね。こんな季節には、そうパイ包み。
優しくあなたを包み込みます。
- 14. イベリコ豚生ハムとサラミ盛り
Ibrian Pig & Prosciutto Raw Ham
ハムの定番。ちょっとつまみたい時に。
ワインとの相性も◎

All 700



MEAT / FISH

- 1. 豚バラ肉の赤ワイン煮込み 1,580
Stewed Pork Belly in Red wine & Brown souce, with Mashed Potato
赤ワインをリッチに利かせたデミグラスでじっくり煮込んだホロホロの豚バラ肉に、
相性抜群なマッシュポテトを添えた贅沢な味わいです。
- 2. 牛ハラミステーキ (250g) 1,980
Beef Outside Skirt Steak
ボリューム満点の250グラム！相性抜群のレモンバターとバルサミコソースで。
肉食男子・肉食女子は是非！
- 3. カジキマグロのステーキ 1,280
Swordfish Steak
たっぷりのバターでじっくりと焼き、ふんわりしっとり仕上げました。
酸味の効いたトマトときの子のソースで召し上がれ！

SALADS

- 1. アボカドとロメインレタスのシーザーサラダ ~ポーチドエッグ添え~ S 500 L 850
Caesar Salad with Avocado & Poached Egg
シャキシャキのロメインレタスとアボカドのシーザーサラダ。
卵黄をトロッと絡ませて召し上がれ！
- 2. HATONOMORIのイタリアンサラダ S 500 L 850
Mozzarella cheese, Raw Ham, Tomato & Arugula Salad
モッツアレラと生ハムが入った、イタリアンカラーが鮮やかなサラダ。
- 3. プリットと海老とパクチーのサラダ 900
Shrimp & Coriander Salad
香味ハーブ好きには堪らない「パクチー・ミント・バジル」の組み合わせ。
プリプリの海老と一緒に召し上がれ。

APPETIZER / すぐ出る前菜

- 1. 大きなグリーンオリーブ
Big Green Olive
フレッシュ感ある美味しいオリーブです。
- 2. HATONOMORIの定番! チキンピクルス
Pickled Chicken Pieces
まるやかな酸味とスパイスがクセになる、鶏のピクルス。
- 3. 明太子とツナのポテトサラダ
Potato Salad with Spicy Sollack Roe & Tuna
酒場の定番! 玉子の組み合わせですが、クセになります。
- 4. キノコのマリネ
Marinade Mushroom
4種キノコの味わいとさっぱりビネガーで仕上げました。
ちょっとしたおつまみに。
- 5. 鶏ササミのスマーク
Smoked Chicken Fillet
にんにく醤油で漬けた、
自家製のしっとりした燻製です。
- 6. ワカサギのエスカベッシュ
Marinade fried Smelt - Escabeche -
爽やかな酸味の、しゅゆる南蛮漬です。
ワイン、ビールどちらにも合います！
- 7. ミックスナッツ
Mixed Nuts
とりあえずビールのお客様に。
- 9. 前菜盛り合わせできます! *内容はお任せになります。
Assorted Appetizer Plate (Three kinds or Five kinds)

All 500

3種 1,000
5種 1,500



PASTA / RICE / PIZZA

- 1. とろけるモッツアレラの焼きナポリタン 1,180
Japanese style ketchup-based spaghetti with Mozzarella cheese
おなじみのナポリタンをHATONOMORIスタイルで。中からトロッとモッツアレラが！
- 2. カルボナーラ 1,080
Carbonara
濃厚かつ濃密。パスタ界の卵かけ御飯。間違いない！
- 3. しらすと大葉のジェノベーゼ 1,080
Small fish & Macrophyll Genovese
大葉を使用した爽やかなジャパニーズジェノベーゼ。たっぷり散らすシラスが絶妙なバランス。
- 4. 本日のリゾット 1,080
Today's Risotto
たっぷりチーズのリゾットや濃厚トマトのリゾットなどなど。スタッフにお尋ね下さい。
- 5. マッシュルームと茗荷のトマトピッツァ 1,080
Pizza with Mushroom & Japanese Ginger, Tomato sauce
お待たせしました!ピッツァの登場です。フレッシュな茗荷が良いアクセントです。

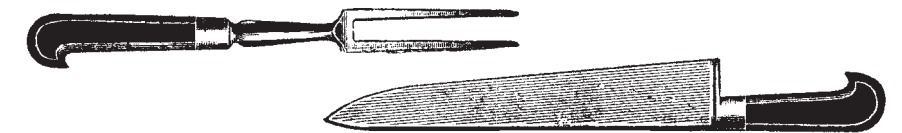
CHEESE

- チーズ盛り合わせ 1,000
Cheese platter
ワインのベストフレンド。ワインを注文の際には一緒に！

フオカッチャ 3cut 200 バゲット 2cut 150 メルパトースト 6cut 200
Focaccia Baguette Melba toast (薄切りパン)

DESSERT

- 1. ジェラート/アイスクリーム Gelato / Ice cream 350
季節のジェラート。お尋ねください。
- 2. ティラミス Tiramisu 480
イタリアン定番デザート。マスカルポーネチーズとホロ苦コーヒー。
- 3. クレマカタラーナ Crema Catalana 480
スペイン・カタルーニャ地方発祥オレンジ風味カスタード。フランスがブリュレなら、イタリアはカタラーナ。
- 4. 洋梨のムース Pear mousse 500
口溶け良くさっぱりとした味わい、お腹一杯だけデザート食べたい方は是非！



※お通し代として、お一人様¥540頂戴しております。 ※メニュー価格は全て税抜き表記です。