

SMOKY

PIZZA

KILN

自家製のピザ生地はフランスから輸入した特別な小麦を16時間発酵させて作ります。加水率が70%を維持していることによって、もちっとふわっとした食感に。saros.自慢の薪窯で焼き上げることで外はカリッと仕上がります。

Sサイズ
1~2人前

Lサイズ
3~4人前

約23cm

約27cm



マルゲリータブッラータチーズ

王道のマルゲリータにとろけるブッラータチーズを。

\$2,300 / 2,530



チチニエッリ

釜揚げシラスとアンチョビのピッツァ。

\$1,100 / 1,210 / L 1,250 / 1,375



マルゲリータ

赤・白・緑、イタリアの国旗をイメージした王道ピッツァ。

\$950 / 1,045 / L 1,200 / 1,320



ローマーナ

マルゲリータにアンチョビ、ケーパー、ニンニク、オレガノをトッピング。

\$1,150 / 1,265 / L 1,300 / 1,430



ハラペーニョ & ペペローニ

ハラペーニョとサラミの刺激的なピッツァ。

\$1,300 / 1,430 / L 1,500 / 1,650



ビスマルクロッソ

たっぷりチーズに生ハムの塩気。半熟卵のハーモニーは最高です。

\$1,650 / 1,815 / L 1,900 / 2,090



クワトロフォルマッジ

4種のチーズのマリアージュ。蜂蜜をかけて召し上がり下さい。

\$1,400 / 1,540 / L 1,600 / 1,760



プロシュート & ルッコラ

熟成生ハムとルッコラの最高なバランス。

\$1,500 / 1,650 / L 1,700 / 1,870

MAIN DISH

素材と調理法にこだわったメイン料理

ハンガリー産 鴨のロースト

1,880 / 2,068

脂が旨い、ピーツとベリーのソースで。

骨つき鶏モモ肉のグリル

1,450 / 1,595

オイルの中でじっくりジューシーに仕上げた骨付き鶏モモ肉を窯で皮目をバリッと焼き上げました。

一本魚の贅沢ブイヤベース

2,300 / 2,530

今日は魚が食べたい！
豪快な市場直送一本魚の風味広がるメインディッシュ。

黒毛和牛ランプ肉の ステーキフリット

150g 2,600 / 2,860
300g 4,800 / 5,280

肉の専門店より取り寄せた黒毛和牛赤身をご堪能ください。



SPECIAL SAROS COURSE

SAROS.
スペシャルコース
迷ったらこれ!
当日でもOK!
☆☆☆

MENU

- 生ハムの3種盛り合わせ
- ベラロディシーザーサラダ
- フレンチポテトフライ
- フランス産バケット
- 小海老とマッシュルームのアヒージョ
- ピッツァマルゲリータ
- 魚介のパエリア
- 濃厚カタラーナ

全8品 ¥3,000 / お1人様

※2名様からのご注文となります。※単品も合わせて追加できます。

Food Menu

SAROS. the Quisison

■お通し代(フランス産のバケット食べ放題)としてお一人様400/440円頂いております。

spanish TAPAS ALL 500 / ¥550

スペインの小皿料理。お酒のおつまみ、会話のお供にどうぞ。



イワシのマリネ

新鮮なイワシをシンプルに味わって欲しい。



揚げナスのゴルゴンゾーラチーズ

揚げナスと濃厚なゴルゴンゾーラクリームソースが間違いない!



シラスと青のりのクロケタス

しらすと青のりをクリームで包みさっくりと揚げました。



ホットスパイスチキンウイング 5P

17種類のオリジナルスパイスでチリ味に仕上げています。



フラメンカエッグ

10種以上入った野菜のトマト煮込みに生ハムで旨みを出し上から半熟卵をとろり。



美味しいオリーブマリネ

地中海を感じる、ケーパーベリー・ドライトマトに2種類のオリーブ。



生ハムリエット

ワインのお供に、カルダモンを効かせた癖になる味わい。



アンチョビキャベツの窯焼き

キャベツを豪快に窯で焼き上げました。

有頭赤エビのカダイフリット 3尾

生でも食べられる海老にバリバリの衣を巻いて揚げました。

低温調理の牛タンハム

70°Cで2時間、低温ポイルの牛タンハム。

生ソーセージのグリル

こだわりの生ソーセージをこの価格で! 肉汁がたまりません

ワカモレフレスカ

アボカドと玉ねぎのオリジナルのワカモレディップです。

牛タンのラグー

6時間煮込んだ牛タンとデミグラス。

フレンチポテトフライオニオンソルト

オニオンフレーバーのポテトフライ ※ Lサイズ ¥770

ALL 300 / 330

アンチョビポテトサラダ

イタリア産アンチョビの効いたポテトサラダ

オリーブフリット

アンチョビを詰めたオリーブのフリット。イタリア中部のフィンガーフード。

人参のジュリエヌ

スペイン定番の人参サラダ。オレンジ風味で。

自家製ピクルス

たっぷり野菜をオリジナルレシピで。

FRESH SALAD



ベラ・ロディ・シーザーサラダ

雪のような口どけのベラロディチーズを使用した当店定番のサラダです。

900 / 990

生ハムとルッコラ クルミのサラダ

相性抜群の組み合わせにバルサミコがアクセント

980 / 1,078



旬野菜のバーニャカウダ

こだわり野菜をアンチョビソースとロメスコソースで。

1,400 / 1,540

ロメインレタスのシーザーサラダ

ロメインレタスとマッシュルームのシンプルサラダ。

600 / 660



AJILLO

ガーリックオイル煮。パケットと一緒にどうぞ。

小海老のアヒージョ 500 / 550

タバスの王道。オープン以来の変わらぬ味。

マッシュルームのアヒージョ 500 / 550

アンチョビの旨味を吸ったマッシュルームが旨い。

カマンベールと チョリソーのアヒージョ 1,000 / 1,100

熱々トトロのカマンベール! 病みつきになります。

PASTA

ポンゴレビアンコ or ロッソ 1,100 / 1,210

近海アサリとしらすのスパゲッティ

黒毛和牛のポロネーゼ 980 / 1,078

濃厚な牛肉のミートソースにベラロディチーズがマッチ。

北海道産明太子のクリームパスタ 1,200 / 1,320

イカ・エビ・明太子の相性が抜群。

ペンネアラビアータ 880 / 968

ピリ辛トマトソースのショートパスタ。

ボルチーニカルボナーラ 1,400 / 1,540

ボルチーニ香る濃厚カルボナーラ。

小海老とズワイガニの トマトクリーム 1,500 / 1,650

蟹の旨味が溶け込む鉄板の組み合わせ。



CHEF'S RECOMMEND

スペイン豚 ローストポーク 800 / 880

ハーブを纏わせオープン低温調理。イタリアトスカーナの伝統レシピ。

ブッラータチーズのカプレーゼ

ブーリア産ブッラータチーズとトマトの抜群な相性

\$ 1,180 / 1,298 / L 2,000 / 2,200

旬野菜のバーニャカウダ 1,400 / 1,540

こだわり野菜をアンチョビソースとロメスコソースで



一本魚の贅沢ブイヤベース

2,300 / 2,530

今日は魚が食べたい! 豪快な市場直送一本魚の風味広がるメインディッシュ。

市場直送! 鮮魚のカルパッチョ 1,200 / 1,320

その日に仕入れた鮮魚と、ハーブでマリネしたサーモン

エビとグリルホタテの セビージェ 850 / 935

ライムを絞ったペルー料理。

黒毛和牛ランプ肉のステーキフリット

150g 2,600 / 2,860 300g 4,800 / 5,280

肉の専門店より取り寄せた黒毛和牛赤身をご堪能ください。

PAELLA

魚介やお肉、具材のエキスが入ったサフランで風味付けしたスペインの米料理。



🕒 生米から炊きますので40~60分お時間をいただく場合がございます。

魚介たっぷりバエリア \$ 1,400 / 1,540 / L 2,300 / 2,530

ムール貝・赤エビ・アサリが贅沢に入っています。

チョリソーとキノコのバエリア \$ 1,400 / 1,540 / L 2,300 / 2,530

ピリ辛チョリソーの旨味広がるバエリアです。

イカ墨のバエリア \$ 1,400 / 1,540 / L 2,300 / 2,530

真っ黒。自家製のアリオリソースがアクセントに。

OTHER -with Wine-

ワインのお供や食後に。

熟成生ハム 800 / 880 自家製レーズンバター 650 / 715

国内外の生産者から特別なルートで仕入れたしっとり生ハム。

ラムの風味が意外にもお酒のお供にピッタリ。

生ハム盛り合わせ 1,350 / 1,485 生ハムとチーズの盛り合わせ 2,100 / 2,310

厳選4種盛り合わせです。

生ハム3種とチーズ4種の盛り合わせ。

空輸チーズ4種盛り合わせ 1,350 / 1,485 ミックスナッツ 400 / 440

ブリー・ミモレット・ゴルゴンゾーラ・メロン & マンゴー

もう一杯飲みたい、そんなときに。