

# Tapas

タパス

ブロッコリーの  
アーリオオーリオ ¥430



合鴨グリルマリネ  
焼ネギとオレンジのソース

¥470



パルマ産生ハム

¥600



彩り野菜の  
ラタトゥイユ ¥430



レバーペースト

¥530



パテドカンパーニュ

¥570



# Tapas

タパス

選べる前菜盛り合わせ  
5種盛り



## ◇ 選べる前菜盛り合わせ

※下記より好きなものをチョイスしてください

3種盛り ¥970

5種盛り ¥1,270

*Let's select!*

### ◇ 自家製ピクルスと グリーンオリーブ

イタリア産グリーンオリーブのシンプルな塩漬

¥400

### ◇ マグロとアボカドの タルタル

漬けマグロとアボカドのシンプルなタルタルです

¥500

### ◇ イタリアンポテトサラダ

アンチョビ風味のポテサラにジェノバマヨを添えました

¥400

### ◇ 彩野菜のラタトゥイユ

ナス、ズッキーニ、パプリカなど  
トマトソースで煮込みました

¥430

### ◇ マダコのマリネ

醤油麹の力でまろやかな風味のマリネに仕上げました

¥470

### ◇ ブロッコリーの アーリオオーリオ

ニンニク、葱の爪、オリーブオイル、ベーコンでマリネ

¥430

### ◇ 牡蠣のエスカベッシュ

牡蠣の旨味とさっぱり甘酸っぱいソースのマリネです

¥500

### ◇ レバーペースト

レーズンと共にクラッカーにのせて召し上がり

¥530

### ◇ 合鴨グリルマリネ 焼ネギとオレンジのソース

グリルした合鴨をフレッシュオレンジと焼ネギと共に

¥470

### ◇ パテドカンパーニュ

田舎風のお肉のパテです

¥570

### ◇ おつまみパルミジャーノ

スパークリングや白ワインにぴったり

¥500

### ◇ パルマ産生ハム

世界3大生ハム 程よい塩気がワインに合います

¥600

# Ajillo & Stew

## アヒージョ & 煮込み

- ◇ 小エビの熱々アヒージョ ¥630

たっぷりガーリックオイルにたっぷりの小エビ！

- ◇ シェフのこだわりアヒージョ ¥670

生ハムが隠し味 ハラペーニョで辛さを調節してください

- ◇ 牡蠣のレモンアヒージョ ¥700  
黒七味の香り

広島県産ふりふりの牡蠣をレモンと黒七味の香りで

- ◇ 牛タンのポッリート ¥680  
ジェノベーゼ添え

秘伝の出汁でじっくり4時間煮込み  
驚くほど柔らかい「ゆでたん」です

- ◇ タコとジャガイモの煮込み ¥680

アンチョビとオニオンでじっくり煮込みました

- ◇ エスカルゴの  
ブルゴーニュバター焼き ¥770

ハーブとガーリックを効かせたバターで焼き上げた  
ビストロ定番料理です



## Fried フリット

- ◇ イタリアンポテトフライ ¥500

バルミジャーノを絡めたシンプルポテト

- ◇ 若鶏の唐揚げ ¥500

柔らかジューシー唐揚げ

## Bread パン

- ◇ ガーリックトースト ¥320
- ◇ パン盛合わせ ¥380
- ◇ パン単品 ¥150  
バゲット/ライ麦

# Pizza ピッツァ

- ◇ マルゲリータ ¥880  
トマト、モッツァレラ、バジルの定番ピッツァ
- ◇ ミックスピッツァ ¥980  
ツナ、ベーコン、南欧野菜をのせた MIX ピッツァ
- ◇ 照り焼きチキンときのか ¥980  
マヨネーズベースのソースと照り焼きチキンは最強の組み合わせ
- ◇ ゴルゴンゾーラと3種チーズ ¥980  
ゴルゴンゾーラ、パルメザン、MIX チーズをたっぷり  
お好みでハチミツを



マルゲリータ

# Salad サラダ

- ◇ シンプル野菜サラダ ¥580  
グレープフルーツドレッシング  
新鮮野菜を甘酸っぱいグレープフルーツドレッシングでどうぞ
- ◇ ベーコンのシーザーサラダ ¥630  
たっぷりイタリア産グラナーチーズをおかけいたします
- ◇ カリカリポテトの ZACZAC サラダ ¥680  
ざく切り玉ねぎが入ったイタリアンドレッシングと  
カリカリポテトの食感が楽しめる



カリカリポテトの ZACZAC サラダ

# Dinner set ディナーセット お好みのパスタやピッツァとセットにできます

◆ サラダセット ¥250  
選べるドレッシング

和風/シーザー/フレンチ



\*写真はイメージです。

◆ デザートセット ¥380  
選べるデザート

メニューよりお選びください



◆ タパスセット ¥580  
サラダ+デザート

ドレッシングを左記より  
お選びください



デザートメニューより  
お選びください



# Meat

肉料理



牛ハラミの石焼ステーキ



BLACK アンガス牛リブロースの  
ビステッカ

- ◇ BLACK アンガス牛リブロースの  
ビステッカ 特製シャリアピンソース  
リブロース200gをグリル  
肉の旨味をダイレクトに味わえます ¥2,480

- ◇ 牛ハラミの石焼ステーキ  
ジューシーなハラミを豪快に  
石焼ステーキで ¥1,280

- ◇ 十和田湖高原産桃豚のグリル  
ポルチャーニソース ¥970  
香ばしく焼いた桃豚に  
濃厚なポルチャーニソースを合わせました

# Kamata limited

蒲田店限定メニュー

- ◇ 本日のカルパッチョ ¥770  
本日のお魚はスタッフまで
- ◇ こだわり野菜のバーニャカウダ ¥880  
三浦・青木農園の三浦野菜と季節の野菜を  
当店自慢のバーニャソースで召し上がり
- ◇ チキンクリームホットパイ ¥800  
チキンのクリーム煮をパイで閉じ込めた  
温かメニュー
- ◇ ラムタンパクチーサラダ ¥780  
珍しいラムタンと女性に人気のパクチーを  
サラダ仕立てでどうぞ



こだわり野菜のバーニャカウダ

# Bread パン

- ◇ ガーリックトースト ¥320
- ◇ パン盛合わせ ¥380
- ◇ パン単品 ¥150  
バゲット/ライ麦

# Risotto

リゾット

パルミジャーノレッジャーノで仕上げたリゾットをオープンで焼き上げたタバスオリジナルリゾットです



タバス風焼きリゾット 選べるトッピング3種付き

パルミジャーノ  
レッジャーノで仕上げる

◇ タバス風焼きリゾット ¥1,100

シンプルにパルミジャーノを楽しむプレーンタイプ

◇ タバス風焼きリゾット ¥1,350  
選べるトッピング3種付き

お好みのトッピングを3種お選びください

- ・南欧野菜
  - ・エビ
  - ・ゴルゴンゾーラ
  - ・ベーコン
  - ・いくら
  - ・マッシュルーム
- いくら以外のトッピングはリゾットと一緒に焼き上げます



# Pasta

ディナータイム限定パスタ

◇ タバスの本気ミートソース ¥980

創業30周年の歴史を注ぎ込んだ、味わい深い本気のミートソース

◇ 農家のベーコンとパルミジャーノの ¥1,100  
濃厚カルボナーラ

ドイツ農家秘伝の製法で仕上げた本格ベーコンの濃厚カルボソースのパスタ



本気のミートソース

# Pasta パスタ

●パスタ大盛(額1.5倍)は+¥150にて承ります。

## Oil オイル

-  ◆ タパス風スパゲッティ ¥1,100  
アサリ、エビ、イカのシーフードに海苔と貝割れをのせた人気No. 1パスタ!
-  ◆ エビとピーマンとベーコンの ¥1,030  
**辛口スパゲッティ**  
唐し味に「ラー油」を使用し、ヤミツキNo. 1のパスタです
-  ◆ 真ダコと浜名湖産生海苔の ¥1,130  
**ペペロンチーノ ~黒胡椒風味~**  
タパス名物のタコのペペロンチーノを香り高い生海苔で風味をプラスしました
- ◆ ヤリイカとブロッコリーの ¥900  
**ジェノベーゼ**  
ジェノバ名物バジルペーストのパスタです
-  ◆ 帆立と釜揚げシラス キノコの ¥1,070  
**和風ペペロンチーノ ~大葉の香り~**  
トッピングに釜揚げシラスをのせ、さらに大葉の香りが食欲をそそります



タパス風スパゲッティ



帆立と釜揚げシラスの和風ペペロンチーノ

## Tamata トマト

- ◆ 信州トマト愛果を使った <sup>まなか</sup> **ナポリタン** ¥970  
長野県産「愛果」というトマトを使用したコクのあるケチャップで仕上げました
- ◆ ベーコンとローストオニオンの ¥1,100  
**アマトリチャーナ**  
じっくりと甘みを出したローストオニオンが美味しさの秘密
- ◆ チキンのトマト煮 **チーズフォンデュがけ** ¥1,100  
チキンの旨みが溶け込んだトマトソースパスタにチーズフォンデュをかけて召し上がれ!
-  ◆ 小エビと茄子のアラビアータ ¥1,030  
当店No. 1の辛口パスタ! 幸さの調節はスタッフまで



信州トマト愛果を使ったナポリタン



チキンのトマト煮にチーズフォンデュがけ

## Cream クリーム

**おすすめ** ◆ 渡り蟹の濃厚トマトクリーム ￥1,170

贅沢に渡り蟹を丸ごと1杯使用した  
タパス名物のパスタです

◆ グリルチキンの九州醤油クリームソース ￥1,100

特製九州醤油で仕上げた和風クリームです

**おすすめ** ◆ タパス風クリームペペロンチーノ ￥1,170



タパスの看板パスタが辛口のクリームパスタに変身

**ノンカレー** ◆ ベーコンの旨味ぎっしりカルボナーラ ￥1,000

チーズとクリームをたっぷり使用したコクのあるソースです

◆ 和風明太子クリームとキンピラ蓮根のスパゲッティ ￥1,100

ごま油で香りを付けたキンピラ蓮根をトッピング!

◆ 燻製サーモンのチーズクリームスパゲッティ ￥1,100

バルメザンチーズを溶かしこみ濃厚クリームに仕上げました



渡り蟹の濃厚  
トマトクリーム



グリルチキンの九州醤油クリームソース

●パスタ大盛(麺1.5倍)は+ ¥150にて承ります。

## Dinner set ディナーセット

お好みのパスタとセットにできます

◆ サラダセット ￥250

選べるドレッシング

和風/シーザー/フレンチ



※写真はイメージです。

◆ デザートセット ￥380

選べるデザート

メニューよりお選びください



◆ タパスセット ￥580

サラダ+デザート

ドレッシングを左記より  
お選びください

デザートをメニューより  
お選びください



# Dessert

## デザート



◇ 自家製ティラミス ¥400  
北海道産マスカルポーネ使用のクリーミーなティラミスです



◇ キャラメルバナナタルト ¥400  
一番人気 バナナとたっぷりキャラメルクリーム



◇ はちみつ紅茶のシフォン ¥400  
タバスオリジナル「はちみつ紅茶」を使用



◇ チーズスフレ ¥400  
チーズケーキの定番



◇ クラシックダブルショコラ ¥400  
ガトーショコラに濃厚なビターガナッシュをサンド



◇ 季節のフルーツタルト ¥400  
旬のフルーツとたっぷりカスード



◇ クレームブリュレ ¥400  
カリカリのキャラメルが主役

◇ アイス ¥200

◇ シャーベット ¥200