



TAPAS

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。



ゴルゴンゾーラのムース



まるごとオニオングラタン



白いポテトサラダ



ポルケッタ・ヴェネツィアン

300 / 330

LIGHTLY PICKLED CELERY

セロリの浅漬け

さっぱりセロリの癖になる味わい。

JULIENNE CARROT

人参のジュリエヌ

定番人参サラダをオレンジ風味で。

ASSORTED OLIVE

2種類のオリーブ

ブラック & 生ハム入りグリーンのおリーブ。

BASQUE RATATOUILLE

バスク風ラタトゥイユ

隠し味は燻製したパプリカ。

GRILLED EGGPLANT BUTTANESCA

焼き茄子プッタネスカ

アンチョビとフレッシュトマトのソース!

500 / 550

WHITE POTATO SALAD

白いポテトサラダ

なめらかなチーズ風味とこだわりペッパーが刺激的。

HOT SPICE CHICKEN WING

ホットスパイスチキンウイング (5P)

ビールとの相性抜群。

RAW HAMRILLETTE

生ハムリエット

カルモダンを効かせたクセになる味わい。

FRENCH FRIED POTATOES

フレンチポテトフライ

オニオンフレイバーのポテトフライ。Lサイズ ¥880

ONION GRATIN

まるごとオニオングラタン

三時間オープンでローストし、グラタン風に。

TODAY'S QUICHE

本日のキッシュ

内容は日替りメニューに。

GORGONZOLA MOUSSE

ゴルゴンゾーラのムース

口溶け滑らかにフワッと仕上げたムース。

GRILLED PORK SALSICCIA

生ソーセージのグリル (1P)

こだわり生ソーセージをこの価格で。

PORCHETTA VENETIAN

ポルケッタ・ヴェネツィアン

大判の豚バラ肉にローズマリー、タイムを包み込んで低温でじっくり火を入れました。



RECOMMEND



SAROS. ASSORTED APPETIZERS

SAROS. 前菜盛り合わせ 2人前 2,500 / 2,750

内容はスタッフまで!! 1人前 1,250 (2名様から)

TRIPPA STEWED IN TOMATO

トリッパのトマト煮込み

800 / 880

トリッパ(ハチノス)を定番のフィレンツェ風トマト煮に。

TUNA DROP TARTAR

マグロの中落ちとアボカドのタルタル

1,200 / 1,320

マグロとアボカドの人気の組み合わせ。アリオリソース。

STEAMED CLAMS AND MUSSELS WITH WHITE WINE

あさりとムール貝の白ワイン蒸し

1,380 / 1,518

鉄板!! 貝のスープで白ワインが飲めます。



ROAST BEEF CARPACCIO

ローストビーフのカルパッチョ

肉の専門店より厳選した内モモ肉をカルパッチョ風に

1,380 / 1,518



FRESH SALAD

厳選した野菜を使用しております。

ROMAINE LETTUCE CAESAR SALAD

ロメインレタスのシーザーサラダ

680 / 748

ロメインレタスのシンプルサラダ。

RAW MUSHROOM SALAD

生マッシュルームのサラダ

800 / 880

味の濃いブラウンマッシュルームにふわふわチーズ。

TREBIS, FETA CHEESE, SEASONAL VEGETABLE SALAD

ぶりぶり小海老とアボカドのサラダ

980 / 1,078

マリネした小海老とアボカド。わさび風味のドレッシングでちょっぴり和風に。

BURRATA CHEESE

生ブッラタチーズと
トマト、季節のフルーツ

流通量の少ない幻のチーズ。
入荷も少ないため SOLD OUT 必至。
食べることできたあなたはラッキーです!

S 1,380 / 1,518 L 2,380 / 2,618



FRESH FISH CARPACCIO

市場直送
鮮魚のカルパッチョ

鮮度抜群!!
市場直送鮮魚を華やかにサラダ仕立てで。

1,480 / 1,628



BONE CHICKEN THIGH CONFIT

骨つき鶏モモ肉のコンフィ(2P)

オイルの中でじっくりジューシーに仕上げ、
皮目はパリッと仕上げます。

1,380 / 1,518



BEEF SHANK RAGOUT

じっくり煮込んだ牛スネ肉のラグー

2,300 / 2,530

2日間丁寧に仕込んだとろける牛スネ肉は絶品。

GRILLED SALMON

ハーブ薫るサーモンオープン焼き

1,380 / 1,518

香草パン粉でふっくら優しい味に。

BEEF SKIRT STEAK

牛ハラミのグリル

150g 2,400 / 2,640

程よく脂のついた柔らかな部位を厳選しました。

AJILLO

ガーリックオイル煮。バケットと一緒にどうぞ。

ANGEL SHRIMP AJILLO

天使海老のアヒージョ

1000 / 1,100

正式名称「バラダイス・ブロン」天国に一番近い島
ニューカレドニアから最高の美味しさをお届け。

SMALL SHRIMP AJILLO

小エビのアヒージョ

500 / 550

タバスの王道。オープン以来の変わりぬ味。

MUSHROOM AJILLO

マッシュルームのアヒージョ

500 / 550

オイルを吸った熱々マッシュルーム。

CHICKEN SESERI & GREEN ONION AJILLO

鶏ハラミとネギのアヒージョ

650 / 715

肉の旨味とネギの甘味がオイルに溶け込みます。



STEAK

希少な柔らか牛フィレ肉、
まさにキングオブステーキ

肉本来の兼ね備えている旨味を最大限に引き出す為、塊の肉を焼き、300°のオーブンで温めた熱々のお皿に乗せてサーブ、お客様の目の前で焦がしバターとニンニクのソースを完成させます。
ライブ感ある演出と芳醇な香りが食欲をそそります。是非“五感”で感じて下さい。全ての肉料理に塩、山葵、レモンが付きます。



TENDERLOIN

テnderロイン 100g 1,800/1,980

オーダーは200gからとなります。2名様で300gがオススメです。



OTHER

ワインのお供に。

AGED HAM

熟成生ハム 880/968
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。

KINSOU CHICKEN HAM

錦爽鶏のハム 650/715
しっとり低温調理の自家製鶏ハム。

RAW SALAMI

生サラミ 600/660
イタリア産。フェンネルの香り。

CHEESE PLATTER

チーズ盛り合わせ 1,400/1,540
厳選チーズの盛り合わせ。

MIXED NUTS

ミックスナッツ 300/330
もう一杯飲みたい!! そんな時に。

HOMEMADE RAISIN BUTTER

自家製レーズンバター 700/770
ラムの風味が際立ちます。



PAELLA

魚介やお肉、具材のエキスが入ったサフランで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。

CRAB PAELLA

ズワイガニのパエリア S 2,000/2,200 L 3,000/3,300
カニ出汁最高。殻まで食べられるソフトシェルクラブとズワイガニ。

SEAFOOD PAELLA

魚介のパエリア S 1,400/1,540 L 2,400/2,640
変わらぬレシビの王道パエリア。

SQUID INK PAELLA

イカ墨のパエリア S 1,400/1,540 L 2,400/2,640
濃厚イカ墨の真っ黒パエリア。

PASTA

サロスおすすめの Pasta です。

WHITEBAIT AND CABBAGE PEPPERONCINO

シラスとキャベツのペペロンチーノ 980/1,078
シンプルだけど飽きない鉄板の組み合わせ。

PORCINI CARBONARA

菜園風アラビアータ 980/1,078
野菜のうまみと唐辛子の刺激のトマトソース。

WALNUT AND GORGONZOLA PENNE

ボルチーニのカルボナーラ 1,480/1,628
濃厚ボルチーニクリームのカルボナーラ。

クルミとゴルゴンゾーラのペンネ 1,380/1,518

意外に赤ワインにも相性抜群。

DESSERT

コーヒーと一緒に
自家製のデザートどうぞ。

RICH CATALANA

濃厚カタラーナ 600/660
オープン以来の変わらぬレシビで人気のカタラーナ。

BURNT BASQUE CHEESECAKE

バスク風チーズケーキ 680/748
高温でやきあげた中身の半熟と焦げの風味が美味しい。

TIRAMISU

ティラミス 680/748
イタリア夜のデザート。複雑なハーモニー。

EARL GRAY FRAN

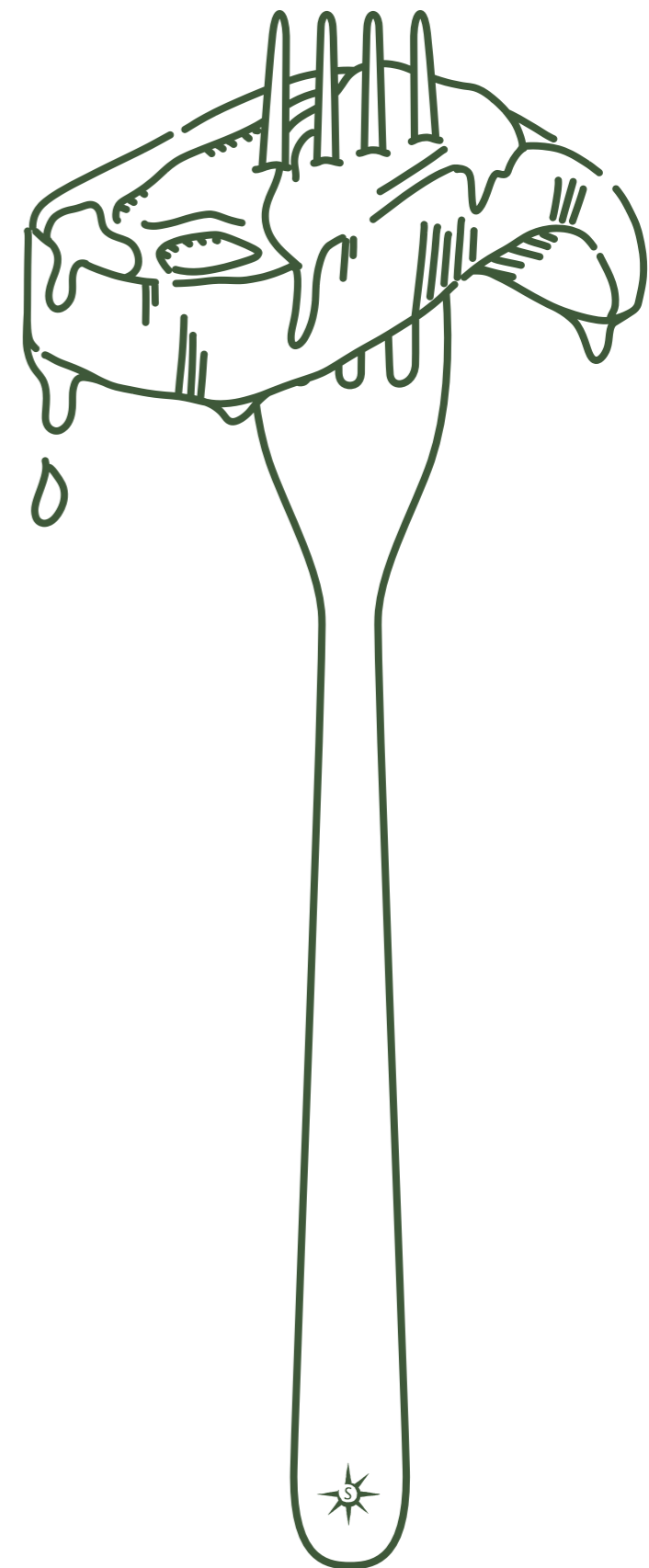
アールグレイのパンナコッタ 600/660
キャラメル之苦味で大人のアールグレイの香りのプリン。

SEASONAL GELATO

季節のジェラート 500/550
厳選した季節のジェラート。食後にさっぱりと。



■お通し代(フランス産のパケット食べ放題)としてお一人様550円頂いております。



SAROS.
NIGHT MARCHE