



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。

SAROS. ASSORTED APPETIZERS

SAROS. 前菜盛り合わせ (2名様から) 1人前 1,500/1,650

内容はスタッフまで!! 下のタパスやサイドディッシュからおすすめの料理を盛り合わせました。



バスク風ラタトゥイユ

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。

380/418

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。

380/418

BASQUE RATATOUILLE

バスク風ラタトゥイユ

隠し味は燻製したパプリカ。

480/528

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!

480/528

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。

580/638

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。

580/638

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。

580/638

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

580/638

980/1,078

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。

580/638

TODAY'S QUICHE

本日のキッシュ

内容は日替りメニューに。

580/638

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。

580/638

AGED HAM

熟成生ハム

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。

880/968

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。

HOMEMADE RAISIN BUTTER

自家製レーズンバター 880/968

ラムの風味が際立ちます。



白いポテトサラダ

OTHER

ワインのお供に。



RECOMMEND



SAROS. ASSORTED APPETIZERS

SAROS. 前菜盛り合わせ (2名様から) 1人前 1,500/1,650

内容はスタッフまで!! 下のタパスやサイドディッシュからおすすめの料理を盛り合わせました。



BURRATA CHEESE

生ブッラータチーズ

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 2,480/2,728



ROMAINE LETTUCE CAESAR SALAD

ロメインレタスのシーザーサラダ

ロメインレタスのシンプルサラダ。

680/748

生ハム追加 +440/484

RAW MUSHROOM SALAD

生マッシュルームのサラダ

味の濃いブラウンマッシュルームにふわふわチーズ。

800/880



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。

800/880

BEEF SHANK RAGOUT

じっくり煮込んだ

牛スネ肉のラグー

2日間丁寧に仕込んだとろける牛スネ肉は絶品。

2,300/2,530

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

テンダーロイン ステーキ

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。



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

天使海老の実アヒージョに。頭はフリットにしました。

SMALL SHRIMP AJILLO

小エビのアヒージョ

680/748

タパスの王道。オープン以来の変わらぬ味。

MUSHROOM AJILLO

マッシュルームのアヒージョ

680/748

オイルを吸った熱々マッシュルーム。生ハムの風味でより美味しくなってます。





SIDE DISH

サイドディッシュ

BURRATA CHEESE

生ブッラータチーズとトマト、
季節のフルーツ

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

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。

TUNA DROP TARTAR

マグロの中落ちとアボカドのタルタル
マグロとアボカドの人気の組み合わせ。アリオリソース。

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。

STEAMED CLAMS AND MUSSELS WITH WHITE WINE

あさりとムール貝の白ワイン蒸し
鉄板!! 貝のスープで白ワインが飲めます。

TRIPPA STEWED IN TOMATO

トリッパのトマト煮込み
トリッパ（ハチノス）を定番のフィレンツェ風トマト煮に。

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。

MAIN DISH

メインディッシュ

TENDERLOIN

テンダーロイン ステーキ
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。

BONE CHICKEN THIGH CONFIT

骨つき鶏モモ肉のコンフィ(2P)
1,380 / 1,518
オイルの中でじっくりリジューシーに仕上げ、皮目はパリッと仕上げます。

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
1,680 / 1,848
香草パン粉でふっくら優しい味に。



PAELLA

魚介やお肉、具材のエキ스가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。

SEAFOOD PAELLA

魚介のパエリア
\$ 1,500 / 1,650 L 2,900 / 3,190
変わらぬレシピの王道パエリア。

SQUID INK PAELLA

イカ墨のパエリア
\$ 1,500 / 1,650 L 2,900 / 3,190
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 PEPERONCINO

シラスとキャベツのペペロンチーノ
1,080 / 1,188
シンプルだけど飽きない鉄板の組み合わせ。

ARRABBIATA

菜園風アラビアータ
1,080 / 1,188
野菜のうまみと唐辛子の刺激のトマトソース。

PORCINI CARBONARA

ポルチーニのカルボナーラ
1,580 / 1,738
濃厚ポルチーニクリームのカルボナーラ。

WALNUT AND GORGONZOLA PENNE

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ピ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 FRAM

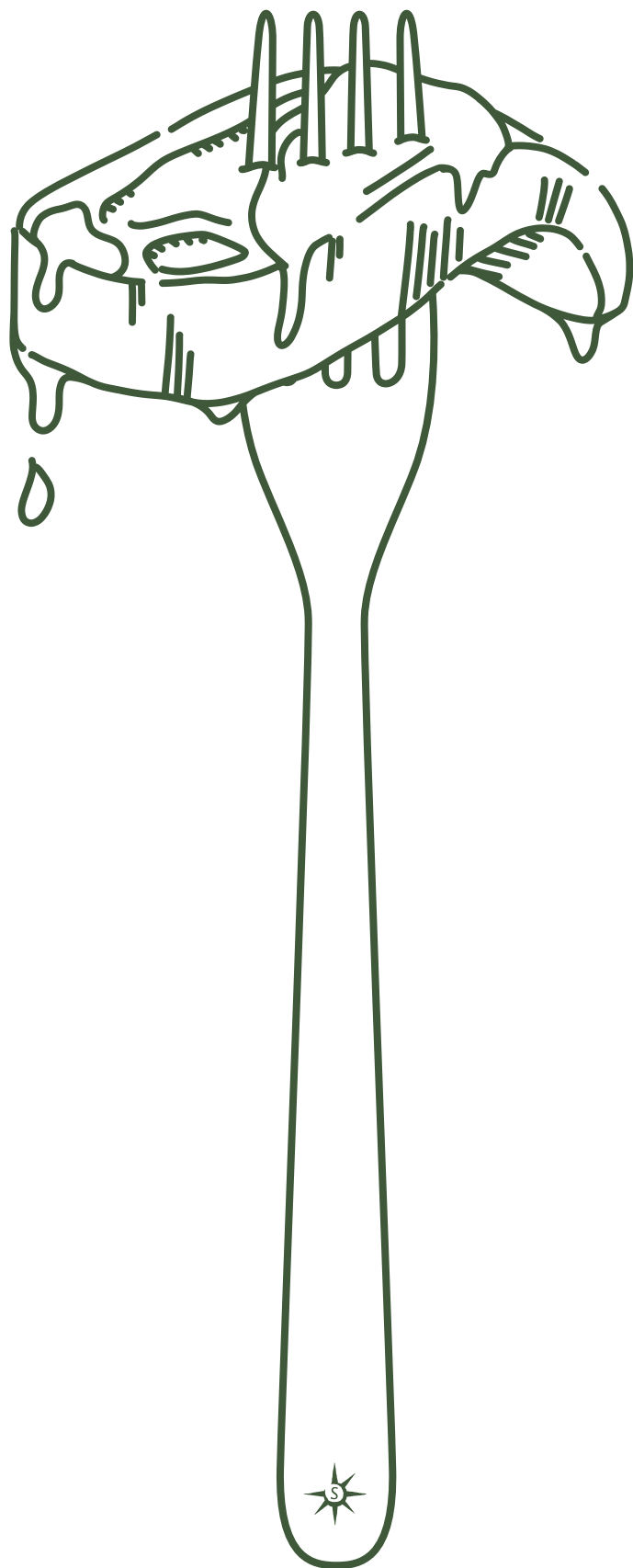
アール 그레이の
パンナコッタ
600 / 660
キャラメル之苦味で大人のアール 그레이の香りのプリン。

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 MARCHÉ