

こちらのメニューは OPEN~23:30 とさせていただきます。
23:30 以降は別紙のメニューがございますのでそちらをご利用ください。

FOOD MENU

SALAD



豆腐と黒オリーブのサラダ
~フレンチドレッシング~ ¥460
自家製のフレンチドレッシングとお豆腐の相性がぴったり！
さっぱり味のサラダです。

ベーコンのシーザーサラダ ¥650
野菜スティック~プランター仕立て~ ¥650

ANTIPASTO



3種チーズのディップ ¥650
マスカルポーネ・リコッタ・パルミジャーノのチーズを混ぜた
自家製ディップです。バケットと合わせてお召し上りください。

チーズの盛り合わせ ¥650~
本日魚介のカルパッチョ ¥750
イタリア産生ハム~バケット添え~ S ¥460 M ¥750
ドライトマトのブルスケッタ S ¥370 M ¥460

プチトマトのごま塩和え ¥370

2種のプチトマトのピクルス ¥370

各種野菜のピクルス ¥460



価格は全て税抜き表示になっております。

MEAT DISH



ローストビーフ
ローストポーク

農家のベーコンの炙り

¥650

ドイツ農家の軒先で古くから作られていた製法を再現。
豚の血液成分を表面に塗りスモークすることで旨みを閉じ込めた
風味豊かなベーコンです。

千葉県産ソフトポークジャーキー

¥560

千葉県産ソフトビーフジャーキー

¥650

ソーセージ4種盛り合わせ

¥700

¥560

¥560



FRIED FOOD



スパイシーポテト

カマンベールフライ

フィッシュ&チップス S ¥560 M ¥840

ビールを使用した特製の衣でサクッと揚げました。モルトビネガーや
自家製のタルタルソースと合わせてお召し上りください。

チキン&チップス

S ¥380 M ¥670

シュリンプ&チップス

¥560



¥460

¥460

価格は全て税抜き表示になっております。

PIZZA



アンチョビと黒オリーブのピザ S ¥560 M ¥840

シンプルなナポリ風のピザ生地にトマトをたっぷり。

アンチョビの塩味と黒オリーブの風味が味を引き締めます。

トマトとバジルのマルゲリータ S ¥560 M ¥840

ベーコンとトマトのピザ S ¥560 M ¥840

キノコの味噌マヨのピザ S ¥560 M ¥840

4種チーズのピザ S ¥660 M ¥940

PASTA



生パスタフィットチーネのボロネーゼ ¥940

もちっとした食感の食べ応えのある生フィットチーネに

自家製ミートソースをたっぷり絡めました！

大葉の和風たらこパスタ ¥750

ベーコンと玉ねぎのトマトパスタ ¥840

小海老のトマトクリーム ¥890

AJILLO



砂肝のアヒージョ S ¥560 M ¥840

歯ごたえの良い砂肝と長ネギの相性ピッタリのアヒージョ。

隠し味の塩麴が効いています。

エビのアヒージョ S ¥560 M ¥840

ホタテのアヒージョ S ¥560 M ¥840

価格は全て税抜き表示になっております。

SIDE DISH



ロブロイオリジナル生チョコレート

¥500

ウイスキーやワインなど洋酒のお供にぴったりの生チョコレート。
ロブロイでは、毎回色々なお酒の風味を加えて仕上げています。

こだわりのミックスナッツ

¥530

ティラミスチョコ

¥560

ピーカンナッツ ショコラ

¥560

ピーカンナッツ キャラメル

¥560

ピーカンナッツ 和三盆

¥560

黒糖そら豆

¥460



SWEETS



ガトーショコラ

¥560

ベルギー産クーベルチュールをふんだんに使用し
しっとりと焼き上げました。珈琲や洋酒に抜群の相性です。

ダーズリンのクレームブリュレ

¥410

季節のタルト

¥460

ソルベ&アイス各種

¥380

- ・柚子(ソルベ)
- ・カシス(ソルベ)
- ・ショコラ
- ・ブルーベリーチーズ
- ・青のソルト
- ・バニラ



価格は全て税抜き表示になっております。