



前菜

キノコのマリネ	¥500
オリーブ盛り合わせ	¥500
マッシュポテト	¥550
チーズせんべい	¥550
フライドポテト	¥600
クリームチーズの味噌漬け	¥650
ムール貝の白ワイン蒸し	¥800
キノコのオムレツ デミソース	¥900
生ハム サラミ盛り合わせ	¥950
熟成牛のタタキ おろしポン酢	¥950
チーズの盛り合わせ	¥1,200
ラクレットチーズ <焼き野菜のソースとして>	¥1,500
ラクレットチーズ 単品でもどうぞ	
前菜盛り合わせ 3種	¥1,500
5種	¥2,200

アヒージョ

明太子のアヒージョ	¥750
サバのアヒージョ	¥750
ホタテとポテトのアヒージョ	¥800

サラダ

RYOサラダ	ハーフ ¥600	フルサイズ	¥850
シーザーサラダ	ハーフ ¥700	フルサイズ	¥900
バーニャカウダ			¥950
牛しゃぶサラダ(韓国風ドレッシング)			¥1,200
バケット			¥300
ガーリックトースト			¥350

1品料理

牛タン デミグラスソース煮込み	¥1,200
フォアグラステーキ	¥2,600



熟成牛
40日超、熟成した北海道産の赤身肉です！！

シントマ	100g	¥2,300
イチボ	100g	¥2,300
ランプ	100g	¥2,300

本日のステーキ		
サーロイン	アメリカ産 100g	¥2,000
100gから50g単位でご注文頂けます。		

お勧め料理	
ガーリックライス	¥650
北海水ダコのマリネ	¥650
ベーコンと紫芋のガーリックバターソテー	¥700
自家製ベーコンのグリル	¥750
海老と下仁田葱のアヒージョ	¥800
チリチキンのグリル	¥800
北海水ダコのトマト煮	¥800
蟹と下仁田葱のリゾット	¥900
菜の花とヤリイカのスパゲティ	¥950
ゴルゴンゾーラクリームスパゲティ	¥950

デザート	
カタラーナ	¥600
カッサータ	¥650
フロマージュブランチーズケーキ	¥700
チョコレートブラウニー	¥700
デザートの盛り合わせ	¥1,800



Dinner Menu

Antipasti

Assorted marined Olive (オリーブ)	¥500
Fried Potato(フライドポテト)	¥600
Assorted marined Mushroom(キノコのマリネ)	¥500
Seared Aging Beef slices with Ponzu source (牛ステーキ)	¥950
Steam Mussel in white wine(ムール貝)	¥980
Today's Three Assorted Appetizers(3種盛)	¥1500
Today's Five Assorted Appetizers(5種盛)	¥2200

Salad

.Ryo Salad (green salad)	half ¥600	full ¥850
Bacon Caesar Salad	half ¥700	full ¥900

Ajillo : Dish fried in garlic oil

Mackerel(サバ)	¥750
Scallop & Potato(ホタテとポテト)	¥800

Steak

Lamb chop(ラムチョップ)	1 pc	¥540
Lamb shoulder (□□□)		¥1500
Grill of Beef Steak	100g~	¥2000~
Grill of Aging Japanese Beef Steak	100g~	¥2300~

Rice&Bread

Bread	1pc	¥150
Garlic fried Rice (ガーリックライス)		¥650
Pasta of the Day		ask
Desert		ask