



[Beer ビール]	ザ・プレミアムモルツ /サントリー生 ジョッキ	800
[Wine グラス]	特選フランス /ボルドー	1100
[Sangría サングリア]	サイフォン・サングリア ワインベースのフルーティですっきりさっぱりな味わい 目の前でソーダサイフォンからシュワシュワっと注ぎます	1100
[Sherry シェリー]	シェリー3種を飲み比べ ドライ・オロロソ・スウィートの3種の違いを試してみてください	1800



「DeMONE」でオリーブ並べてみました 800
黒オリーブと緑オリーブをローズマリーなどのハーブとマリネにしています。

「でもね」の牛たん炙り焼き サラダ添え 1800
牛舌を薄切りにしさっと炙って特製のレモンソースでマリネにした人気の逸品

目の前で切り出すハモンセラーノ<生ハム> 1300
スペイン食文化の代表ハモン・セラーノ塩分と熟成した旨みの絶妙な
バランスが特徴で熟成は2年以上！味・香り共に深みがでています

でもね・ぽてと 900
ポテトフライを玉子でとじて生ハム
の細切りをまぶすオリジナル過ぎる料理です

潮風香る!? あさりの漁師風ワイン蒸し 1100
にんにくやパセリとサフラン等の香りを白ワインで一気に蒸して閉じ込め
ました。残ったソースにパンをつけて食べるのは最後のお楽しみです

美・ローストチキンの島サラダ仕立て 1800
ローストチキン胸を冷製にして大皿のサラダ仕立てにしてみました。
横に添えた小さな目玉焼きは女性にとても人気です

焼色眩しいソーセージ<レンズ豆の煮込み添え> 1200
トマトと香味野菜で炊きあげたレンズ豆にソーセージをのせました。

自家製幅広パスタ 海老と魚介の"DeMONE Style" 2600
他に類を見ない幅広のパスタを丁寧に打ち、魚貝とおおぶりの有頭海老で
バエリアっぽく作ってみました。皆さんでめに如何！

ドライフルーツのロングボード 1300
色とりどりのドライフルーツを少しづつお試し下さい。他では中々ない品揃えですよ！

特選チーズ5種盛 2500~
特別に取り寄せたウォッシュ・カマンベール・ハード・ブルー・バルメザンの5種を
盛り合せたワインを飲むならの定番です