

Recommended menu

# シェフのおすすめメニュー

欧風料理とガブ飲みワイン

## 川反Jリシ

Kawabata-bar

おかげさまで12周年

### 温菜・Hot dish

○**紅ズワイガニと春野菜のパエリア** 3~4名様用  
通常、宴会プランのメとしてのみご提供している「パエリア」。今月は単品注文可能となります!! 素材の旨味をお米にしみ込ませふっくら炊き込んだパエリアです  
...1450

○**秋田ネギと初ガツオのアヒージョ**  
看板メニュー熱々の「アヒージョ!」今回は旬のカツオと地産ネギの組み合わせ。特製アヒージョオイルにもよく合います  
...680

○**バルの焼きパテカン** ...780  
当店オリジナルの人気の前菜「パテドカンパーニュ」をグリルした旨味溢れる一品です

○**白神ウドとアスパラのソテー、生ハム添え** ...750  
生ハムと温泉卵を絡めてお召し上がりください

○**厚切り牛タンの鉄板ステーキ** ...1450

○**新ジャガとイカのアンチョビ炒め** ...580

○**海老とアボカドの  
アメリカーナソースパスタ** ...1280

### 前菜・Cold dish

○**県産豚の手作り生ハム** ...930  
骨付きの原木から13か月熟成した自家製を美味しくスライスしてご提供。最初は甘味とナッツ類のような旨味が。噛むほどに旨味と塩味が増して来ます

・**テットドモアンヌ** (チーズ単品) ...650  
フランスに隣接するスイスの街発祥のセミハードチーズ。ミルクの旨味が凝縮された濃厚本格チーズ♪専用削り器で花弁の様に削りお出しします♪白ワインや日本酒、軽めの赤ワインとの相性をおすすめ致します

・**本日の魚介のカルパッチョ** ...930  
当店の定番。本日の魚介の種類が気になる方は、スタッフまでどうぞ

・**復活!!パテドカンパーニュ** ...680  
開店当初から手作りにこだわり人気オードブルだったお肉のパテ。期間限定復活です

・**フォアグラのブリュレバケット付き** ...700  
前菜におすすめ!バケットにたっぷり塗ってお召し上がりください!

○**天然鯛のタルタル、春カブのピューレと** ...750  
地酒や白ワインにぴったり!鯛の食感と爽やかなソース♪彩りの良い前菜です

### 新定番メニュー

○**骨付き国産鶏のジューシーロースト**  
独自の調理方法で、じっくりとふっくらと、シンプルに焼き上げた骨付き鶏。旨味も閉じ込めた豪快な一品!!  
...800

