

TAPAS - COLD DISH -

ALL 500 YEN



この野菜マリネの
色鮮やかさ見てよ〜

ワクワク

どれにするか悩む？
それなら全部食べちゃおう

◆ お好きなタパス3種盛り ¥1,300

◆ お好きなタパス5種盛り ¥2,000

● 彩り野菜のスティックピクルス

新鮮野菜を漬けこんだ、見た目も可愛いピクルス

● 3種のオリーブ

3種のオリーブの盛り合わせ

● ブルドビーフのポテトサラダ

スパイス香るブルドビーフをのせたポテトサラダ

オススメ 瞬間燻製スモークサーモン

自家製サーモンマリネをビンの中で瞬間燻製したスモーキーな一皿

オススメ 燻製モッツアレラのカプレーゼ

チェリーモッツアレラ・生ハム・フルーツマト・バジルを瞬間燻製

● 生ハムとサラミ

プロシュート・サラミ・コッパの盛り合わせ

● チーズの盛り合わせ

3〜4種のチーズの盛り合わせ。ワインがすすむ◎

オススメ にんじんラペとレッドキャベツマリネ

人参のオレンジとキャベツの赤が鮮やかな野菜マリネ

オススメ たこパクチー

ぷりぷりタコとたっぷりパクチードレッシング和え

● レバーペースト

ふんわりレバーペースト! お酒にもピッタリ♪

● カチョエペペ

ささみとクリームチーズのおつまみ。グリーンペッパーがアクセント!

● 瞬間燻製ナッツ

数種類のナッツを燻製したTheお酒のお供☆

TAPAS - HOT DISH -

ALL 500 YEN



ガーリックバター
の風味が
食欲をそそる
一品ですな!!

ポテト
トッピング

ああこれは
お酒が進むやつだ

◆ お好きなタパス3種盛り ¥1,300

◆ お好きなタパス5種盛り ¥2,000

● とろ卵チーズオムレツ

とろとろ卵とマッシュポテトのクリーミーオムレツ♡

● チョリソーとバジルのころころソーセージ

ころころと丸い熱々のソーセージは、是非ビールのお供に!

● アンチョビガーリックポテト

じゃがいもとアンチョビのガーリックバター和え。食べやすい一口サイズ

オススメ たっぷりキャベツとトマトのアンチョビソテー

1度食べたら止まらない! 無限キャベツ!

オススメ たっぷり野菜のカポナータ

野菜のうまみがギュっとつまった一皿!!

● バッファロー唐揚げチキン

鶏の唐揚げにバッファローソースをかけた一品

オススメ フィッシュフライとハーブタルタルソース

サクふわっフィッシュフライとタルタルソースは間違いなし♪

オススメ トリュフチーズのスクリュエポテト

贅沢なトリュフの香りがたまりません♡

● カマンベールのオープン焼き

とろーりチーズそのままでもよし! パンやクラッカーに乗せてもよし!

● 紅茶鴨と旬野菜の燻製焼

紅茶鴨の甘い油と燻製の香りがベストマッチ!

ハイブツ
オススメ!!

WRAP/SAND/DIP

タパスやポットのお料理を選び、お好きな素材で「包んで」「はさんで」「つけて」みんなでワイワイ自由にお楽しみください。

- ・バゲット ・トルティーヤ ・ライ麦パン ・ロールパン
- ・リーフレタスマックス ・スティック野菜 ・グリッシーニ
- ・薄焼きクラッカー

ALL200 YEN



バゲットとアンチョビの
組み合わせは最高です

POT

◆ お好きなポット料理2種セット ¥1,200

◆ お好きなポット料理3種セット ¥1,800



え?

カロリー? なにそれ美味しいの?
今日だけはカロリーの事なんて忘れなさい!!

ツキツキ

じっくり煮込んだお肉は
控えめに言っても最高!!

[アヒージョ]

オススメ エビ・タコ・じゃがいものアヒージョ.....630yen

魚介の旨味の詰まった油は、バゲットにつけて食べるべし!

● 砂肝・チキン・長ねぎのアヒージョ.....630yen

チキン&長ねぎは間違いなし! 砂肝のコリコリッ食感も楽しい一皿

[煮込み]

オススメ とろとろビーフのデミグラスソース煮..... 680yen

厚切りビーフと濃厚デミグラスソースを熱々でどうぞ!

● トリッパと牛すじのハーブマト煮..... 730yen

じっくりコトコト煮込んでやわらかに♡ワインにもぴったり

[グラタン]

オススメ サーモンとほうれん草のクリームグラタン..... 730yen

とろーりチーズのまろやかなグラタンあつあつはふはふしながら食べてね♡

[スープ]

オススメ あさりとムール貝の白ワイン蒸し..... 680yen

魚介のダシがたっぷりのスープまで味わって!

● たっぷり豆とソーセージの野菜スープ..... 630yen

そのままでもよし、ひたパンにしても◎



お野菜摂取!!

SALAD

● シーザーサラダ (レギュラーサイズ.....900yen / ハーフサイズ.....480yen)

仕上げのチーズはお客様の目の前でかけます! Stopと言われるまで止めません!

● パワーサラダ (レギュラーサイズ.....830yen / ハーフサイズ.....430yen)

鶏ささみとグレープフルーツ、たっぷり野菜、そしてスーパーフードと言われるキヌア1皿で栄養満点のサラダです!

オススメ ガドガドサラダ (レギュラーサイズ.....950yen / ハーフサイズ.....500yen)

具たくさんサラダに甘辛ピーナッツソース!!

毎日
おすすめ!!

WRAP/SAND/DIP

タバスやポットのお料理を選び、お好きな素材で「包んで」「はさんで」「つけて」みんなでワイワイ自由にお楽しみください。

・バゲット ・トルティーヤ ・ライ麦パン ・ロールパン ・リーフレタスマックス

・スティック野菜 ・グリッシーニ ・薄焼きクラッカー

ALL200YEN

MEAT

当店自慢のスペシャルティコーヒーに漬け込み、柔らかく香ばしく焼き上げたお肉たち♪
スパイス香るオリジナルブレンドの「珈琲塩」と一緒にお召し上がりください。

ホツクホク



口に含んだ時の幸福感…
是非、浸っていただきたい!!



ヒイツ

じっくり煮込んだお肉は
控えめに言っても最高!!



◆ お好きなお肉2種盛り ¥2,300

◆ お得なお肉全種盛り ¥3,500

● 匠の大山鶏 もも肉……………1,200yen

鳥取県の大山の麓で、最高の空気と水で育った大山鶏。熟練の職人たちが丁寧に捌いた最高品質のお肉を是非ご賞味あれ♪

● オススメ 牛ハラミ ブロックステーキ …… 1,750yen

黒毛和牛にも似ていると言われる、肉質柔らかくジューシーなブラックアンガス牛のハラミ肉を使用したステーキ

● オススメ ラムラック ……1,350yen

ラムは子羊のお肉で、臭みも少なく肉質もやわらか!
なのにヘルシーで消化にも良いという素敵なお肉♡

～ 選べるトッピング ～

・チーズたっぷりマッシュポテト ・スクリューポテト ・グリル野菜 ・豆ミックス

PASTA

● とろっと卵とピリ辛チョリソーのアラビアータ…………… 930yen

ピリッとスパイシーなチョリソーと玉子のバランスがGood! フェットチーネにトマトソースが良く絡む〜♪

● オススメ 魚介たっぷりホワイトペスカトーレ…………… 1,100yen

ムール貝にアサリにエビ! 贅沢な魚介のうまみをそのまま生かしたホワイトペスカトーレ!



ムール貝にアサリに
エビって贅沢三味♪

HAMBURGER

フワフワ



一口かじれば、濃厚な肉汁が口の中に溢れ出します!!

キャベツのシャキシャキした食感もたまらない逸品!!

- ハンバーガー 750yen
ふわふわバンズとジューシーパテのスタンダードバーガー
- チーズバーガー 830yen
ハンバーガーにとろーりチーズをサンド
- オススメ ダブルチーズバーガー 1,100yen
肉!肉!チーズ!の満腹贅沢バーガー☆
- フィッシュバーガー 920yen
サクふわフィッシュフライ&タルタルソースをサンド
- メンチカツバーガー 950yen
肉汁ジューシーサクサクメンチカツのキャベツたっぷりサンド



ドキドキ

RICE



モチモチ

- オススメ カレーとビーフシチューの2色ライス 980yen
一皿で2度楽しめる贅沢なライス
- ビーフカレー 980yen
ごろっとビーフの入ったボリューム満点カレー!
- ミニビーフカレー 420yen
メヤちょっと食べたい時にちょうどいいサイズ♡

DESSERTS

どうしても甘いものが
欲しくなる時ありません？



ドーナツ



- クウィールプレーン……………680yen
カラフルチョコ&パウダーシュガー
- クウィールチョコ&バナナ……………730yen
フレッシュバナナ&チョコソース&ナッツ
- クウィールベリー&ベリー……………730yen
ミックスベリーソース&グラノーラ

クウィールってなに？

オランダ語の「koel」クールと「wiel」輪を掛けあわせた造語のオリジナルスイーツ！
ニューヨークで大人気の「DOUGHNUT PLANT」のドーナツともこもこソフトクリームの見た目も可愛いスイーツです



PARFAIT/AFFOGATO

- 季節のフルーツパフェ……………830yen
季節の果物をふんだんに使ったZENON自慢のパフェ。
詳しくはスタッフに聞か、別紙の季節メニューをご覧ください。
- "Espresso" アフォガート……………580yen
熱々のコーヒーエスプレッソをもこもこソフトクリームにかけて
- "Texpresso" アフォガート……………580yen
淹れたてのティーエスプレッソをもこもこソフトクリームにかけて

OTHERS

- YAMANAKA プリン……………530yen
自家製ZENONレシピ、表面はパリっ中身はとろとろのプリン
- 白玉クリームあんみつ……………530yen
わらび餅、白玉、もこもこソフトクリーム、あずきと
トッピングいっぱいのおあんみつ。
- 紅茶のホワイトティラミス……………630yen
ZENON名物のティーエスプレッソを使用した、バナナ風味の
マスカルポーネクリームのティラミス
- チョコシフォンサンド……………630yen
ふわふわチョコシフォンにチョコクリーム、濃厚チョコをサンドした
チョコたっぷりのデザート



ご心配なさらず、
甘いものは別腹です。