

Seafood Paella

ズワイガニたっぷり！

魚介の濃厚パエリア

スペシャルティのパエリアが
さらに美味しくなりました！
魚介の旨味たっぷりの出汁で炊いた
パエリアに、蟹味噌で和えたほぐし身を
たっぷりのせた贅沢パエリア。

2980



お時間30分程頂きます
It takes about 30minuts to cook.



TO SHERE

シェアして楽しむ

シエロイリオのおすすめ。

Spring 2022



Sea Bream and Bamboo Shoots Paella

天然真鯛と国産タケノコのパエリア

新鮮な天然真鯛と旬のタケノコをコンソメと
一番出汁で炊き上げました。生姜と酢橘がアクセント。
春の香りと、旨味がギュッと詰まった、
この春食べて欲しい新作パエリアです。

2980



お時間30分程頂きます
It takes about 30minuts to cook.

Steamed Shellfish with Butter

数量限定！

その日美味しい貝の一番出汁蒸し

豊洲の仲買人おすすめの旬の貝をたっぷりの
一番出汁とバターで蒸しあげました。
色々な貝の旨味と一番出汁の旨味の詰まった
スープは絶品です。

2580

*全て税込価格です。
Prices include taxes.

Add
RISOTTO or PASTA
残ったスープで
リゾット or パスタに！
+700yen



APPETIZER



Bigeye Tuna & Avocado
Carpaccio
バチマグロの炙りとアボカドの
カルパッチョ
1540



SPRING 春限定
Bonito & Vegetables
Carpaccio
初カツオと春野菜の
カルパッチョ
1480



Tomato &
Burrata Cheese Salad
厳選トマトとブーラチーズの
カプレーゼ
1540



Pate De Campagne
パテ ドカンパーニュ
740



Pickled Burdock
叩きゴボウのジンジャーピクルス
580



La Rocca Olives
ラロッカオリーブのマリネ
600



Parma Prosciutto Regato
パルマプロシュートレガートの
こぼれ生ハム
1380



Assorted Cheese
チーズの
盛り合わせ
1400



Roasted Beef Sushi
炭火焼和牛ロースビーフの
肉寿司
4P 1040 / 8P 1980

SALAD

Original Market Salad 1800 / L 2700

シエロイリオ マーケットサラダ
10種類以上の野菜とソーセージ、オムレツをのせた具沢山のサラダ。
前菜盛り合わせとしてもどうぞ！
*写真はイメージです。野菜の内容は日によって変わります。

Bacon & Romaine Lettuce Caesar Salad 1180 / L 1880
厚切りベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ



今が旬のアスパラガスに黒毛和牛を巻き、フONDヴォー、醤油、トリュフと共に香ばしく焼き上げました。半熟卵のソースと、チーズを絡めて食べるとシャキシャキで水々しいアスパラと黒毛和牛の旨味が口いっぱいに広がります。

SPRING 春限定

Wrapped with Beef
Sauteed Asparagus
Half-boiled Egg &
Truffle Sauce

黒毛和牛を巻いた
アスパラガスのソテー
半熟卵とトリュフのソース

2280



Deep-Fried Boneless,
Chicken Wings

骨無し、国産鶏手羽の
かぶりつきチキン

+¥200で辛口HOTチキンに変更OK!
Can Make it Spicy [Add ¥200]

4P 980

Baked Abalone and Potatoes
with Liver butter sauce

柔らかく蒸した蝦夷アワビと 1840
ジャガイモのオープン焼き
肝バターソース

2時間かけて柔らかく蒸しあげたアワビと
ホクホクのジャガイモを焦がしバターと
アワビの肝で作った濃厚なソースで。
と一緒にパンもお勧めです。



Salmon Fritto
with Salmon Roe

サーモンのフリットと塩いくら
塩マリネしたトラウトサーモンを
半生にフリットし、
柚子香る塩イクラをのせた一品。

1650

HOT EAT

French Fries 660

フレンチフライ

Grilled Broccoli with Anchovy 700

ブロッコリーのアンチョビブランチャー

Shrimp Macaroni Gratin 1350

海老マカロニグラタン

Pizza Margherita 1400

モツァレラとバジルのピッツァマルゲリータ

Quattro Pizza with Truffle Flavor 1650

トリュフ香るクアトロピッツァ



Onion Gratin Soup 740

一人で飲むオニオングラタンスープ

じっくりと加熱になるまで炒めた玉ねぎの旨味が
凝縮された自慢のスープ。
独り占めでどうぞ!

PASTA & RICE

Tomato Sauce Spaghetti with Mozzarella 1400
 トマトとモッツアレラチーズのスパゲッティ L 2060


Creamy Fettochine with 1880
 Porcini Mushrooms & Pancetta L 2480

ポルチーニ茸とパンチェッタのクリームソース
 フェトチーネ

Spaghetti alle Vongole 1620
 大粒あさりと一番出汁のバターボンゴレ
 スパゲッティ L 2280

 Spaghetti al Pescatore 3180
 シェアして楽しめる。
 魚介たっぷりのペスカトーレ スパゲッティ

 Seafood Paella 2980
 ズワイガニたっぷり! 魚介の濃厚パエリア
 お時間30分程頂きます。It takes about 30minuts to cook.

 Sea Bream and Bamboo Shoots Paella 2980
 天然真鯛と国産タケノコのバエリア
 お時間30分程頂きます。It takes about 30minuts to cook.



SPRING 春限定

Peperoncino Fresh Tagliolini 1780
 with Firefly Squid & Wild Vegetables

ホタルイカと山菜のアーリオオーリオ 生タリオリーニ
 濃厚な味わいのホタルイカと春に美味しい山菜を
 浅利のだし汁とんにくのシンプルなアーリオオーリオに。
 ほろ苦旨い! 春にオススメの逸品です!

GREAT EAT

炭火焼専用グリラーで焼き上げた
 絶対に食べて欲しいメインディッシュ!



 Assorted Charcoal Grilled Meat 6380
 炭火焼き肉盛り合わせ

[黒毛和牛・豚肩ロース・ソーセージ]
 お時間30分程頂きます。It takes about 30minuts to cook.

 Japanese Black Ichibo 150g 3960
 黒毛和牛イチボ

Yumi Pork Butt 200g 2060
 優味豚肩ロース

BREAD お料理と一緒にどうぞ



Baguette 2P 330
 バゲット



Milk Bread 2P 330
 自家製ミルクパン