



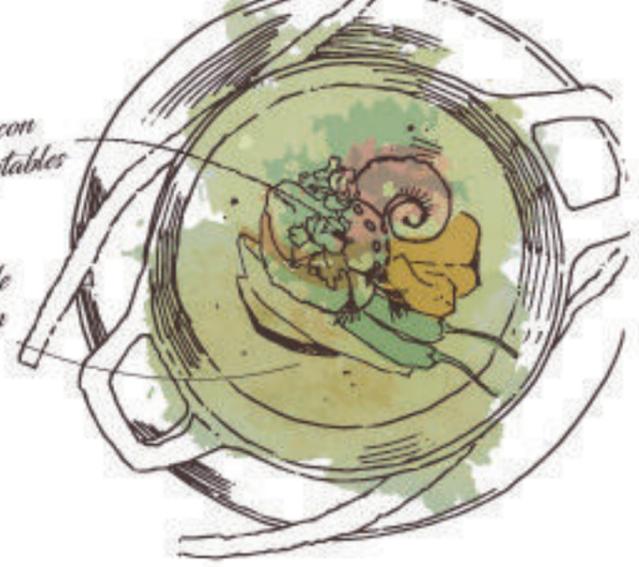
# Dinner Menu

**attention**  
 カウンターで注文する際は必ずこちらの番号札をお持ちいただき、カウンタースタッフにお渡しください。

## Main dishes

- スペイン産イベリコ豚のチョリソー ¥500
- 自家製フォカッチャ ¥530
- フレンチフライドポテト 2種のソース ¥600
- ★ 燻製サーモン クリームチーズのディップ添え ¥1,300

Soup with bacon and vegetables  
 Homemade bacon



## Custom Salad

Base お好きなものを2種類お選びください

- サニーレタス
- グリーンカール
- トレビス



カウンターショーケースよりお選びください ¥1,200

Condiment お好きなものを4種類お選びください

- 蒸し鶏とピコデガヨのマリネ
- かぼちゃのサラダ
- ポテトサラダ
- イカアンチョビ
- サーモンのロミロミ
- レッドオニオンスライス
- カイワレバクチャー
- 茎わかめと海藻
- 紅芯大根ツマ
- パプリカ
- カリフラワー
- チョップドポーク
- にんじんラベ
- 赤キャベツ千切

※掲載しているカスタムサラダのメニューは一例です。日替わりのため実際のメニューと異なる場合がございます。ご了承ください。

Dressing お好きなものを1種類お選びください

- スパイスシーザー
- グリーンバジル
- レッドハーブ
- 柑橘

eat healthy food



Fresh vegetables



- 骨付きチキンと自家製ベーコンのフランスおでん ¥2,400
- ひな鶏ロースト ローズマリー風味 季節野菜のプロジェット ¥2,400
- 豪快に焼き上げた骨付き美明豚のグリル 蜂蜜バルサミコソース ¥2,900

- 手作りモッツアレラチーズのマルゲリータ ¥1,500
- 飯盒で炊き上げたシーフードパエリア ¥1,800
- ボストン名物! 貝たぐさんのシーフードスチーム ¥1,800
- かぶりつき燻製ターキー ¥1,800



Bagel  
 Smoked salmon and cream cheese

ベーグル or そばどら焼きサンド お好きな具材をお選びください

- ★ スモークサーモン&クリームチーズ ¥500
- ・パストラミポーク ¥500
- ・ローストビーフ ¥500

## meat

原木生ハムやサラミなど本場イタリア気分を味わえるシャルキュトリー

- 原木生ハム 50g ¥700
- 原木生ハム 80g ¥1,000
- ナポリサラミ 35g ¥500
- パテ・ド・カンパーニュ 90g ¥800
- リエット 90g ¥500
- シャルキュトリー盛り合わせ ¥1,200

## CHEESE

カウンターでひとつひとつ丁寧に仕上げた自家製の味をお楽しみください

- モッツアレラ 100g ¥800
- ブッラータ 150g ¥1,400
- ラスパドゥーラ 45g ¥700
- チーズ盛り合わせ ¥1,200



## Desserts

こだわり濃厚プリンやパンナコッタなど、CIBO 自家製のデザートを週替わりで3種類ご用意しております。詳しくはスタッフにお尋ねください

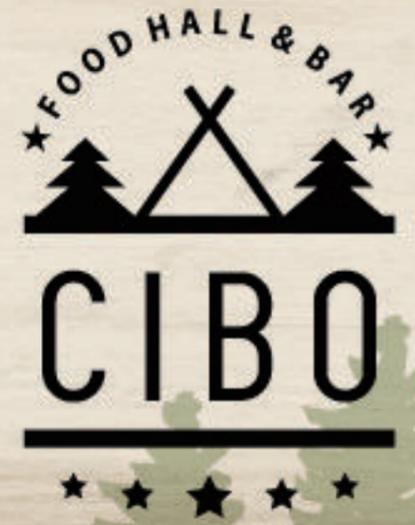


いちごチョコの焼きマシュマロ ¥1,000

各¥250



Homemade Original pudding



テーブルチャージ + ¥500/per