

## DE SALITA'S MAIN DISH

素材の味を活かした本格グリル料理達



### DE SALITA'S GRILL MEET PLATTER

3kinds 2980(3278)/

5kinds 4500(4950)

デサリータのグリルミートプラッター

肉で迷ったらこれ！グリル屋の本気の盛り合わせ。

### LEAN MEET

厳選した赤身肉



#### CHUCK FLAP

1880(2068)

ザブトン

とにかく柔らかいのが特徴。  
霜降りなので脂は多め

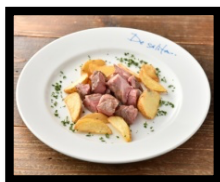


#### BOTTOM FLAP

1980(2178)

カイノミ

脂、赤身の旨味のバランスは牛の中でも最上位



#### CHUCK RIB

1980(2178)

カタサンカク

霜降りで濃厚な味わい。まさに肉の大トロ



#### DRY-AGED BACK RIBS

HALF SIZE 1500(1650)/

FULL SIZE 2980(3278)

2日間熟成させた

とろけるバックリブ

ハーフサイズ・フルサイズからお選びください。

▼ハーフ 2本 ▼フル 4本

### OTHERS

GRILLED BEEF SKIRT STEAK 1980(2178)

牛ハラミのグリル

RED PIG'S SHOULDER LOIN 1600(1760)

スペイン産赤豚のグリル

FROMAGE HUMBURG WITH  
TRUFFLE CREAM

1680(1848)

トリュフクリームのプロマージュハンバーグ

100% BEEF HUMBURG

1250(1375)

自家製 牛100%ハンバーグ

#### AUSSIE SLRLOIN GRILLED

豪州産サーロインのグリル

200g/400g/600g

2300/3200/3980

(2530)/(3520)/(4378)

KOSHIHIKARI FROM IBARAKI 200(220) GARLIC RICE

450 (495)

茨城県産コシヒカリ

ジャスミンガーリックライス

## SELECTED CHEESE

厳選されたこだわりのチーズ達

### BLUE CHEESE ブルーチーズ



#### GORGONZOLA PICCANTE

ゴルゴンゾーラ ピカンテ

塩味は控えめだがピリっとした刺激があり、口当たりは滑らか。甘口の白ワイン、赤ワインと合せてください。

880  
(968)

### WASHED RIND CHEESE ウォッシュ



#### PONT LEVEQUE

ポン レヴェック

ミルクの風味がなめらかでマイルド。しっかりと重い赤ワインと合せてください。

880  
(968)

### BLOOMY RIND CHEESE 白カビ



#### BRIE DE MEAUX

ブリー ド モー

"チーズの王様"と称される。深いコクと癖のない上品な味わい。泡、赤ワインと合せてください。

880  
(968)

### HARD CHEESE ハード



#### MIMOLETTE(18MONTHS AGING)

18ヶ月熟成ミモレット

セミハードに分類される。長期熟成でコクと旨味がありカラスミのような味わい。軽い赤ワイン、ビールと合せてください。

880  
(968)



#### CAMEMBER

カマンベール

チーズの紹興としても知られるチーズ  
白ワインとの相性も◎

880  
(968)

## PLATTER

本日の厳選盛り合わせ

### CHEESE PLATTER 3KINDS

チーズ プラッター 3種

1900  
(2090)

### CHEESE PLATTER 5KINDS

チーズ プラッター 5種

2900  
(3190)

## SELECTED HUM

厳選されたこだわりのハム達



#### RAW HUM PLATTER 5kinds 1900(2090)

ハム プラッター

#### PROSCIUTTO

プロシュート

620  
(682)

#### SALAME PICCANTE

サラミ ピカンテ

500  
(550)

#### SALAME IBERICO

サラミ イベリコ

550  
(605)

#### SALAME MILANO

サラミ ミラノ

500  
(550)

#### MORTADELLA

モルタデッラ

580  
(638)

▼ ALL PRICES LISTED ARE TAX EXCLUDED 表示価格は全て税抜きです。別途、消費税を頂戴致します。

▼ AFTER 17:00 YOU WILL BE CHARGED ¥300 17時以降はチャージ代(お通し) ¥300頂戴致します。

# CHEF'S PICK UP

食べてもらいたい1品



**APPETIZER PLATTER**  
**3kinds 1300(1430)/**  
**5kinds 1800(2090)**

シェフが厳選した前菜プラッター

その日の“美味しい”をテーブルに。

**HOME MADE ROAST BEEF  
WITH TRUFFLE SAUCE 780(858)**

トリュフソースの自家製ローストビーフ  
自家製だから“美味しい” お好みでトリュフソースを！

**OMELET OF TRUFFLE CREAM 950  
ふわふわ！トリュフクリームオムレ (1045)**

渋谷店の人気メニューを市ヶ谷で

## 1COIN TAPAS

小皿料理

**FRENCH FRIES**  
**CLASSIC or TRUFFLE 500(550)**

ポテトフライ クラシック or トリュフ

**MARINATED SEAFOOD 500(550)**  
いろいろ魚介のマリネ

**MARINATED OLIVE 500(550)**  
オリーブマリネ

**CHICKEN LIVER MOUSSE 500(550)**  
鶏のレバームース

**POTATO SALAD WITH  
SMOKED DAIKON PICKLES 500(550)**  
いぶりがっこのポテトサラダ

## APPETIZER

メインの前にとりあえず

**SMOKED SALMON WITH HERBS 720 (792)**  
ハーブ香るスモークサーモン

**TRIPPER AND  
BEEF STIR-FRIED TOMATO 780(858)**  
トリッパと牛スジのトマト煮込み

**BUFFALO CHICKEN WING 5P 720 (792)**  
バッファローチキンウィング

**FRENCH BREAD  
DROWNING IN CHEESE 800(880)**  
チーズに溺れるフランスパン

**SHRIMP AND BROCCOLI AJILLO 750 (825)**  
海老とブロッコリーのアヒージョ バケット3P付

**BAGUETTE 1P 160**

バゲット 1P (176)

**BAGUETTE 5P 600**

バゲット 5P (660)

▼ALL PRICES LISTED ARE TAX EXCLUDED 表示価格は全て税抜きです。別途、消費税を頂戴致します。

▼AFTER 17:00 YOU WILL BE CHARGED ¥300 17時以降はチャージ代(お通し)¥300頂戴します。

## VEGETABLE

栄養たっぷりのお野菜達



**GRILLED CHINESE CABBAGE  
CAESAR SALAD 1050(1155)**  
白菜グリの焼きシーザーサラダ

新鮮な白菜をグリルした自慢のシーザーサラダ

**DE SALITA GREEN SALAD 780  
(858)**  
De salitaグリーンサラダ  
シンプルなグリーンサラダを柑橘系のドレッシングでサッパリと。

**OMELET OF TRUFFLE CREAM 1250  
(1375)**  
魚介のカリブサラダ  
魚介たっぷりサラダ。自家製オニオンドレッシングでどうぞ。

## PASTA&RISOTTO



**WHITE TRUFFLE FRAGRANT!  
CARBONARA IN MUSHROOM 1580(1738)**  
白トリュフ香る! マッシュルームのカルボナーラ



**CRAB TOMATO RISOTTO 1800(1980)**  
渡り蟹のトマトリゾット

**BACON AND GREEN PEPPER ARABITA 1100(1210)** ごろごろベーコンと青唐辛子のアラビアータ

**QUATTRO CHEESE RISOTTO 1650(1815)** クアトロチーズ焼きリゾット

## DESSERT

お口直し

**HOME MADE RICH PUDDING 自家製濃厚プリン 550(605)**

**BROWNIES WITH VANILLA ICE バニラアイスを添えたブラウニー 780(858)**

**BAKED CHEESE CAKE ベイクドチーズケーキ 780(858)**

**TODAY'S ICE CREAM 本日のアイスクリーム 400(440)**

**COFFEE コーヒー ICE or HOT 450(495) CAFÉ AU LAIT カフェオレ ICE or HOT 550 (605)**

**TEA 紅茶 ICE or HOT 450 (495) ESPRESSO エスプレッソ 450 (495)**

▼ALL PRICES LISTED ARE TAX EXCLUDED 表示価格は全て税抜きです。別途、消費税を頂戴致します。

▼AFTER 17:00 YOU WILL BE CHARGED ¥300 17時以降はチャージ代(お通し) ¥300頂戴します。