

MENU

WELCOME TO viASTAND

おつまみワンコインメニュー

お通し代わりにどうぞ!

appetizers

- ・MIX ナッツ
- ・自家製ローズハムスライス
- ・オリーブのマリネ
- ・スパイス香るフライドポテト
- ・6種野菜のピクルス
- ・バジルソーセージ

500yen

サラダ・冷菜 salad, cold starters

- ・トマトとブルサンチーズのサラダ ¥800
- ・自家製ローズハムとパクチーのサラダ ¥850
- ・生ハムをのせたポテトサラダ ¥650
～トリュフ風味～
- ・スモークサーモンとアボカドの ¥950
シーザーサラダ
- ・“低温調理”豚舌のカルパッチョ ¥750
- ・水タコのマリネ～青唐辛子風味～ ¥800
- ・自家製燻製3種盛 ¥750
(タマゴ・サーモン・チーズ)
- ・霧島鶏の“低温調理”ハツ刺し ¥700

パスタ・ご飯等 pasta etc...

- ・帆立とブロッコリーのカラシミパスタ ¥1200
- ・鴨と九条ネギの赤味噌ラゲリングイネ ¥1000
- ・スパゲッティカルボナーラ ¥1000
- ・スパゲッティナポリタン ¥1000
- ・海老と万願寺唐辛子のアラビータ ¥1100
- ・牛ステーキのせ! ガーリックライス ¥1280
- ・エスニック焼きそば ¥950
- ・海老たっぷりジャンバラヤ ¥1000

温 菜 warm starters

- ・つぶ貝の生海苔バターソテー ¥850
- ・仔羊と牛スジの赤ワイン煮込み ¥850
- ・豚ヒレ肉のカツレツ ¥950
- ・特製フライドチキン ¥700
- ・海老とマッシュルームのアヒージョ ¥850
- ・茹であげブロッコリーとベーコンの ¥750
ペペロンチーノ炒め

大人気!!!

viASTAND SPECIAL

MAIN DISH

肉 の低温調理

ワインにもビールにも合うやわらかジュ〜ジ〜



BEEF US ミスジ

200g

1,980yen



DUCK ハンガリー産 バルバリー種

(HALF ¥1,180-)



LAMB AUS ランプ

ハーフ&ハーフも承ります!

※全て税別です