

A la carte dish

《一品料理》



スモークサーモンのクリームチーズ巻



TSUTOMUが作った唐揚げ



牛モモ肉のローストビーフ



牡蠣とほうれん草のペペロンチーノソテー



チーズフォンデュ

彩り野菜のピクルス

¥500

Loop特製野菜のピクルス

トマトとモッツアレラのカプレーゼ

¥700

スライスしたトマトとモッツアレラのシンプルな一品。

スモークサーモンのクリームチーズ巻

¥700

おつまみ・前菜としておすすめの一品。

水タコのカルパッチョ

¥800

白バルサミコとバジルのソースでさっぱりと仕上げました。

TSUTOMU が作ったチーズオムレツ

¥600

チーズがトロ〜リ！ チーズ好きにはたまらない。

TSUTOMU が作った唐揚げ

¥700

ニンニク風味の唐揚げにすりおろした玉葱などのソースでさっぱりと仕上げました。

ソーセージ盛り合わせ

¥700

チョリソー、ペッパー、粗挽き、大葉、ハーブの5種盛り合わせ。

エビチリマヨ

¥700

プリプリ食感のエビを甘辛のチリマヨネーズで和えました。

アボカドの生ハム巻ハーブフリット

¥600

とろっとしたアボカドの食感をお楽しみください。

牛モモ肉のローストビーフ

¥800

迷ったらこれ！定番のメニュー。

牡蠣とほうれん草のペペロンチーノソテー

¥800

牡蠣をふんだんに使いピリ辛に仕上げました。

チーズフォンデュ

¥1,000

アツアツなチーズで至福のひとときを。

価格は税別表示となっております。



Loop オリジナルサラダ



カクテルサラダ



贅沢アヒージョ



ヤリイカのアヒージョ



ベイヤメルシーフードピザ

Salad

※ハーフサイズも対応いたします

《サラダ》

Loopオリジナルサラダ ¥800

生ハムとモッツアレラ・2種のオリーブの入った特製サラダ

シーザーサラダ ¥600

カリカリクルトンとスライスパルメジャーノチーズで・・・

アボカドとチーズ豆腐のサラダ ¥700

豆乳とクリームチーズで作ったチーズ豆腐。わさび風味のドレッシングで。

カクテルサラダ ¥500

エビ・トマト・アボカド・モッツアレラを和えたプチサラダ

Ajillo

《アヒージョ》当店のアヒージョは、ナタネ油を使用しています。バケット付

贅沢アヒージョ (3~4人前) ¥1,000

鶏モモ、エビ、ムール貝、キノコ、トマトをニンニクオイルで煮込んだバルメニュー

海のアヒージョ (3~4人前) ¥1,300

牡蠣、エビ、イダコ、帆立貝柱 魚介の出汁が詰まったシェフおすすめの一品

海老のアヒージョ (1~2人前) ¥600

牡蠣のアヒージョ (1~2人前) ¥700

ヤリイカのアヒージョ (1~2人前) ¥600

Pizza

《ピザ》

マルゲリータ M: ¥800/L: ¥1,400

モッツアレラチーズとバジルの定番ピザ。

シラスと海老のジェノベーゼ M: ¥800/L: ¥1,400

カリッと焼き上げたシラスと海老の香ばしいピザ。

ベーコンとアボカドのピザ M: ¥800/L: ¥1,400

ベーコンの旨味と濃厚でクリーミーなアボカドの共演。

ベイヤメルシーフードピザ M: ¥1,000/L: ¥1,600

ホワイトソースのコクと魚介を味わえるピザ。

クアトロフォルマッジオ M: ¥1,000/L: ¥1,600

ゴルゴンゾーラ・エダム・パルメジャーノ・モッツアレラチーズの入ったピザ。

※お持ち帰りできます。ご注文の際には、スタッフまで…別途箱代 ¥100

価格は税別表示となっております。



LOOPのまかないナポリタン



ヤリイカと明太子のクリーム Pasta



ホタテとブロッコリーのペペロンチーノ



ペンネアラビアータ



ペスカトーレリゾット

Pasta

《パスタ》1.6mmのスパゲティーニを使用しています

LOOPのまかないナポリタン ¥800

まかないで好評のナポリタンにチーズをたっぷりかけました。

ペスカトーレ ¥1,200

魚介をふんだんに使用したトマトソースパスタ。

魚介のトマトクリームパスタ ¥1,200

クリームソースでまろやかに仕上げました。

ジェノベーゼ ¥800

特製バジルの香草ソース。

ボンゴレビアンコ ¥900

シンプルなオイルソースパスタの定番。

ホタテとブロッコリーのペペロンチーノ ¥800

ホタテの弾力のある口当たりとピリ辛なオイルがクセになる一品。

ヤリイカと明太子のクリーム Pasta ¥1,000

定番の明太子パスタをまろやかに仕上げました。

2種のOLIVEとモッツァレラのドライトマト Pasta ¥900

旨味が強いドライトマトに、バジルなどであっさり仕上げました。

ペンネアラビアータ ¥800

ピリッと辛いトマトソース。

《フェットチーネ》生パスタを使用しています

厚切りベーコンのカルボナーラ ¥1,000

仕上げにマルサラ酒を使ったLoopオリジナルのカルボナーラ。

カレー風味のボロネーゼ ¥900

ほのかに漂うカレー風味に仕上げました。

Risotto

《リゾット》

Loop 特製カルボリゾット ¥1,000

特製カルボナーラをリゾットに仕上げた逸品です。

ペスカトーレリゾット ¥1,000

魚介をふんだんに使ったトマトベースのリゾット

価格は税別表示となっております。



牛タンのシチュー



トリッパとベーコンの煮込み



国産牛ステーキ



自家製スモーク盛り合わせ



ガトーショコラ

Main dish

《メイン》

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ¥1,600
長時間かけて煮込んだシェフ自慢の一品。

豚スペアリブロースト ¥1,300
やわらかくジューシーに仕上げたスペアリブ。お酒との相性バッチリ。

牛タンのシチュー ¥1,300
肉や野菜の旨味を引き出した、深みのある一品です。

イタリアン風チーズタッカルビ ¥1,200
バジルなどの香草を使い、イタリアン風にアレンジ。

ディアボロスパイシーチキン ¥1,200
ディアボロ=悪魔の意。激辛な一品です。

トリッパとベーコンの煮込み ¥1,000
牛の第二の胃袋を、トマトソースに香草やオリーブ等で柔らかく煮込みました。

国産牛ステーキ 時価
仕入れによってお肉が変わります。詳しくはスタッフまでお尋ねください。
※左の写真はシャトーブリアンになります。

Tidbits

《おつまみ》

フライドポテト Regular: ¥500/Big: ¥800
塩 ガーリックアンチョビ スパイシー からお選びいただけます

オニオンリング Regular: ¥500/Big: ¥800

フィッシュ&チップス ¥600

焼き茶豆 ¥500

生ハム盛り合わせ ¥1,000

チーズ盛り合わせ ¥1,000

スモーク盛り合わせ ¥600

Dessert

《デザート》

アフォガード ¥500

リキュールアフォガード Godiva ベイリース Tiffin ¥600

フルーツパフェ ¥800

ショコラパフェ ¥800

自家製ガトーショコラ ¥700

価格は税別表示となっております。