



林檎とさつまいものサラダ



チーズ・フォンデュ



チキンの香草グリル (ハニーナッツソース)



厚切りベーコンのカルボナーラ



魚介のアクアパッツァ

FLASH !! MENU

林檎とさつまいものサラダ ￥850

ナッツ風味のクリーミーなソースでお召し上がりください。

チーズ・フォンデュ ￥980

アツアツなチーズで至福のひとつときを。

チキンの香草グリル (ハニーナッツソース) ￥1,300

香草で丁寧に焼き上げたチキンを香ばしく甘めのソースで仕上げました。

厚切りベーコンのカルボナーラ ￥980

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。

魚介のアクアパッツァ ￥1,400

魚介類をトマト、オリーブ、オイル、白ワインで煮込んだ一品です。

本日のご利用ありがとうございます。

当店では、お一人様から団体様までのご要望に出来る限りお応えするよう努めております。

ご意見ご要望等ございましたら、
ご遠慮なくお申し付けくださいますよう

お願いいたします。



価格は税込み表示となっております。



鮮魚のカルパッチョ



TSUTOMU が作ったチーズオムレツ



アボガドの生ハム巻きハーブフリット



ホタテ貝と野菜のテリーヌ



贅沢アヒージョ

A la carte dish

《一品料理》

バーニャカウダ冷製ディップソース ¥780
アンチョビが効いたオリジナルのソースでどうぞ。

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。

鮮魚のカルパッチョ ¥850
さっぱりとしたジュレソースでお召し上がりください。

TSUTOMU が作ったチーズオムレツ ¥600
チーズがとろ〜り! チーズ好きにはたまらない!

Push アボガドの生ハム巻ハーブフリット ¥580
とろとしたアボガドの食感をお楽しみください。

エビチリマヨ ¥680
ぷりぷり食感のエビを甘辛のチリマヨネーズで和えました。

エビとヤリイカのアンチョビガーリックソテー ¥780
アンチョビオイルでエビをソテー、ビールとハイボールにぴったりの一品。

Push チーズ・フォンデュ ¥980
アツアツなチーズで至福のひとつときを。

ホタテ貝と野菜のテリーヌ ¥500
白身魚とホタテをすりつぶして、野菜と一緒に蒸し焼きした前菜料理。

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

Push 贅沢アヒージョ (3~4人前) ¥980
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) ¥1,250
牡蠣、エビ、タコ、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) ¥650

牡蠣のアヒージョ (1~2人前) ¥750

価格は税込み表示となっております。



LOOP オリジナルサラダ



林檎とさつまいものサラダ



カクテルサラダ



ベーコンとアボガドのピザ



クアトロフォルマッジオ

Salad

《サラダ》

Loopオリジナルサラダ (季節により写真と異なる場合があります) ¥780

生ハムと旬の野菜・2種のオリーブの入った特製サラダ

Push 林檎とさつまいものサラダ ¥850

ナッツ風味のクリーミーなソースでお召し上がりください。

シーザーサラダ ¥680

カリカリクルトンとスライスパルメジャーノチーズで・・・

豚しゃぶサラダ ¥800

Loop 特製ドレッシングを使ったヘルシーサラダ

カクテルサラダ ¥550

エビ・トマト・アボガド・モッツアレラを和えたプチサラダ

※ハーフサイズも対応いたします

Soup

《スープ》

カボチャのスープ ¥500

ほっこりあま〜い濃厚スープに仕上げました。

アサリとムール貝のバジルスープ ¥550

2種類の食感をお楽しみください。

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。

ベーコンとアボガドのピザ M: ¥900/L: ¥1,500

ベーコンの旨味と濃厚でクリーミーなアボガドの共演。

Push クアトロフォルマッジオ M: ¥950/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

価格は税込み表示となっております。



牛ホホ肉の赤ワイン煮込み



魚介のアクアパッツァ



チキンの香草グリル (ハニーナッツソース)



フィッシュ&チップス



アフォガード

Main dish

《メイン》

Push 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。

魚介のアクアパッツァ ￥1,400
魚介類をトマト、オリーブ、オイル、白ワインで煮込んだ一品です。

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。

白身魚のポアレ (アメリカーナソース仕立て) ￥1,200
甲殻類独自の甘みとコクが堪能できる濃厚なソースで。

チキンの香草グリル (ハニーナッツソース) ￥1,300
香草で丁寧に焼き上げたチキンを香ばしく甘めのソースで仕上げました。

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。

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たずねください。

Snacks

《おつまみ》

フライドポテト Regular: ￥500/Big: ￥800
塩 コンソメ 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

バケット (2ヶ) ￥200

生ハム盛り合わせ ￥1,000

チーズ盛り合わせ 時価

Dessert

《デザート》

アフォガード ￥500

本日のパフエ 季節によりおまかせください ￥780

自家製ガトーショコラ ￥700

価格は税込み表示となっております。



ペスカトーレ



アミエビとヤリイカのペペロンチーノ



牡蠣とほうれん草の和風パスタ



厚切りベーコンのカルボナーラ



魚介のトマトリゾット

Pasta

《パスタ》1.6mmのスパゲティーニを使用しています

Push 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 ¥1,250
クリームソースでまろやかに仕上げました。

アミエビとヤリイカのペペロンチーノ ¥850
アミエビの旨味とピリ辛なオイルがクセになる一品。

ジェノベーゼ ¥800
特製バジルの香草ソース。

牡蠣とほうれん草の和風パスタ ¥1,100
牡蠣とほうれん草の相性がベストマッチ。

アラビアータ **スパゲティーニ** **ペネ** お選びいただけます ¥800
ピリッと辛いトマトソース。

カボチャのファルファーレ ¥900
黄色く甘みのあるクリームソースがリボン型のパスタと相性抜群。

《フェットチーネ》生パスタを使用しています
Push 厚切りベーコンのカルボナーラ ¥980
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 ¥980
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 ¥980
特製カルボナーラをリゾットに仕上げた逸品です。

魚介のトマトリゾット ¥1,100
魚介をふんだんに使ったトマトベースのリゾット