

There is a Cover charge of ¥330 per guest. (Dinner time only) No Cover charge for children under 12 old.

ディナータイムのみ、テーブルチャージとしまして、お一人様330円を頂戴しております。*12歳以下のお子様はチャージ無し

Tapas

Vegetables Pickles

彩り野菜のピクルス

バル定番のおつまみピクルス。



380 (418)

Confit (Gizzard & Mashroom)

砂肝とマッシュルームのオイルコンフィ

オイルでマリネした砂肝の食感がクセになる。

580 (638)

Mousse Gorgonzola

ゴルゴンゾーラのムース

めっちゃくちゃ美味しいです！蜂蜜との相性抜群！
嬉しいクラッカー4枚付き



580 (638)

Mayonese Shrimp

Ajitoのエビマヨ

特製エビマヨ！！おかわりはほどほどに。



580 (638)

Assorted 3kinds Cheese

3種チーズの盛り合わせ

バルミジャーノ、ミモレット、カマンベールの
3種盛り合わせ

580/1person (638)

Drool chicken

薫製よだれ鶏

しっとり柔らかい鶏肉を特製ピリ辛ソースで。



580 (638)

French Fries (Anchovi Butter)

アンチョビバターのフライドポテト

中毒者多数のロングセラー商品。

580 (638)

Potato Salad

Ajitoの”ぼてさら”

タマネギ、ベーコンの特製”ぼてさら”
半熟卵付きの自慢のポテトサラダです。



580 (638)

Smoked Albacoe tuna

ビンチョウマグロの冷燻製仕立て

スモーク感が癖になる逸品！香りよし！味よし！

580 (638)

Prosciutto

生ハム盛り合わせ

ほどよい塩味のプロシュートです。
定番のワインのおつまみですね！！

580/1person (638)

Appetizer. Cold

Marinated Octopus

北海タコとハラペーニョのマリネ

歯応えの良い北海タコ、フレッシュトマト、
ハラペーニョのサルサマリネです。



680 (748)

Liver Mousse

鶏白レバーのパテ ~イチジクのソース~

麩菓子で食べる人気の鶏白レバーのパテ！
しっとりした優しい味わい。

780 (858)

White Caprese (Tomato, Cream, Cheese)

一個まるごとトマトのホワイトカプレーゼ

待望の復活です！一個丸ごとドーン。
バジル、水牛モッツアレラをたっぷり中に詰め込んでます。



880 (968)

Pate de campagne (Duck, Toro pork)

鴨肉と豚トロのパテ・ド・カンパーニュ

鴨肉の旨味と豚トロのジューシーなパテカン
赤ワインとのマリアージュを。

780 (858)

Carpaccio Tongue

低温調理したタンのカルパッチョ

低温で調理したタンをカルパッチョで。
レモンでサッパリと仕上げた逸品

880 (968)

Tartare (Salmon, Avocado)

サーモンとアボカドのタルタル

柑橘系でさっぱり仕上げたタルタル
アボカドがサーモンの旨味を引き立てます。



980 (1078)

Appetizer. Hot

Gnocchi (Trapanese souce)

もちもちニョッキ ~トラパネーゼソース~

もちもち食感のじゃがいものニョッキ。
香ばしいアーモンドトマトクリームソースと一緒に

680 (748)

Crispy Chicken

ザックザクッ！旨辛チキン!!

インパクトある鶏モモ肉のチキン
かぶり付いて、ビールを流し込んでください

780 (858)

Oven baked (Big eggplant, Mozzarella cheese)

BIGナスとモッツレチーズのオープン焼き

トロップろなモッツレチーズをたっぷり使用
ナスの上に乗ってるサラミがアクセント！！



780 (858)

Moules Marieres (Bourguignon butter)

ムール貝とブルギニオンバターの白ワイン蒸し

たっぷり使ったムール貝の白ワイン蒸し。
人気のブルギニオンバターで仕上げた逸品

880 (968)

Ajillo (Shrimp, Tomato, Mushroom)

アヒージョ (海老とマッシュルームとトマト)

定番の海老とマッシュルームのアヒージョです！
バケット4p付きです！！



880 (968)

Souffle Omelett (Mascarpone cheese)

マスカルポーネチーズのスフレオムレツ

ふわっふわなオムレツです。マスカルポーネチーズとの相性
がたまらない。Ajitoの名物料理です！！
+300円で生ハムトッピング。裏メニューです。

980 (1078)

Salad

Caesar salad (Iberian pork & Kale)

ケールとイベリコ豚ベーコンのシーザーサラダ

たっぷりケールとベーコンのシーザーサラダ
嬉しい温玉付きです！！

880 (968)

Green salad (Watercress, Avocado)

クレソンとアボカドのグリーンサラダ

クレソン！クレソン！クレソン！一面クレソンサラダ
自家製ドレッシングどうぞ！

880 (968)



Pasta (Spghettini) ALL 980 (1,078)

世界No.1シェアを誇るイタリア産”バリラ”(Barilla)の麺を使用。

ツルツルの表面とコシのある食感が特徴です。自慢のパスタを是非ご賞味ください。

Recommend!!

Peperoncino (Parmigiano Reggiano, Black Pepper)

パルミジャーノチーズと
ブラックペッパーのペペロンチーノ

たっぷりチーズとブラックペッパーのやみつきになるペペロンチーノです



Peperoncino (Whitebait, Macrophyll)

シラスと大葉の生搾り
レモンペペロンチーノ

たっぷりシラスと大葉がアクセント
決め手はレモンをギュッと搾ってください!



Carbonara (Black Truffle)

黒トリュフとベーコンのカルボナーラ

黒トリュフの風味豊かな贅沢仕上げのカルボナーラです。



American sauce (Shrimp)

濃厚な海老のクリームソース

~ふわっふわなカブチーノスタイル~

海老のソースが旨さの決め手! 見た目も圧巻!!
細かく泡立てたミルクのソースと絡めてどうぞ!

Napolitan

名物 鉄板ナポリタン

Ajito名物ナポリタンをアツアツの鉄板で!!
とろける卵を上からかけております!

Recommend!!

Arrabbiata (Lamb meet, Jalapeno pepper)

ラム肉とハラペーニョのアラビアータ

シンプルに美味い! 辛い!
旨味が凝縮してるラム肉とアラビアータの相性は抜群

【全てのパスタを+330円でグルテンフリー or 生パスタに変更できます】

These pasta can be changed to Gluten-free or Fresh pasta for +330 yen

Pizza

Recommend!!

Pizza (Margherita)

マルゲリータのトルティーヤピザ

シンプルが美味い! トマト、モッツァレラ、バジル!
ぜひ召し上がって頂きたい一品です。

780 (748)



Pizza (Quattro formaggi)

クワトロフォルマッジのトルティーヤピザ

人気のクワトロフォルマッジが遂に誕生!
ハチミツをかけて美味しさ倍増!

880 (968)



Risotto

Risotto Mushrooms

トリュフ香る4種キノコの焼きリゾット

トリュフ香る贅沢なチーズリゾット。
仕上げに表面を炙った香ばしいリゾットです。

980 (1078)



BEEF or PORK ? ALL 980 (1,078)

Grilled Beef Skirt

柔らか牛ハラミステーキ 180g

フレンチフライ付き ~わさび醤油ソース~

脂が少なく柔らかい赤身のステーキです。
必ずお客様のテーブルにある人気の逸品です!!



Grilled Pork 'YONEZAWA'

山形県産 米沢豚のグリル 180g

厚みもあり柔らかくジューシー。米沢のブランド豚
シンプルに生胡椒でお召し上がりください。



Dessert ALL 680 (748)

Recommend!!

Basque cheese cake (Lemon)

レモンバスクチーズケーキ

Ajito自家製バスクチーズケーキ
シンプルに塩と一緒にどうぞ



Catalana (Pineapple, Coconut)

パイナップルとココナッツのカタラーナ

常夏のデザートを感じさせるカタラーナ
焦した香ばしい香りも特徴

Tiramisu

Ajito特製ティラミス

自家製ティラミスとビスケットの
食感をお楽しみください



()のメニュー価格は全て税込み表記となっております