

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 Apple butter, Salami

### 林檎バターとサラミのムース

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)

Recommend!!

## 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

### 低温調理した燻製鴨

しっとり柔らかい鴨肉をピノノワールマスタードで。

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)



## Ceviche Shime Mackerel

### 炙りメサバのセビーチェ

旬のサバをさっぱりとしたセビーチェ仕立てで

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  
赤ワインとのマリージュを。

780 (858)

## Carpaccio Yellowtail

### ブリのカルパッチョ ~柚子と生姜のヴィネグレット~

旬でプリッととしたブリカルパッチョで。  
柚子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

## Frit Calamari

### カラマリフリット

イカゲソの唐揚げ。豆板醤マヨソースで  
かぶり付いて、ビールを流し込んでください

680 (748)



## Tomato Stew (Hachinosu, Rumen, Pork belly)

### ピリ辛トマトのモツ煮込み

ハチノス、ガツ、豚バラが入ったトマト煮込み  
ハーブで香りもつけてあるので美味しさ倍増。

780 (858)



## 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)



## Gnocchi (Trapanese sauce)

### 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

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)

## 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 (Smoked Pacific saury, Maitake)**

燻製サンマと舞茸のペペロンチーノ

スモークしたサンマと旬の舞茸で仕上げたペペロンチーノ  
季節を感じさせてくれる逸品です



**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

~ふわっふわなカプチーノスタイル~

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!!

**Tomato cream (Sea urchin, Eggplant)**

雲丹と秋ナスのトマトクリーム

贅沢ウニのトマトクリームパスタ  
味が染み込んだ秋茄子も絶品です



【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

シンプルが美味しい！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, Porcini**

トリュフ香るポルチーニ茸の焼きリゾット

トリュフ香る贅沢なポルチーニのリゾット。  
仕上げに表面のチーズ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 ~トリュフソース~

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！！



Recommend!!

**Grilled Pork 'TOZAWA'**

山形県産 戸澤豚のグリル 200g

厚みもあり柔らかくジューシー。戸澤のブランド豚  
香草マスタードソースでお召し上がりください。



## Dessert ALL 680 (748)

**Basque cheese cake**

キャラメルバスクチーズケーキ

Ajito自家製バスクチーズケーキ  
滑らかなホイップクリームと一緒にどうぞ



**Catalana (Pear, Hojicha)**

ほうじ茶と洋梨のカタラーナ

旬の洋梨とほうじ茶のカタラーナ  
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