

Tapas

Recommend!!

Fresh Oyster

岩手県産“山田の生牡蠣”フレッシュオイスター
ブリップリでミルクィな味わいの生牡蠣！
シンプルにレモンでどうぞ！！

1p/580 (638)

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)

Olive Fretters

グリーンオリーブのころころフリット
皆様からの熱い支持で待望の復活です

480 (528)

Bruschetta (Salmon roe)

イクラと発酵バターブルスケッタ
発酵バターがアクセント。溢れそうなイクラを堪能
*こちらの商品は2ピースからとなります

1p/580 (638)

Frit Octopus

まるまるイダコのフリット
カラッと香ばしく仕上がってます



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)

Qeuf Mayonnaise

トリュフ香るウフマヨ /1p
フルフルな卵にマスタードソースたっぷりです。
やみつぎです

380 (418)

Raisin Butter

レーズンバター
ハチミツとブラックベッパーで沼ります。

480 (528)

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”温ポテトサラダ”
インカの目覚めの甘み特徴の”ぼてさら”
一度揚げて温かい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
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！
しっとりとした優しい味わい。

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)

Drunk Shrimp

ほろ酔い海老
ブリップリの生海老を醤油に漬け込みました。
絶品です。嬉しい4尾付きです



780 (858)

Carpaccio

愛媛県産真鯛のカルパッチョ ~甘夏のヴィネグレットソース~
旬でフリットとした愛媛県産真鯛カルパッチョ。
甘夏の香りとソースでサッパリと

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

Mayonese Shrimp

Ajitoのエビマヨ
特製エビマヨ！！甘辛く仕上げました
おかわりはほどほどに。



680 (748)

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)

Beef Stew (Cheese, Soft-boiled egg)

牛スジ肉のシチュー ~焦がしチーズと半熟卵~
ほろほろに煮込んだビーフシチュー
焦がしチーズと半熟卵が絶品です



980 (1078)

Recommend!!

Gnocchi (Quattro Formaggi)

クワトロフォルマッジのもちもちニョッキ
もちもち食感のニョッキ。ゴルゴンゾーラ、
チェダー、シュレッド、バルメザンの4種

780 (858)

Ajillo (Shrimp, Mushroom)

アヒージョ (海老とマッシュルーム)
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)

Recommend!!

Caesar salad

2種チーズとロメインのシーザーサラダ
たっぷりチーズを使ったシーザーサラダ
自家製ドレッシングをお召し上がりください！！

880 (968)

Bagna Cauda

こだわり野菜のバーニャカウダ
季節のこだわり野菜
自家製バーニャソースどうぞ！



880 (968)

Pasta (Spaghettini) ALL 980 (1,078)

世界No.1シェアを誇るイタリア産”バリラ”(Barilla)の麵を使用。
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 (Grana Padano, Black Pepper)

**グラナパダーノチーズと
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

Carbonara (Black Truffle)

黒トリュフとイベリコ豚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。

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！



Penne Bolognese

特製ボロネーゼ ~ペンネ~

特製のボロネーゼをペンネで！
お酒の共に間違いなし



Recommend!!

Peperoncino (Sea bream, Vegetables)

愛媛県産真鯛と春野菜のペペロンチーノ

旬の真鯛を使った繊細かつ、豪快なパスタ
隠し味のスパイス系がアクセント

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！



Tomato cream (Sea urchin, Spinach)

雲丹とちぢみほうれん草のトマトクリーム

贅沢ウニのトマトクリームパスタ
味が染み込んだほうれん草も絶品です

Recommend!!

Penne Arrabiatta

とろ〜りチーズのアラビアータ ~ペンネ~

チーズがとろとろがアクセント

旨辛なペンネと一緒にどうぞ！結構辛いです！



【ペンネ以外のパスタは+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、モッツアレラ、バジル！
ぜひ召し上がって頂きたい一品です。

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!!

Cutlet "Sangenbuta"

三元豚のミラノ風カツレツ

厚みもあり柔らかくジューシー。
カリッとサクッと。熱々でお召し上がりください。



Dessert ALL 680 (748)

Basque cheese cake

バスク風チーズケーキ

Ajito自家製バスクチーズケーキ
マルドン塩と一緒にどうぞ

Recommend!!

Creme Brulee

クレームブリュレ

待望の復活です！
ファンの方もいるのでお早めに！！

Tiramisu

クラシックティラミス

自家製ティラミスをお楽しみください



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