

Antipasti

前菜



ピンチョス7種(イメージ)

ピンチョス(7種) ¥ 1,200 Assorted Seven Appetizers “Pintxos”

生ハムコロッケ・根菜のミルフィーユ・カプレーゼ・しらすのオムレツ

スモークサーモンとサワークリーム・エビカニマヨ・イタリアサラミボール

パルマ産プロシュート ¥ 700 Prosciutto of Parma

天然真鯛のカルパッチョ ¥ 1,600 Natural Red Sea Bream Carpaccio

ガスパチョ ¥ 800 Gazpacho with Colorful Mini Tomatoes
カラフルミニトマトを添えて

イタリア産 濃厚ブラータチーズと ¥ 2,500 Caprese Salad, Burrata Cheese
フルーツトマトのカプレーゼ仕立て and Fruits Tomato

天使の海老 グリーンアスパラ・ ¥ 2,500 Fried Angel Shrimp with Fritto Green
ししとう・オクラのフリット Asparagus, Green Peppers and Okra

レッドチコリとゴルゴンゾーラのサラダ ¥ 1,200 Gorgonzola Cheese and Red Chicory Salad

bamboo特製シーザーサラダ ¥ 1,200 Caesar Salad

パクチーとアボカドのサラダ ¥ 900 Fresh Coriander and Avocado Salad

Paste & Risotto

パスタ・リゾット

赤いか 伏見のとうがらし 枝豆 いんげん きぬさや等 ¥ 1,700

夏野菜のスパゲッティ

Squid and Summer Vegetable Spaghetti

タリアテッレ オマール海老のトマトクリームソース ¥ 2,400

Tomato Cream Sauce Tagliatelle with Homard Lobster

スパゲッティ カルボナーラ ¥ 1,900

Spaghetti Carbonara

リングイネ・フィニ ボンゴレビアンコ ¥ 1,800

Linguine with Short Neck Clams

スパゲッティ 和牛のボロネーゼ ¥ 2,200

Wagyu Beef Meat Sauce Spaghetti “Bolognese”

Risotto

ズッキーニとサフランのリゾット ¥ 1,900

Zucchini and Saffron Risotto

Pizze

窯焼きピッツァ

| | | |
|---------------------------|---------|---|
| マルゲリータ | ¥ 1,700 | Margherita Pizza |
| クアトロフォルマッジ | ¥ 1,800 | Quattro Formaggi Pizza |
| 自家製サルシッチャとブロッコリー | ¥ 1,800 | Homemade Salsiccia Sausage and Broccoli Pizza |
| プロシュートコットとマスカルポーネ | ¥ 1,900 | Boiled Prosciutto and Mascarpone Pizza |
| 海老とアボカド | ¥ 1,900 | Shrimp and Avocado Pizza |
| しらすのマリナーラ | ¥ 1,900 | Marinara Pizza with Baby Sardines |
| ピリ辛サラミ “ウンドウイヤ”と プチトマト | ¥ 2,400 | Spicy Sausage, 'Nduja Pizza |

Carne e Pesce

肉料理・魚料理



特製ローストチキンハーフ
(イメージ)

| | | |
|--|--------------------|--|
| 大山産 表参道bamboo特製ローストチキン ナッツ・ドライフルーツ・りんごを詰めて (1羽) (1/2羽) | ¥ 4,000 ¥ 2,000 | Special Roast Chicken (Whole Size) (Half Size) |
| 熊本県産“赤牛”タリアータ ルッコラを添えて | ¥ 3,800 | Wagyu “AKA-USHI” Tagliata with Rocket Leave |
| カジキマグロとじゃがいもの アンチョビ焦がしバターソース | ¥ 1,800 | Grilled Swordfish and Potato with Anchovy Brown Butter Sauce |
| イベリコ豚の希少部位“プルマ”のグリル 甘く煮詰めたシェリーソースと共に | ¥ 2,300 | Grilled Pluma Iberico Pork with Sherry Sauce |
| リブロ:ポークカツレット クリームチーズ・プロシュート フレッシュトマト・バジルをはさんで | ¥1,800 | Pork Cutlet Stuffed Cream Cheese, Prosciutto, Fresh Fruit Tomato and Basil |

Contorni

サイドメニュー

| | | |
|---------------|-------|----------------------------------|
| パンの盛り合わせ | ¥ 300 | Assorted Breads |
| トリュフ香るフライドポテト | ¥ 700 | Fried Potato with Truffle Flavor |

Dolce

デザート

| | | |
|-----------------|---------|--------------------------------|
| ティラミス | ¥ 950 | Tiramisù |
| ピンチョスデザート(6種) | ¥ 1,000 | Assorted Six Dessert “Pintxos” |
| アイスの盛り合わせ | ¥ 600 | Assorted Ice Cream |
| 旬のフルーツのドルチェピッツァ | ¥ 2,480 | Dessert Fruits Pizza |

Caffè e Tè

コーヒー&紅茶

| | | |
|-----------------|-------|-------------------------|
| コーヒー・紅茶 Hot/Ice | ¥ 600 | Coffee / Tea (Hot/Iced) |
| エスプレッソ | ¥ 500 | Espresso |
| カフェラッテ | ¥ 700 | Caffe Latte |
| カモミールハーブティー | ¥ 700 | Chamomile Herbal Tea |