

多国籍ダイニング Versatile

タコクセキダイニング ヴァーサタイル

海老とアボカドの生春巻き
Goi cuon(ゴイ・クオン) 825円



Fries with Coriander 660 yen

Fries tossed with fresh coriander and olive oil.

香菜薯条 660日元

现炸薯条配上新鲜香菜再撒上香菜粉淋上橄榄油，是本店自创的一道菜单。

고수 포테이토 660엔

슈스트링 감자튀김에 신선한 고수를 얹어 코리앤더와 올리브유로 살짝 버무린 버스타일 오리지널 메뉴.

香菜薯條 660日圓

調理法→敝店獨家料理。鞋帶薯條(細切薯條)搭配新鮮香菜，再以芫荽、橄欖油稍微攪拌。

ゴルゴンゾーラのクリームペンネ 1,320円



Gỏi cuốn (fresh spring roll) with Shrimp and Avocado 825 yen

Our No.1 menu item - this healthy Vietnamese-style fresh spring roll is made with plenty of vegetables stuffed and rolled up in a thin sheet of rice paper.

大虾牛油果生春卷 825日元

本店人气第一的越南料理。皮薄馅多还可以摄取大量的蔬菜也是非常健康的一道菜。

새우와 아보카도 월남쌈 Gỏi cuốn(고이 꿩)

825엔

버스타일 인기 NO.1 베트남 요리. 얇은 라이스페이퍼에 야채와 재료를 듬뿍 싸서 둘둘 만 건강식.

鮮蝦酪梨膾卷 Gỏi cuốn 825日圓

調理法→敝店人氣No.1的越南料理。以薄薄生捲皮包覆滿滿蔬菜的健康料理。

パクチーポテト 660円



Gorgonzola Penne 1,320 yen

A rich and creamy pasta made with plenty of Gorgonzola cheese (a type of blue cheese) - goes perfectly with wine.

戈贡佐拉奶酪通心粉 1,320日元

选用了大量的戈贡佐拉奶酪，口味特别浓郁的奶油通心粉，和葡萄酒的口味也是相当吻合。

고르곤졸라 크림 펜네 1,320엔

고르곤졸라 치즈를 아낌없이 사용해 진한 맛의 크림 펜네. 와인과 잘떡궁합.

拱佐諾拉藍紋乳酪奶油筆管麵 1,320日圓

調理法→加入大量拱佐諾拉藍紋乳酪的濃厚奶油筆管麵。與紅酒超搭。

多国籍ダイニング Versatile

タコクセキダイニング ヴァーサタイル

サルサソース&トルティーヤチップス 605円



Grilled Long Yams 495yen

The yams are grilled and then seasoned with a cumin-based original spice - goes perfectly with beer.

椒盐孜然烤山药 495日元

把烤过的山药撒上盐和孜然的香辛料，香味独特配啤酒再适合不过了。

참마 소금 커민 구이 495엔

불에 구운 참마를 소금과 커민 베이스의 오리지널 향신료로 양념. 맥주와 잘먹궁합.

孜鹽風味烤山藥 495日圓

調理法→將烤山藥用鹽、以孜然為基底調製的獨家香料調味而成。與啤酒超搭。

クレマカタラーナ 495円



Homemade Oolong Tea Gelato 440 yen

This smooth gelato is made with cream, condensed milk, and Oolong tea brewed from tea leaves.

自家制意式乌龙茶冰淇淋 440日元

用煮过的乌龙茶，加入鲜奶油和炼乳而制成的口感润滑的冰淇淋。

수제 오리지널 우롱차 젤라토 440엔

우롱찻잎을 끓여 생크림, 연유로 부드러운 식감을 살린 아이스크림.

自家製烏龍茶義式冰淇淋 440日圓

調理法→泡煮烏龍茶，在茶湯中加入鮮奶油與煉乳，製作出口感滑順的冰淇淋。

Tortilla Chips & Salsa 605 yen

Comes with tortilla chips and homemade salsa sauce made from fresh tomatoes and onions.

莎莎酱和玉米脆片 605日元

新鲜番茄和洋葱制作的自家制萨萨辣酱配上香脆的玉米片

살사소스&토르티야칩 605엔

신선한 토마토와 양파로 만든 수제살사소스와 토르티야칩.

莎莎醬&墨西哥玉米片 605日圓

調理法→用新鮮蕃茄和洋蔥製作的自家製莎莎醬，搭配墨西哥玉米片

長芋塩クミン焼き 495円



Crema Catalana 495 yen

A specialty of the Catalan region in Spain. This rich custard has a crunchy caramel top, and a smooth pudding-like texture.

加泰罗尼亚焦糖奶冻 495日元

是西班牙加泰罗尼亚地区的乡土料理。蛋奶冻的表层是脆脆的焦糖，中间味美浓郁，有着冰淇淋布丁般柔滑的口感。

크레마 카탈라나 495엔

스페인 카탈루냐 지방의 향토요리. 커스터드 위에 바삭한 캬라멜이 토핑되어 아이스크림처럼 진한 맛.

Crema catalana 加泰羅尼亞焦糖奶凍 495日圓

調理法→西班牙加泰羅尼亞地區的當地美食。卡士達醬上方鋪上一層酥脆的焦糖層，有著宛如布丁冰淇淋一般的濃厚味道。

自家製烏龍茶ジェラート 440円

