



# Dinner menu



## Casual course

### カジュアルコース

本日のサラダ

プチスープ

フォカッチャ

おまかせハーブパスタ

メインプレート

(伊勢海老のフリット・国産牛スネ肉の赤ワイン煮込み)

プチデザート

食後のお飲み物

¥3,300

パスタ・  
ピザの  
美味しさUP!!

Harbor 9 名物  
カマンベールチーズのトッピング♪

見た目も味わいも贅沢に♪ **プラス** 各¥220



## PASTA ..... ¥1,320

- ◆ 今週の和風パスタ  
Japanese style pasta
- ◆ 瀬戸内六穀豚の特製ボロネーゼ  
Bolognese
- ◆ 瀬戸内レモンカルボナーラ  
Carbonara
- ◆ ベスカトーレ  
Spaghetti alla pescatora
- ◆ 生ハムと季節野菜のペペロンチーノ  
Prosciutto and seasonal vegetables peperoncino



## SECONDO

- ◆ ハーブ鶏の Parmigiana ..... ¥1,210  
Harb chicken parmigiana (eggplant, tomato, cheese)  
トマトソースに茄子、トマト、チーズの定番組み合わせです
- ◆ 瀬戸内真鯛のボワレ アクアパッツァソース ..... ¥1,650  
Setouchi red sea bream poele  
瀬戸内産の真鯛をお好みのソースで仕上げます
- ◆ ラムチョップの香草パン粉焼き(2本) ..... ¥1,320  
Grilled lamb chops with herbs and bread crumbs  
羊肉を手作り香草パン粉とマスタードで
- ◆ 特製仔牛のミラノ風カツレツ(80g) ..... ¥1,650  
Veal milanese cutlet  
仔牛のもも肉を丹念に伸ばしています。トマトソースでどうぞ
- ◆ 国産牛ロースのタリアータ(150g) ..... ¥1,980  
Domestic beef loin tagliata with rock salt, lemon  
岩塩とチーズ、レモンと一緒に
- ◆ 国産牛炙りハラミ〜ポン酢ソース〜 ..... ¥1,650  
Domestic beef grilled skirt steak with ponzu sauce  
直火で炙り香ばしく仕上げています



## DOLCE

- ◆ ティラミス ..... ¥550  
Tiramisu
- ◆ 本日のデザート盛り合わせ ..... ¥880  
Today's dessert platter





# PIZZA

ピザ

◆ Harbor9pizza ..... ¥1,320  
(ピザソース、ミックスチーズ、粉チーズ)

◆ チョイス1 生地 \*生地はクリスピー or ナポリ風からお選びください。  
(23cm) (22cm)

◆ チョイス2 トッピング \*選べるトッピング2種付き

- ・肉類  
(ベーコン・生ハム・ソーセージ・サラミ・温玉)
- ・魚介類  
(ツナ・しらす・小海老・アンチョビ・スモークサーモン)
- ・野菜類  
(ブロッコリー・茄子・トマト・アスパラ・玉ねぎ・ケッパー&オリーブ・バジルソース)
- ・チーズ類  
(モッツアレラ・ブルーチーズ・カマンベール)

\*トッピング1種類追加ごとに+¥110



# ANTIPASTO

アンティパスト

◆ 今週のスープ ..... ¥440  
Weekly soup

◆ アンチョビブロッコリー ..... ¥440  
Anchovy broccoli  
ブロッコリーを熱々のスキレットで提供します

◆ ツナとジェノベーゼのイタリアンポテトサラダ ..... ¥440  
Italian potato salad with tuna and genovese  
ポテトサラダをイタリアンにアレンジしています

◆ パルマ産生ハムとグリッシーニ ..... ¥550  
Parma's prosciutto and grissini (made in parma)  
イタリアで定番の組み合わせです

◆ イタリア産サラミ ..... ¥440  
Italian salami  
イタリア産ビールと相性バツグンです

◆ オリーブ2種盛り ..... ¥440  
Two type of olive assorted  
おつまみにぴったりです

◆ サラミと生ハムの盛り合わせ ..... ¥880  
Assorted salami and prosciutto  
イタリア産厳選サラミとパルマ産プロシュートを一度に味わえます

◆ トマトとモッツアレラチーズのカプレーゼ仕立て ..... ¥990  
Tomato and mozzarella cheese caprese

◆ 鯖スモーク&スモークサーモン ..... ¥990  
Smoked mackerel & salmon



◆ シンプルグリーンサラダ ..... ¥770  
Simple green salad  
野菜だけのシンプルなサラダです

◆ パルマ産プロシュートとチーズと温玉のシーザーサラダ ..... ¥990  
Caesar salad with prosciutto and cheese from Parma, served with hot egg  
サラダとチーズと生ハムの組み合わせに温玉を混ぜて

◆ チーズ盛り合わせ ..... ¥1,540  
Cheese  
・カマンベールチーズ  
Camembert cheese  
・ベームスターブラスカス  
Beemster brass cass  
・ミモレット  
Mimolette  
・テドモアンヌ  
Tete de moine  
・ゴルゴンゾーラチーズ  
Gorgonzola cheese

◆ 国産牛イチボのカルパッチョ仕立て ..... ¥1,650  
The roasted carpaccio of domestic

◆ ノルウェーサーモンのカルパッチョ ~柑橘とハーブのソース~ ..... ¥1,540  
Carpaccio of norway salmon  
新鮮なサーモンをガーリックオイルでカルパッチョに仕立てました

◆ イチオン! タコとムール貝の具沢山アヒージョ ~Harbor 9 スタイル~ ¥1,100  
Ahijo of seafood  
フォカッチャ付き 当店おすすめの特製アヒージョです。ボリューム満点です

◆ 前菜5種盛り合わせ ..... ¥1,430  
Assorted a appetizer  
本日のオススメを少しずつ楽しみたい方に

◆ カポナータのオープン焼き ~半熟卵のせ~ ..... ¥770  
The oven of the caponata  
手作りカポナータをスキレットで焼いています

◆ 焼きカマンベール ~はちみつとハーブ~ ..... ¥770  
Grilled camanbert honey and herbs  
手作りハーブオイルと共にカマンベールを焼いています

◆ 姫サザエのブルギニョンバター焼き ..... ¥880  
Grilled turban shells with brugignon butter  
小さなサザエをブルギニョンバターで焼いています

◆ 北海道産真蛸ときたあかりのガルシア風 ..... ¥770  
Octopus garcia style  
スペインのガルシア地方の料理です。スパイスとワインビネガーで炒めています

◆ フライドポテト ~トリュフ風味~ ..... ¥660  
French fries with truffle salt

◆ オニオンリングフリット ..... ¥440  
Onion ring frit

◆ ガーリックトースト ..... ¥440  
Garlic toast

◆ フォカッチャ ..... ¥330  
Focaccia

