おつまみ
Snack

かりかりっとおいも 550
Spicy Potato croquette
ガルーバのおつまみの定番です！スパイスが効いてます。

豆と牛 550
Mixed nuts & Beef jerky
肉厚の本格的なビーフジャーキーとフライドビーンズ、
落花生の盛り合わせです。

ガドガド海老せん 450
Indian fried shrimp cookie
東南アジアでは料理に使う、海老せんべいのおつまみです。

初恋のカマンベールフライ 550
Fried Camembert with compote of apple
とろ～りとろけるカマンベールと
果実味豊かな林檎のコンポート。
それはまるで、あの頃の青春を思い出す「淡い恋」の味わい。

蜂チーズ 900
Assortment of cheese and honey
食べごろのチーズを３種類盛り合わせにしました。
蜂の巣そのままの天然蜂蜜とお召し上がりください。

前菜
Appetizer

サイゴンの生春巻き（数量限定） 750
Vietnam style fresh spring roll (Limited quantity)
海老の生春巻きはベトナム料理の代表作で、
とってもヘルシーな一品。
（数量限定となっておりますので、お早めに！）

生ハムっとモッツァレラ 750
Appetizer of raw ham and mozzarella
ぷるぷるのモッツァレラと生ハムにローマ法皇御用達の
上質な EX バージンオイルを合わせました。

極上和牛のたたき仕立て 1,200
TATAKI of Japanese beef
極上の和牛もも肉をたたきにし、ピリ辛のソースで
仕上げました。おつまみにもオススメの逸品です。

自家製ローストビーフのバルサミコ仕立て 1,200
Roast Beef with Balsamic Sauce
上質の和牛もも肉を、低温調理でじっくりと仕上げた絶品の
ローストビーフ。マスタードを添えてお召し上がりください。

サラダ
Salad

ガルーバのサラダと言えば!!
美たっぷりの野菜サラダ 870
Salad of beauty
15 種類以上の野菜と彩り鮮やかな花を散りばめて、
見た目にも美しく食べても美味しく、
尚かつ心身共に美しくなるサラダです。
人参の甘味が引き立つ、色鮮やかな
自家製人参ドレッシングでお召し上がりください。

**美味しい「美たっぷりの野菜サラダ」の
お召し上がり方**
①まずは、別添えのオレンジ色の
こだわりドレッシングをかけてください。
②お花と、お野菜をよく混ぜると
たっぷりと入った人参の甘みを感じることができ、
より一層美味しくお召し上がりいただけます。

アンチョビっとポテッとサラダ 550
Potato salad with anchovy sauce
アンチョビの風味とホクホクのポテトの相性は抜群。
やめられない。とまらない。美味しさです。

Cheese Fondue

三種類のチーズを
ブレンドした濃厚なフォンデュ。
本場スイスではパンを鍋に落としたら、
罰ゲームをしなくてはならない習慣があるそう。

ハイジのチーズフォンデュ 1,850
Cheese fondue

一品料理
A la carte

鶏もも肉の七種スパイス 980
Roast chicken with seven spices
７種類のスパイスを絶妙にブレンドし、
たっぷりの野菜と合わせ、奥深いソースに仕上げました。

極上霜降和牛ロースの鉄板南蛮 1,800
Teppan-yaki of Japanese beef with MISO
和牛の特等ロースを熱々の鉄板で焼き、
３種の薬味でお召し上がりいただきます。
肉の旨味が、じんわりと口の中に広がる最高の贅沢です。

絹の海老マヨ 850
Fried shrimp with creamy sauce
ぷりぷりの海老にたっぷりのまろやかソースをからめました。
和の隠し味で定番料理をガルーバ風に仕上げています。

ズワイの蟹クリームコロッケ （２個）700
Crab cream croquette （３個）950
サクサクの衣をこじ開けると、
中から濃厚なカニクリームがとろ～っと
まろやかな味は、食べた人の心をがっちりつかみます。

火吹き鶏 650
Fried chicken spicy sauce
新鮮な鶏もも肉を唐揚げにして、
中華風の秘伝のたれで仕上げました。

チェンマイチキン 880
Chiang-mai chicken
ジューシーな鶏もも肉を、
ニンニクを効かせてオーブンでじっくり焼きました。
ベトナム風甘酢のソースでお召し上がりください。

定番
Standard

ガルーバうどん 750
Indian style noodles in soup
台湾ラーメンをヒントに
オリジナルのカレーうどんを作りました。
開業以来、20 年間変わらぬ味です。

チャイニーズナン 800
Nan pizza
インドの主食であるナンを海老チリソースで
ピザ風に仕上げました。

パスタ
Pasta

静寂の白パスタ 1,250
Cream pasta of porcini （２～３人前）2,400
ベーコンとポルチーニ茸を絡めた濃厚なパスタ。
きのこの香りと風味がたまりません。

炭焼職人のカルボナーラ 1,150
Carbonara （２～３人前）2,200
「炭焼職人がパスタを作ったら、
手に付いた炭の粉が落ちてこんな風になるのでは？」
というのがカルボナーラの名前の由来だそう。

ズワイ蟹のやりすぎパスタ 1,400
Tomato sauce pasta of crab （２～３人前）2,700
溢れんばかりの蟹の風味のトマトクリームパスタです。
こだわりにこだわり抜いたら、いつの間にか、
蟹を入れすぎました。
せっかくなので、存分に蟹の風味を堪能してください。

辛子明太子のプティ・プッティーノ 1,100
Spiced cod roe pasta （２～３人前）2,000
明太子をたっぷりと使った親しみやすい味わいのパスタ。
口の中ではじける「ぷちぷち感」をお愉しみください。

勝気なペスカトーレ 1,350
Pasta of seafood （２～３人前）2,550
一晩煮込んだ魚介のスープを使ったコクのあるパスタ
一口目にパンチが広がり、二口目に深い味わいが広がります。

サーモンのレモンクリームパスタ 1,450
Lemon cream pasta of salmon （２～３人前）2,400
爽やかなレモンクリームパスタに、
たっぷりのスモークサーモンをからめました。

ピザ
Pizza

ご注文頂いてから生地を丁寧に伸ばし
専用のピザ窯で焼き上げます。
少々、お時間を頂きますのでご了承ください。

当店のピザは長時間熟成させた
こだわりの生地を使用しています。
手で優しくのばし、高温の窯で一気に焼き上げた
ピザは「外はサクッ、中はもっちり・ふんわり」
とした食感と、小麦粉の旨み・風味を
お愉しみ頂けます。

定番のマルゲリータ 1,030
Pizza margherita
トマト・バジル・モッツァレラ、
上質の材料を使った定番の一品。

ピッツァ・カルボナーラ 1,150
Pizza carbonara
半熟卵とベーコンの親しみやすい味わいのピッツァ。

半熟卵と生ハムのビスマルク 1,250
Soft-boiled egg and raw ham
半熟卵のまろやかさと生ハムの旨みが絶妙のハーモニー。

紅白のハーフ＆ハーフピッツァ 1,200
Pizza half & half of tomato and cream
人気メニューの「マルゲリータ」と
「カルボナーラピッツァ」が同時に味わえます。

生ハムのグラタンピッツァ 1,350
Pizza gratin of raw ham
クリームチーズとモッツァレラをたっぷりと使ったピッツァ。
生ハムとの相性が抜群です！

灼熱のメキシカーナ・ド・コカーナ 1,250
Jalapeno pizza
メキシコの青唐辛子「ハラペーニョ」のピッツァ。
辛いだけじゃありません！後引く香り・風味が病み付きです。

海老と帆立のピッツァGARUVA 1,450
Shrimp & scallop special pizza
魚介を一晩煮込んで作った、極上の特性ピッツァソース。
海老と帆立のプリプリの食感と優しく香るハーブの香り。
まさに大人のための、極上のピッツァ！！

生ハムのルッコラヨッコラ 1,350
Pizza prosciutto
上質の生ハムをたっぷり使った贅沢なピッツァ。
ルッコラの香りと風味が大人のアクセントです。

四種チーズの白ピッツァ 1,300
Pizza quatro formaggio
ゴルゴンゾーラと
３種類のチーズをたっぷりと使ったピッツァ。
「濃厚な味わい」が病み付きになります。

スモークサーモンのクリームピッツァ 1,400
Pizza smoked salmon with cream sauce
たっぷりのサーモンが嬉しい、
とってもクリーミーなピッツァ。

デザート
Dessert

嘘つき卵 650
The dessert of a liar egg
今やガルーバの名物デザート！細かい説明は致しません。
興味を持ったあなた！迷わずにご注文を。

数量限定：1 組につき 1 皿までとさせていただきます。
Limited quantity: 1 dish per group.

焼き立てアップルパイのアイス添え 850
Hot apple-pie with ice cream
熱々のアップルパイにシナモンをふり
濃厚なアイスクリームをたっぷりと添えました。

杏仁豆腐 480
Chinese-style almond jelly
甘すぎず、喉につるっと入っていく滑らかな食感。
ほんのりお酒もきかせています。

大人の事情のショコラ・ド・モナ 850
The gateau chocolate
誰にでも大人の事情というものがあり、
過ちを犯すこともあるのです。
それはさておき、マスカルポーネクリームを添えた
濃厚なガトーショコラです。