

## HAVANA 1950 Cuban Specialties おすすめのキューバ料理

ブルドビーフのトマトソース煮込み Ropa Vieja ~Cuban-style Shredded Beef in Tomato and Sofrito Based Stew~	¥1,200 (税込)	細切りステーキの玉ねぎのライムソテー Vaca Frita ~Cuban-style Onion Sautéed Fried Shredded Beef with Lime~	¥1,200 (税込)
チキンフリカッセ Chicken Fricase	¥1,100 (税込)	キューバン唐揚げ Cuban Fried Chicken	¥800 (税込)
オニオンソテーポークチョップ Onion Sautéed Pork Chop	¥1,600 (税込)	ビーフコロッケ Beef Croquette	¥950 (税込)
ロブスタークレオール Eschilado de langosta ~Lobster Creole~	¥2,900 (税込)	クバーノサンドイッチ Cubano Sandwich	¥1,000 (税込)
アボカドとトマトのキューバンサラダ Cuban Salad with Avocado and Tomato	¥950 (税込)	キューバンスタイル黒豆ご飯 Congri ~Cuban-style Black Bean Rice~	¥700 (税込)
鴨肉のロースト キューバンオレンジソース Roasted Duck ~Cuban Orange Sauce~	¥1,800 (税込)	ローストチキン ※数量限定 Roasted Chicken ※Limited Quantity	¥3,800 (税込)

## Tapas & Ajillo タパス&アヒージョ

トロピカルセビーチェ Tropical Ceviche	¥800 (税込)	HAVANA ミックスナッツ Havana Mixed Nuts	ガーリックトースト Garlic Toast	¥600 (税込)
広島県産カキのコンフィ Hiroshima Oyster Confit		ブルスケッタ・ワカモレ Bruschetta Guacamole	オリーブマリネ Marinated Olives	
ソーセージ盛り合わせ Assorted Sausages		枝豆ベペロンチーノ Edamame Peperoncino	ビーツのポテトサラダ Beets Potato Salad	
自家製チョコレート盛り合わせ Homemade Chocolates		ブラウンマッシュルームのセゴビア Brown Mushroom Segovia	真蛸のガルシア風 Octopus Galicia Style	
和牛ローストビーフ〜チミチュリ〜 Wagyu Roast Beef with Chimichurri		ベビーポテトと燻製ベーコンのアンチョビソテー Sautéed Baby Potatoes and Smoked Bacon with Anchovies	ピクルス Pickles	

ベーコンとマッシュルームのアヒージョ Bacon and Mushroom Ajillo	¥850 (税込)
ソフトシェルシュリンプのアヒージョ〜スイートチリソース〜 Soft Shell Shrimp Ajillo ~Sweet Chili Sauce~	¥900 (税込)
季節のアヒージョ Seasonal Ajillo	¥1,000 (税込)

※アヒージョにはバゲット(2個)が付いています  
TWO PIECES OF BAGUETTE ARE INCLUDED WITH THE AJILLO

## Appetizers & Salads 前菜&サラダ

カリブ海のブルラータのカプレーゼ Caribbean Burrata Caprese	¥2,500 (税込)
鮮魚のカルパッチョ Fresh Fish Carpaccio	¥950 (税込)
ロイヤルチーズコンビネーション Royal Cheese Combination	¥1,300 (税込)
セラノハムセレクション Serrano Ham Selection	¥1,000 (税込)
ロイヤルサラダ Royal Salad	¥1,600 (税込)
ヴィンテージシーザーサラダ Vintage Caesar Salad	¥950 (税込)

## Fried 揚げ物

ポテトフライ Fried Potato	¥700 (税込)
フライカラマリリング Fried Calamari Rings	¥850 (税込)
サーモンコロッケ Salmon Croquette	¥1,000 (税込)

## Rice & Pasta 米飯・パスタ

HAVANA ロパビエハ丼 ご飯の上にブルドビーフのトマト煮込み Rice Topped with Ropa Vieja	¥1,200 (税込)
マカロニチーズ Macaroni & Cheese	¥1,400 (税込)

## Meat & Fish 肉類 & シーフード

Tボーンステーキ ※数量限定 T-Bone Steak ※Limited Quantity	¥7,500 (税込)
プライムビーフタリアータ Prime Beef Tagliata	¥1,900 (税込)
仔羊のグリル Grilled Lamb	¥2,200 (税込)
サーモンのグリル ~いぐらのソース~ Grilled Salmon ~Creamy Salmon Roe Sauce~	¥1,700 (税込)

## Others その他

パン(2個) Bread (2 pieces)	¥300 (税込)
アヒージョ用追加バゲット(2個) Additional Baguette for Ajillo (2 pieces)	¥200 (税込)
ソフトシェルシュリンプ アヒージョ用バクチャー Coriander for Soft Shell Shrimp Ajillo	¥200 (税込)

## Dulces スイーツ

アイスクリームアラモード Ice Cream à la Mode	¥500 (税込)
ガトーショコラ Gâteau au Chocolat	¥750 (税込)
クレームブリュレ Crème Brûlée	¥650 (税込)