

前菜 ~antipasto



20年間定番！海老のムース～バゲット添え～**500円**
ラブワインで20年、ワインがススム人気メニュー
お持ち帰りも出来ます

大人のスパサラ（イカ墨パスタ版）.....**580円**

居酒屋さんの定番をラブワイン風に仕上げました。

キューピーマヨ百周年記念マヨペースと3種のトッピング



生ハムの盛り合わせ**1,250円**

スペイン産をベースに、仕入れたハムをランダムに盛り合わせ

キューピー百年記念マヨのポテサラ**580円**

キューピーマヨ百周年を記念したマヨネーズの元祖
マオンソースを贅沢に使用しました。



生ハムとクリームチーズの白和え～フルーツ添え～ **830円**

生ハム&フルーツが白味噌クリームチーズに調和します

オリーブマリネ～シェリー風味～**380円**

2種のオリーブをシェリーベースで色々アレンジ



自家製ピクルス盛り**430円**

パプリカ、人参、大根、たまねぎなど。優しい酸味に仕上げてます

梅の燻製1コ**200円**

意外にワインに合うと思う

2コ 380円



ドライフルーツ盛り**550円**

いちじく、マンゴー、パイナップルなど、ランダムに盛ってます

ミックスナッツ**480円**

結構高級なナッツ仕入れてます



カミングスーン**400円**

シェフ、新メニュー考え中。リクエストお待ちしております

カミングスーン**400円**

シェフ、新メニュー考え中。リクエスト頂戴



チーズ ~cheese



世界のチーズ3種盛り 1,200 円

世界のチーズ5種盛り 1,700 円

世界3大ブルーチーズ盛り ..1,500 円

世界のチーズ単品 660 円

(お好みをお伝えください)

【チーズの種類】



【白カビ】

くせがなく、
クリーミーなマイ
ルド



【青カビ】

大理石みたい。
ピリッと刺激的
塩分、芳醇な香り



【ウォッシュ】

文字通り表面を塩
水や酒で洗いなが
り熟成。色々強烈



【スモーク】

チーズを燻製に。
ラブワインのピッ
コリーは定番人気



【ブラウン】

キャラメルのような
あまずっぱさ。
濃厚なコク

アヒージョ ~ajillo



オリーブオイルとニンニクで食材を煮込むスペイン料理です



天然海老3尾ときのこのアヒージョ 1,200 円

スライスバゲット6枚付きです。追加のえびは300円



鶏せせりと季節野菜のアヒージョ 1,000 円

スライスバゲット6枚付きです。

もっとバゲット!3枚 150 円

もっとバゲット!6枚 300 円

お肉とお魚 ~meet or fish?



※お魚料理は準備中です🙏



国産黒毛和牛の低温調理ローストビーフ**1,200円** 🍷
契約農家から仕入れる和牛からローストビーフに合う部位だけを厳選
4時間以上低温調理します。しっとりした食感。
部位によってサシが多い時と赤身が多い時があります



パテ・ド・カンパーニュ**750円** 🍷🍷
ワインに定番のアテ、パテカン 🍷
タスマニア島の粒マスタードとピクルスを添えています



洋風ドテ焼き**750円** 🍷
ローストビーフにはなれなかった和牛をじっくりコトコト
ワインに合うドテ焼きです



リアルたい焼きくん mini..... **1匹 680円** 🐟
見た目はたい焼き、でも中身はフレンチ

フライ ~Fritto



クリスピーフライドポテト**500円**
本当にカリカリサクサクのフライドポテト
英国スタイルの、モルトビネガーあります
スッパムーチョ好きな方はリクエストしてください



イカ墨ライスコロッケ 2個**500円**
トマトソースとマオンソースでどうぞ



ピザとパン ~pizza & bread



ピザはラブワイン自家製生地使用
パンは南茨木トタリテ製です



自家製生地のピザマルゲリータ **1,250 円**
トマトソース+モッツァレラチーズ+バジルソースの定番ピザ



自家製生地の 4 種のチーズピザ **1,450 円**
クワトロフォロマッジ。チーズだけで作るワインがススムピザ。
お好みでハチミツをかけてどうぞ



ガーリックバタートースト 2 枚 **480 円**
クワトロフォロマッジ。チーズだけで作るワインがススムピザ。
お好みでハチミツをかけてどうぞ

おつまみバゲット! 3 枚 **150 円**

おつまみバゲット! 6 枚 **300 円**



パスタ ~Pasta



淡路麺業の生パスタを使用しています

自家製ミートソース **1,250 円**

淡路製麺の人気の生パスタ「モチリーニ」使用



茄子とベーコンのトマトソース **1,300 円**

淡路製麺の人気の生パスタ「モチリーニ」使用



デザート ~desert



lvsweets



自家製バスクチーズケーキ**550 円**
トマトソース+モッツァレラチーズ+バジルソースの定番ピザ



ゆゆの大きなカヌレ**550 円**



本日のソルベ**550 円**

ソフトドリンク ~soft drinks

まるでワイン! ドイツ製高級ぶどうジュース**700 円**

ソラン・テ・カブラス スペイン産炭酸水**500 円**

能勢ジンジャーエール**400 円**

黒ウーロン茶**400 円**