



お勧め
2012

ピッツァビアッカ

(しらす、フルーツマト、椿油風味)

料金 (税込) 900円

【菘の食材】 菘塩、しらす、椿油、
フルーツマト

素焼きであっさりした薄生地に、しらすの香り、フルーツマトの甘み、菘塩の風味を椿油でまとめ上げたローマ風ピッツァです。

Bar e Trattoria

Ā K K A

バール トラットリア アッカ

お店から皆様へ



城下町菘の蔵屋敷をイメージした建物のイタリアレストランバーです。メニューはオーソックスなイタリアンから、地元ならではの食材を生かし、シンプルかつ独創的に調理した料理をリーズナブルな価格で提供しています。ドリンクの種類も多く、地酒も取り揃えております。

菘出身のオーナーシェフが、地元を離れ料理を学び、大阪で自身のレストラン開業後、海外へ渡り、「いつかは地元、菘で」という想いから、オープンした地元食材にこだわるイタリアンレストラン&バー「Ā K K A」。菘の食材を選び、オーナーシェフと会話をしながら、料理を決める自由なスタイルも人気。気軽に食事を楽しめるアットホームなお店です。

萩うまいもの特集 ～萩の食材を使用した旬の味～

Bar e Trattoria AKKAの萩メニュー

夏

メニュー	萩の食材	料金 (税込)
パスタランチ (110g・3種より選択) ・見蘭牛とむつみ豚のミートソース ・萩産クレソンのジェノヴァ風 ・小エビと萩貝のオイルパスタ +100円で[]内を追加できます [パスタ大盛 110g→130g] [バゲット] [サラダ] [ケーキ] [ドリンク各種]	見蘭牛、むつみ豚 クレソン 嫁の皿、サザエ 等	500円
天然記念牛見島牛ステーキ長州赤ワインソース	見島牛、萩塩、地元野菜	2,000円
見蘭牛、むつみ豚のミートソースカルフォオーネ (包み焼きピザ)	見蘭牛、むつみ豚、玉ねぎ、人参、セロリ	1,400円
季節のサラダ椿油フルーツドレッシング	サニーレタス、水菜、トマト、うこっけい卵	1,200円
鮮魚のアクアパッツァ	季節の魚、ヨメノサラ、タカノツメ、トマト	800円～
シンプルスパゲッティ椿油の香り	萩塩、パセリ、椿油	900円
地の食材前菜盛り合わせ	地野菜、鮮魚、肉	600円



地の食材前菜盛り合わせ



鮮魚のアクアパッツァ



シンプルスパゲッティ椿油の香り

※ 旬の食材を扱うため、内容を変更する場合があります。



Bar e Trattoria AKKA

- ・ 住所／萩市下五間町74 蔵屋敷ビル2F
- ・ TEL／0838-25-5784
- ・ 営業時間／11:30～14:00(L.O. 13:30)
17:30～22:00(L.O. 21:30)
- ・ 店休日／火曜日
- ・ アクセス／萩バスセンターより徒歩15分
- ・ 駐車場／3台