

Food Menu

COLD DISH



Assortment of five kinds of hors d'oeuvres
オードブル五種盛り



Assortment of three kinds of cheese
チーズ三種盛り合わせ

Assortment of three kinds of hors d'oeuvres
(Carrot rapée, olive marinated with prosciutto, escabeche)

オードブル三種盛り
(キャロットラペ・oliveマリネ生ハム添え・エスカベッシュ)

¥1,700

Assortment of five kinds of hors d'oeuvres
(Carrot rapée, olive marinated with prosciutto, escabeche, pate, coleslaw)

オードブル五種盛り
(キャロットラペ・oliveマリネ生ハム添え・エスカベッシュ・パテ・コールミート)

¥2,500

Ratatouille
ラタトゥイユ

¥700

Pickled seasonal vegetables
季節野菜のピクルス

¥700

Japanese-style pate de campagne
和風パテ・ド・カンパーニュ

¥1,200

Marinated herring with dill flavor
鯧のマリネ デイル風味

¥1,400

Garcia-style octopus and potatoes
蛸とポテトのガルシア風

¥1,400

Assortment of three kinds of cheese
チーズ三種盛り合わせ

¥2,200

Colorful vegetable and potato salad
彩野菜とポテトサラダ

¥1,200

Caesar salad
シーザーサラダ

¥1,500

Smoked chicken salad
スモークチキンのサラダ

¥1,400

Mixed nuts
ミックスナッツ

¥800

Nama-chocolate
生チョコ

¥900

HOT DISH



Ajillo of shrimp and squid
小エビと烏賊のアヒージョ



Grilled sausage and bacon
ソーセージとベーコンのグリル



Albondigas gorgonzola sauce
アルボンディガス ゴルゴンゾーラソース

Fried potatoes and onion rings
ポテトとオニオンリングのフリット

¥1,200

Spicy French fries
スパイシーフライドポテト

¥1,200

Fried shrimp and cod with passion fruit and sweet chili sauce
小海老と鱈のフリット パッション スイートチリソース

¥1,400

Fried young chicken with spices and garlic
若鶏のフリット スパイス ガーリック風味

¥1,500

Assorted croquettes
クロケッタ 盛り合わせ

¥1,300

Grilled sausage and bacon
ソーセージとベーコンのグリル

¥1,800

Spanish omelette
スパニッシュオムレツ

¥1,400

Japanese-style beef stew with seasonal vegetables
旬野菜の和風ビーフシチュー

¥2,000

Octopus and conch ajillo
蛸と螺貝のアヒージョ

¥1,600

Ajillo of shrimp and squid
小エビと烏賊のアヒージョ

¥1,600

Ajillo of camembert cheese and mushrooms
カマンベールチーズと茸のアヒージョ

¥1,600

Albondigas minestrone soup
アルボンディガス ミネストローネスープ

¥1,700

Albondigas gorgonzola sauce
アルボンディガス ゴルゴンゾーラソース

¥1,700

Ajillo extra baguette
アヒージョ 追加バケット

¥300

Sauteed pork with garlic and ginger
山賊焼き風 ポークソテー

¥2,000

Assorted wild grilled meat
肉盛りワイルドグリル盛り合わせ

¥3,200

Beef loin steak
牛ロースステーキ

¥3,500

PAST PIZZA & RICE



Spaghetti Vongole Bianco
ボンゴレビアンコ



Black curry rice
ブラックカレー



Garlic rice with chorizo
チョリソー入りガーリックライス

Spaghetti Vongole Bianco
ボンゴレビアンコ

¥1,900

Spaghetti Tomato and mozzarella cheese pasta
トマトとモッツアレチーズの Pasta

¥1,900

Spaghetti salmon and fresh cream
サーモンクリーム Pasta

¥1,900

Half-size pizza
ピザ ハーフサイズ

¥2,200

Regular-size pizza
ピザ レギュラーサイズ

¥4,200

Garlic rice with chorizo
チョリソー入りガーリックライス

¥1,500

Black curry rice
ブラックカレー

¥1,700

Tomato doria with two kinds of spices
二種のスパイスで味わうトマトドリア

¥1,900

Garlic toast
ガーリックトースト

¥800

Salted bread
塩パン

¥500

Milk roll
ミルクロール

¥450

DESSERT



Fondant au chocolat with vanilla ice cream
フォンダンショコラ バニラアイス添え



Gâteau fraise cake
ケーキ ガトーフリーズ

Fondant au chocolat with vanilla ice cream
フォンダンショコラ バニラアイス添え

¥1,300

Gâteau fraise cake
ケーキ ガトーフリーズ

¥950

Matcha fromage cake
ケーキ 抹茶フロマージュ

¥950

Vanilla ice cream
バニラアイス

¥500

Drink Menu

Whisky ウイスキー

Super Nikka スーパーニッカ	¥1,300
JACK DANIEL'S Old No7 ジャックダニエルブラック	¥1,300
I.W.HARPER GOLD MEDAL I.W.ハーパーゴールドメダル	¥1,300
Old Parr Silver オールドパー シルバー	¥1,400
FUJI Single Malt Japanese Whisky シングルモルト ジャパニーズウイスキー 富士	¥1,800

Beer ビール

BOTTLED BEER 瓶ビール	
Asahi SUPER DRY アサヒ スーパードライ 小瓶	¥1,200
DRAFT BEER 生ビール 480ml	
kirin Ichibanshibori 麒麟一番搾り	¥1,350
Heineken ハイネケン	¥1,450
Yona Yona Ale(Craft Beer) よなよなエール(クラフトビール)	¥1,500
Comparison of two types of draft beer 生ビール2種 飲み比べ 各315ml	¥1,700

Sake 日本酒

Yuki no Bousha Yamahai Junmai 雪の茅舎 山廃純米	¥1,700
Dassai 45 獺祭 純米大吟醸45	¥2,000
DASSI NIGORI Sparkling45 獺祭 純米大吟醸45 にごりスパークリング	¥2,200

Craft Gin クラフトジン

お好みのジンをトニックやソーダなどお好みの飲み方でご賞味下さい。
Add your favorite gin to tonic or soda Please enjoy it in your favorite way.



Sakurao Gin Original
桜尾 ジン オリジナル ¥1,500
It has an aroma that combines citrus notes and traditional gin flavors.
柑橘の香りと伝統的なジンの風味が融合したアロマが特徴です。

Craft Gin ROKU
クラフトジン 六 ¥1,600
Using six types of botanicals,It has a smooth texture and elegant taste.
六種のボタニカルを使用し、
スムーズな口当たりと上品な味わいが魅力です。

KINOBI Kyoto Dry Gin
季の美 京都ドライジン ¥1,600
Adding the essence of “Japanese” to London dry style
You can enjoy the clean taste.
ロンドンドライスタイルに「和」のエッセンスを加えた
クリーンな味わいをお楽しみいただけます。

Plum Wine 梅酒

おすすめの飲み方はモヒート
Mojito is the recommended way to drink it.



Hokusetsu Plum Wine Original mojito
北雪 梅酒 (新潟県) のオリジナルモヒート ¥1,600
A refreshing cocktail with the sweet and sour taste of plum wine and mint.
梅酒の甘酸っぱさとミントのすっきりとした口当たりのいいカクテルです

Hokusetsu Plum Wine
北雪 梅酒 (新潟県) ¥1,350
It is characterized by a thick consistency that brings out the plum extract.
梅のエキスをしっかりと引き出したとろみが特徴です。

Awamori Plum Wine UME BIJIN
泡盛梅酒 梅美人 (沖縄県) ¥1,350
This is an awamori-style plum wine made by
pickling fresh green plums and achieving a low sugar content.
新鮮な青梅を漬けて低糖度に仕上げた泡盛仕込みの梅酒です。

Taru Barrel-aged Umeshu
紀州完熟南高梅 完熟梅酒 樽 (和歌山県) ¥1,600
A fruit wine made from ripe plum fruits immediately after harvesting,
and the extract is made over a period of about six months.
完熟した梅の実を収穫後すぐに仕込み、約半年かけてエキスを出した果実酒。

Cocktail カクテル

Moscow Mule (Vodka) モスコミュール ¥1,350	Cuba Libre (Rum) キューバリバー ¥1,350	Spumoni (Liqueur) スプモーニ ¥1,350
Sea Breeze (Vodka) シーブリーズ ¥1,350	Tequila Sunrize (Tequila) テキーラサンライズ ¥1,350	Fuzzy Navel (Liqueur) ファジーネーブル ¥1,350
Mojito (Rum) モヒート ¥1,600	Cassis Orange (Liqueur) カシスオレンジ ¥1,350	Kahlua & Milk (Liqueur) カルーアミルク ¥1,350
		Various non-alcoholic cocktails ノンアルコールカクテル各種 ¥1,350

Wine ワイン

SPARKLING WINE スパークリングワイン

ESPACE of Limari Brut (Chile)
エスパス オブ リマリ ブリュット(チリ)
Glass グラス ¥1,500 Bottle ボトル ¥9,000

Ajimu Blanc de Blancs Sparkling (Japan)
安心院 ブランド ブラン スパークリング(日本)
Bottle ボトル ¥10,000

WHITE WINE 白ワイン

Chateau Suhindol Chardonnay (Bulgaria)
シャトー スフィンドル シャルドネ(ブルガリア)
Glass グラス ¥1,350 Bottle ボトル ¥8,000

GRANDE POLAIRE Yoichi Kerner (Japan)
グランポレール余市 ケルナー(日本)
Glass グラス ¥1,500 Bottle ボトル ¥9,000

GRACE KOSHU (Japan)
グレイス甲州(日本) Bottle ボトル ¥10,000

RED WINE 赤ワイン

Chateau Suhindol Merlot (Bulgaria)
シャトー スフィンドル メルロー(ブルガリア)
Glass グラス ¥1,350 Bottle ボトル ¥8,000

MIYOSHI WINE TOMOE' Syrah (Japan)
広島三次ワイン TOMOE'シラー(日本)
Glass グラス ¥1,500 Bottle ボトル ¥9,000

YOAKENO Tannahara Petit Verdot (Japan)
YOAKENO 天王原 プティ ヴェルド(日本)
Bottle ボトル ¥10,000

Soft Drink ソフトドリンク

DASSAI Sparkling DEX
獺祭の発酵技術から生まれた 新生炭酸水 250ml ¥1,200

Grapefruit/Orange/Mango
グレープフルーツ/オレンジ/マンゴー ¥1,000

Cola
コーラ ¥1,000

Ginger Ale
ジンジャーエール ¥1,000

Japanese Cuisine WASHOKU



Sukiyaki
すき焼き ¥3,600



Assorted Tempura
天ぷら盛り合わせ ¥2,400



Una-juu (Grilled eel rice box)
うな重 ¥3,400



Takoyaki
たこ焼き ¥1,500



Shrimp Tempura Soba
海老天ぷらそば ¥1,900

*Illustration is an image. *Displayed prices including tax and service charges. ※写真はイメージです。※表記料金はサービス料10%と消費税が含まれております。

The LOBBY BAL