

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)

¥1,480

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)

¥2,300

Ratatouille

ラタトゥイユ

¥580

Pickled seasonal vegetables

季節野菜のピクルス

¥580

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

¥1,200

Garcia-style octopus and potatoes

蛸とポテトのガルシア風

¥1,280

Assortment of three kinds of cheese

チーズ三種盛り合わせ

¥1,800

Colorful vegetable and potato salad

彩野菜とポテトサラダ

¥950

Caesar salad

シーザーサラダ

¥1,200

Smoked chicken salad

スモークチキンのサラダ

¥1,200

Mixed nuts

ミックスナッツ

¥580

Nama-chocolate

生チョコ

¥650

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

¥800

Spicy French fries

スパイシーフライドポテト

¥800

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

¥1,200

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

¥1,200

Assorted croquettes

クロケッタ 盛り合わせ

¥1,200

Grilled sausage and bacon

ソーセージとベーコンのグリル

¥1,300

Spanish omelette

スパニッシュオムレツ

¥1,300

Quiche Lorraine

キッシュロレーヌ

¥1,300

Octopus and conch ajillo

蛸と螺貝のアヒージョ

¥1,300

Ajillo of gizzards, bacon and potatoes

砂肝とベーコン・ポテトのアヒージョ

¥1,300

Ajillo of shrimp and squid

小エビと烏賊のアヒージョ

¥1,300

Ajillo of camembert cheese and mushrooms

カマンベールチーズと茸のアヒージョ

¥1,300

Albondigas minestrone soup

アルボンディガス ミネストローネスープ

¥1,400

Albondigas gorgonzola sauce

アルボンディガス ゴルゴンゾーラソース

¥1,400

Ajillo extra baguette

アヒージョ 追加バケット

¥200

Sauteed pork with garlic and ginger

山賊焼き風 ポークソテー

¥1,800

Beef stew

ビーフシチュー

¥1,800

Assorted wild grilled meat

肉盛りワイルドグリル盛り合わせ

¥2,800

Beef loin steak

牛ロースステーキ

¥2,500

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

¥1,500

Spaghetti Tomato and mozzarella cheese pasta

トマトとモッツアレラチーズの Pasta

¥1,500

Spaghetti salmon and fresh cream

サーモンクリームパスタ

¥1,500

Half-size pizza

ピザ ハーフサイズ

¥2,000

Regular-size pizza

ピザ レギュラーサイズ

¥4,000

Garlic rice with chorizo

チョリソー入りガーリックライス

¥1,300

Black curry rice

ブラックカレー

¥1,500

Tomato doria with two kinds of spices

二種のスパイスで味わうトマトドリア

¥1,600

Garlic toast

ガーリックトースト

¥800

Salted bread

塩パン

¥350

Milk roll

ミルクロール

¥300

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 ガトーフレーズ

Fondant au chocolat with vanilla ice cream

フォンダンショコラ バニラアイス添え

¥1,000

Gâteau fraise cake

ケーキ ガトーフレーズ

¥800

Matcha fromage cake

ケーキ 抹茶フロマージュ

¥800

Red fruit dolce cake

ケーキ 赤い果実のドルチェ

¥800

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	¥1,100
JACK DANIEL'S Old No7 ジャックダニエルブラック	¥1,100
I.W.HARPER GOLD MEDAL I.W.ハーパーゴールドメダル	¥1,200
Old Parr Silver オールドパー シルバー	¥1,300
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	
kirin Ichibanshibori 麒麟一番搾り	¥1,300
Heineken ハイネケン	¥1,400
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	¥1,700

Sake 日本酒

Yuki no Bousha Yamahai Junmai 雪の茅舎 山廃純米	¥1,500
Dassai 45 獺祭 純米大吟醸45	¥1,800
DASSI NIGORI Sparkling45 獺祭 純米大吟醸45 にごりスパークリング	¥2,000

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 ¥1,200
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 ¥1,500
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) ¥1,200
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) ¥1,200
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) ¥1,500
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 ¥1,200	Cuba Libre (Rum) キューバリバー ¥1,200	Spumoni (Liqueur) スプモーニ ¥1,200
Sea Breeze (Vodka) シーブリーズ ¥1,200	Tequira Sunrize (Tequila) テキィラサンライズ ¥1,200	Fuzzy Navel (Liqueur) ファジーネーブル ¥1,200
Mojito (Rum) モヒート ¥1,200	Cassis Orange (Liqueur) カシスオレンジ ¥1,200	Kahlua & Milk (Liqueur) カルーアミルク ¥1,200
		Various non-alcoholic cocktails ノンアルコールカクテル各種 ¥1,100

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 ¥6,800

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 ¥8,800

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 ¥1,200 Bottle ボトル ¥5,000

GRANDE POLAIRE Yoichi Kerner (Japan)
グランボレール余市 ケルナー(日本)
Glass グラス ¥1,500 Bottle ボトル ¥6,800

GRACE KOSHU (Japan)
グレイス甲州(日本)
Bottle ボトル ¥8,800

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 ¥1,200 Bottle ボトル ¥5,000

GRANDE POLAIRE Okayama Muscat Bailey A (Japan)
グランボレール 岡山マスカットベリーA(日本)
Glass グラス ¥1,500 Bottle ボトル ¥6,800

MIYOSHI WINE TOMOE' Syrah (Japan)
広島三次ワイン TOMOE' シラー(日本)
Bottle ボトル ¥8,800

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