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
キリン一番搾り ¥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

Craft Gin クラフトジン



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、
スムース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



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。

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。

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

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

Cocktail カクテル

Moscow Mule (Vodka)
モスコミュール ¥1,350

Sea Breeze (Vodka)
シーブリーズ ¥1,350

Mojito (Rum)
モヒート ¥1,600

Cuba Libre (Rum)
キューバリバー ¥1,350

Tequira Sunrize (Tequila)
テキーラサンライズ ¥1,350

Cassis Orange (Liqueur)
カシスオレンジ ¥1,350

Spumoni (Liqueur)
スプモーニ ¥1,350

Fuzzy Navel (Liqueur)
ファジーネーブル ¥1,350

Kahlua & Milk (Liqueur)
カルーアミルク ¥1,350

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 ¥1,100

Cola
コーラ ¥1,100

Ginger Ale
ジンジャーエール ¥1,100

*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。

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

Iburi Gakko Cream Cheese Sandwich
燻りガッコクリームチーズサンド ¥1,300

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

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 スィートチリソース ¥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

Onion Gratin Soup
オニオングラタンスープ ¥1,350

Grilled Sardine with Ume-Shiso Cheese
鯖の梅しそチーズ焼き ¥1,750

Herb-Roasted Duck
鴨のハーブ焼き ¥1,580

Shrimp Katsu Burger Sandwich
海老カツバーガーサンド ¥2,100

Grilled sausage and bacon
ソーセージとベーコンのグリル ¥1,800

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 gorgonzola sauce
アルボンディガス　ゴルゴンゾーラソース ¥1,700

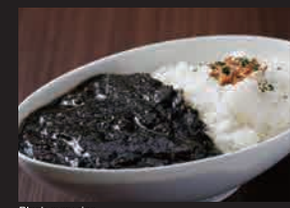
Ajillo extra baguette
アヒージョ　追加バケット ¥300

Assorted wild grilled meat
肉盛りワイルドグリル盛り合わせ Last order ラストオーダー 20:20 ¥3,200

Beef loin steak
牛ロースステーキ Last order ラストオーダー 20:20 ¥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ラチーズのパスタ ¥1,900

Spaghetti salmon and fresh cream
サーモンクリームパスタ ¥1,900

Half-size pizza
ピザ　ハーフサイズ Last order ラストオーダー 20:20 ¥2,200

Regular-size pizza
ピザ　レギュラーサイズ Last order ラストオーダー 20:20 ¥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

Yuzu Kosho-Flavored Shirasu Garlic Toast
シラスのガーリックトースト柚子胡椒風味 ¥1,580

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 ¥1,300

Gâteau fraise cake
ケーキ　ガトーフレーズ ¥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

*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。

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