

BAR DINNER MENU

WINE

	Glass (120ml)	Carafe (500ml)	Bottle (750ml)
スパークリングワイン Sparkling Wine			
ドミニオ デロス デュケスカヴァ ブリュット DOMINIO de los DUQUES Cava Brut	¥1,000	—	¥6,000
白ワイン White Wine			
アロマ エスパニョール ソーヴィニヨンブラン AROMA ESPANOL Sauvignon Blanc	800	3,200	—
フレンターナ ココッチオーラ IGT FRENTANA Cococciola IGT	900	3,600	—
赤ワイン Red Wine			
アロマ エスパニョール カベルネソーヴィニヨン AROMA ESPANOL Cabernet Sauvignon	800	3,200	—
フレンターナ ヴィーノロッソ IGT FRENTANA Vino Rosso IGT	900	3,600	—
ロゼワイン Rosé Wine			
アルガーノ ロゼ Arugano Rosé	1,500	—	9,000

SANGRIA

自家製サングリア (スパークリング/赤/ロゼ)
Homemade Sangria (Sparkling / Red / Rosé) 各 900 each

BEER

サッポロ 黒ラベル (生) Sapporo Draft Black Label	900
麒麟 ハートランド Kirin Heartland	950
ハイネケン Heineken	950
麒麟 零 ICHI (ノンアルコールビールテイスト飲料) Kirin Zero Ichi (Non-Alcoholic Beer Taste Beverage)	850

APPETIZERS AND SALADS

オードブルバリエ Assorted Appetizers	3品 Three Types ¥1,200 5品 Five Types 2,000
ショーケースより好きなオードブルをお選びいただけます。詳しくはスタッフにお尋ねください。 Choose the appetizers you like from the showcase. Please ask us about the details.	
原木椎茸のと115のブルギニオンバター焼き ^(1本 1piece) Baked ISHIKAWA Shiitake Mushroom flavored with Bourguignon Butter	850
玉レタスのしゃきしゃきサラダ 温製プロヴァンスソースを添えて Lettuce Salad With Warm Provençale Sauce (Poured On At Your Table)	1,300
スモークサーモンの彩りサラダ Vibrant Smoked Salmon Salad	1,400
トリッパのトマト煮込み パルメザンチーズの香り Tomato Stewed Trippa With Parmesan Cheese	1,500

FRITTERS

青森県蓬田村産福々たまごと スパイシーなフライドポテトのエストレヤード Spicy Fried Potatoes With Soft Boiled Rich Taste "Fuku-Fuku" Eggs	750
宮城県桃浦産牡蠣のヴィエノワーズ レムラードソース MIYAGI MOMONOURA Oyster Viennoise With Rémoulade Sauce	1,200

HANDMADE FRESH PASTA

シラスとカラスミのスパゲティ Whitebait Spaghetti with Dried Mullet Roe	1,700
---	-------

HANDMADE PIZZA

4種のキノコのピッツァ Quattro Mushroom Pizza	1,800
---------------------------------------	-------

APERITIF COCKTAILS ~乾杯におすすめ!~

フレンチミュール French Mule 女性におすすめ! パッションフルーツのほのかな甘味が印象的です。	850
サザンブルー Southern Blue 淡いエメラルド色が美しい、すっきりとした味わいのオリジナルカクテルです。	850
モヒート ソコ Mojito Zoco 定番のモヒートにスモモのエッセンスを加えた人気のカクテルです。	900
パッソア レアル Passoa Real スパークリングワインとパッションフルーツの組み合わせが絶妙です。	1,000

GIN AND TONIC VARIATIONS

ボンベイ・サファイアジントニック Bombay Sapphire Gin And Tonic	900
ケープ・コッダージントニック Capecodder Gin And Tonic	950
フレッシュディルジントニック Fresh Dill Gin And Tonic	1,000
フレッシュローズマリージントニック Fresh Rosemary Gin And Tonic	1,000

HIGHBALL COCKTAILS

アップルバーボンハイボール Apple Burbon Highball	950
アイリッシュシトラスハイボール Jameson Citrus Highball	950
ミントジュレップハイボール MINT JULEP HIGHBALL	950
テネシーコークハイボール Tennessee Coke Highball	950

メニューにないアイテムもたくさんございます。
ドリンクカウンターでお好みをお伝えください。
We stock and can make many drinks not on the menu. Please ask at the bar counter.

DYNAMIC ~皆様にシェアしてお召し上がりください!~ ~ Enjoy Platters To Share! ~

熊本県産あか牛と野菜のピラフ 青森県蓬田村産福々たまごの温度玉子を添えて わさび風味 KUMAMOTO Wagyu Beef Vegetable Pilaf With Soft Boiled Rich Taste "Fuku Fuku" Eggs And Wasabi	¥1,900
シェフ特製ブイヤベース Chef's Recommended Bouillabaisse *最後に残ったスープでリゾットをお作りします。 Enjoy risotto made from your remaining bouillabaisse if you like.	3,800

ROTISSERIES / PLANCHAS / GRILLS

シェフおすすめ 本日の魚介料理 Chef's Recommended Seafood Of The Day	内容、価格はスタッフにお尋ねください Please ask us about the details.
お肉のロティサリー Meat Rotisserie	100g 1,700
熊本県産あか牛のプランチャー焼き Teppan Grilled Kumamoto Wagyu Beef	100g 2,000

WILD SKEWERED VEGETABLES, SEAFOODS AND MEATS

オーストラリア産子羊 Australian Lamb	650
原木椎茸のと115 ISHIKAWA Shiitake Mushroom	800
おすすめブロシエツ盛り合わせ Assorted Skewered Vegetables, Seafoods And Meats	2,500

CHEESE

盛り合わせ Assorted Cheese	3種 Three Types 1,200 5種 Five Types 2,000
--------------------------	---

料金には10%のサービス料と8%の消費税が含まれます。 All prices are inclusive of a 10% service charge and an 8% tax.
仕入れの状況により、メニュー内容が変更になる場合があります。 Please note that due to daily changes in product availability and quality, menu items may vary.