

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 ディル風味 ¥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
- Quiche Lorraine**
キッシュロレーヌ ¥1,400

- 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
- Beef stew**
ビーフシチュー ¥2,000
- Assorted wild grilled meat**
肉盛りワイルドグリル盛り合わせ Last order 20:20 ¥3,200
- Beef loin steak**
牛ロースステーキ Last order 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 Last order 20:20 ¥2,200
- Regular-size pizza**
ピザ レギュラーサイズ Last order 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
- 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
- Chocolat Amer**
ショコラ アメール ¥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 瀬祭 純米大吟醸45	¥2,000
DASSI NIGORI Sparkling45 瀬祭 純米大吟醸45 にごりスパークリング	¥2,200

Craft Gin

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 スフィンデル 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 スフィンデル メルロー(ブルガリア)
Glass グラス ¥1,350 Bottle ボトル ¥8,000

GRANDE POLAIRE Okayama Muscat Bailey A (Japan)
グランポレール 岡山マスカットベリーA(日本)
Glass グラス ¥1,500 Bottle ボトル ¥9,000

MIYOSHI WINE TOMOE' Syrah (Japan)
広島三次ワイン TOMOE' シラー(日本)
Bottle ボトル ¥10,000

Soft Drink

ソフトドリンク

DASSAI Sparkling DEX 瀬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