



おつまみ Side Dishes



キャベツ炒め
Sautéed Cabbage



もやし炒め
Sautéed
Bean Sprouts



牛ヒレ肉のカツレツ
Beef Tenderloin
Cutlet

- ◆ ポテトフライ ¥600
Fried Potatoes
- ◆ ツナキュー ¥600
Tuna & Cucumbers
- ◆ キャベツ炒め ¥600
Sautéed Cabbage
- ◆ もやし炒め ¥600
Sautéed Bean Sprouts
- ◆ ガツ炒め ¥600
Sautéed Guts
- ◆ スモークサーモン ¥1,000
Smoked Salmon
- ◆ ローストビーフ ¥2,200
Roast Beef
- ◆ いわしの南蛮漬け ¥600
Vinegar Marinated Sardines
- ◆ 甘エビのフリット ¥680
Sweet Shrimp Fritters
- ◆ 牛ヒレ肉のカツレツ ¥2,200
Beef Tenderloin Cutlet

本日のおつまみ

Side Dish of the Day (Ask the staff for details.)
詳しくはスタッフお問い合わせください。

サラダ Salad

- ◆ シーフードサラダ 880円
Seafood Salad **L** 1,580円
- ◆ アスパラサラダ 780円
Asparagus Salad **L** 1,380円
- ◆ 生ハムサラダ 780円
Uncured Ham Salad **L** 1,380円



アスパラサラダ
Asparagus
Salad

華やかに香る。やわらかな味がする。
今日は、ちょっといいハイボール。

メーカーズ クラフト ハイボール

Maker's Mark Craft Highball

¥700

Maker's Mark Craft Highball
FLAVOR VARIATION

ライム **ALL** ¥750
Lime

ジンジャー
Ginger



おつまみと お酒に合う!! おすすめ コンビ

Recommend
Combination



ビール、ハイボール、
レモンサワーと
Beer, Highball, Lemon Sour with:

- ◆ サラダ Salad
- ◆ 炒め物 Sautéed Dishes

白ワインと White Wine with:

- ◆ スモークサーモン
Smoked Salmon
- ◆ 甘エビのフリット
Sweet Shrimp Fritters
- ◆ イワシの南蛮漬け
Vinegar Marinated Sardines

赤ワインと Red Wine with:

- ◆ 牛ヒレ肉のカツレツ
Beef Tenderloin Cutlet
- ◆ チーズハンバーグ
Hamburg Steak with Cheese

お肉に
合う!!

おすすめ ワイン

Recommend
Wine

- ◆ ガロファミリー(赤・白)
Gallo Family (Red or White)

Bottle ¥2,580

- ◆ ロドニーストロング
Rodney Strong

Bottle ¥5,980

- ◆ バローロ
Barolo

Bottle ¥8,600

表記価格は税込です。