

## 料理長お薦め -The CHOICE-



シャルキュトリー こだわりお肉の盛り合わせ ¥1,900

鴨の燻製・パルマ産プロシュート・生サラミ・自家製リエット、自家製パテ。お酒のお供に。

.....こだわりのお肉は単品でもご注文いただけます。.....



パルマ産  
プロシュート ¥1,100

16ヶ月熟成のパルマ産  
プロシュート原木を注文後に  
カットいたします。

自家製 パテ・ド・カンパーニュ ¥700

鴨胸肉のスモーク ¥700

絶品生サラミ ¥700

イタリアマントヴァ地方に伝わる伝統的な製法の手作り生サラミ。

鶏もも肉のリエット ¥700

じっくり柔らかに仕上げた鶏ももの旨味が凝縮。

しっとりフォアグラのテリーヌ ¥1,800

柔らかなテリーヌの表面をキャラメリゼ。甘酸っぱいラズベリーソースと  
共にお召し上がりください。

本日のおつまみ  
ショートパスタ ¥900

もちもち生パスタをおつまみ感覚で  
どうぞ。日替わりソースでご提供します。



## メインディッシュ -From The GRILL-



国産牛フィレのタリアータ  
(150g) ¥1,800

イタリアンの定番薄切りステーキ。  
チーズや野菜と合わせると  
ワインがすすみます。



骨付き鴨のコンフィ ¥1,800

コンフィとは低温のオイルで  
じっくり焼き上げた料理。  
皮はパリッと中はジューシー。  
鴨の旨味を凝縮したソースと共に。



鮮魚のアクアパッツア ¥1,500

魚介の旨味を凝縮したスープを  
ご堪能ください。



国産銘柄鶏のグリル  
(230g) ¥1,500

ヘルシーラムチョップ (2pieces) ¥1,500

イベリコ豚のグリル (150g) ¥1,500

有機野菜のグリル ¥1,000

～メニュー選びに迷ったら～

料理長お任せコース (2名様より)

¥4,000/1名様 コース 全8皿・9品

¥3,000/1名様 コース 全6皿・7品

※詳しくはコースメニューをご覧ください。

## とりあえず! -The QUICK!-



本日のキッシュ

本日のキッシュ ¥700

特製ガーリックトースト ¥600

塩漬けグリーンオリーブ ¥600

鮮魚のカルパッチョ ¥1,000

ワカモレサルサの  
トルティーヤ ¥700

詳しくはスタッフまで。

## 定番おつまみ -The STANDARD-



シェフのグラタン

..... アヒージョ 2 種 .....

トマトと  
モッツアレラチーズ ¥800

とろとろのチーズがくせになる  
美味しさ。バゲットと一緒にどうぞ。

エビとマッシュルーム ¥700

シェフのグラタン ¥1,000 バゲット ¥300

月替わりです。詳しくはスタッフまで。

クリスマスフライドポテト ¥700

バッファローホットチキン ¥700

辛さは3段階からお選びいただけます。

ポップコーンシュリンプ ¥700

とろけるカマンベールチーズフリット ¥800

## LIVING ROOM 厳選スナック -SNACK-

チョコレート ～リビングルームスタイル～ ¥600

こだわりのドライフルーツ盛り合わせ ¥600

ビーフジャーキー ¥600

ミックスナッツ ¥600

LIVINGROOM 特製おつまみ  
「ワインと一緒に」

前菜3種盛り ¥1,600

前菜は日替わりですので、スタッフにお問い合わせください。

選べるチーズ3種盛り ¥1,100

厳選された日替わりチーズの中から、お酒や気分に合わせてお選びください。



しっとり手作り  
スモークサーモン ¥900

絶妙な火加減でレア状に仕上げた  
スモークサーモン。  
柔らかな食感をお楽しみください。

牛すじ肉の  
ほろほろビール煮 ¥800

牛すじを柔らかくなるまでビールで  
じっくり煮込んだ逸品。  
ビールとの相性は抜群です。



季節のフルーツカプレーゼ ¥1,200

旬のフルーツをカプレーゼ仕立てで。  
※画像は、梨とフロマージュブラン

ソーセージ盛り合わせ ¥1,200

野菜が食べたい -SALAD-



有機野菜のバーニャカウダ

ウィークリーシェフサラダ ¥1,100

週替わりです。詳しくはスタッフまで。

フィンガーチキンフリットの  
サラダ バジル風味 ¥1,100

有機野菜のバーニャカウダ  
¥1,100

カリカリベーコンと  
温玉シーザーサラダ ¥1,000

お腹が空いたら -PASTA&RISOTTO-



彩り野菜のペペロンチーノ トリュフ風味

カルボナーラ  
タリアテッレ(平麺) ¥1,300

揚げ茄子とベーコンの  
アラビアータ ¥1,100

彩り野菜のペペロンチーノ  
トリュフ風味 ¥1,300

4種のチーズのリゾット ¥1,300

思い出の味 -The NOSTALGIA-



「昔ながらの」あげぱん ¥700

当店社長お薦めの一品です！  
練乳・シナモンシュガーをつけて  
お召し上がりください。



「昔ながらの」ナポリタン ¥1,100

独特の甘味で思い出す「あの味」です。

ホームメイドスイーツ -SWEETS-



自家製ガトーショコラ

自家製ガトーショコラ ¥700

バイクドチーズケーキ ¥700

本日のスイーツ ¥900

3種の  
スイーツ盛り合わせ ¥1,000

\* 食物アレルギーをお持ちの方は事前にスタッフまでご相談ください。  
\* 表示価格に消費税は含まれておりません。  
\* ライプエリアは17時以降、1フード1ドリンクのオーダーをお願いしております。  
ミュージックチャージ ¥500～。  
\* パー・テラスエリアは17時以降、シートチャージ ¥500 をいただいております。  
詳しくはスタッフにお尋ねください。  
\* English Menu Available.



GRAND MENU

# BEER



ハイネケン	
レギュラー	¥800
ラージ	¥950
ボトル	¥800
キリン一番搾り	
	¥730
ギネス	
	¥800
ブルームーン	
	¥1,000

## よなよなエール

スモール 265ml	¥780
レギュラー 480ml	¥1,200

コロナ・エキストラ	¥900
ハードシールド	¥750

## ブルックリンラガー 320ml ¥980

キリン零 ICHI (ゼロイチ)	¥700
ノンアルコール	

さらに **4種類** のクラフトビールがお楽しみいただけます。  
別紙【本日のタップ】メニューからお選びください。



**Tap Marché** Good things in life should be enjoyed together. We are proud to offer you the best of beer, good times and good conversations with good friends. Welcome to the neighborhood where happy times are always on tap. Tap the joint.

# ORIGINAL COCKTAIL

## グランマアメリカンレモネード

(オリジナル・ピーチ・ パイン・アップル)	¥1,000
--------------------------	--------

## LRC オリジナルモヒート ¥1,000

## 自家製サンゲリア (赤・白) ¥950

## ブラックティージントニック ¥900

## オリジナルレモンサワー ¥800



# SPIRITS

## GIN

ゴードン	¥750
タンカレー	¥800
タンカレー ブルームズバリー	¥1,200
ヘンドリックス	¥1,200

## VODKA

スミノフ	¥750
ズブロッカ	¥800
シロック	¥900
ケテルワン	¥1,000

## RUM

マイヤーズ プラチナホワイト	¥750
マイヤーズ オリジナルダーク	¥750
キャプテンモルガン	¥800
ロンサカパ	¥1,000

## TEQUILA

トレス マゲイヤスレポサド	¥750
トレス マゲイヤスブランコ	¥750
クエルボ 1800レポサド	¥950
ドンフリオアネホ	¥1,000

### お好きな割り方でどうぞ

他にも様々な酒類がございます。お好みの  
カクテルなどスタッフにお申し付けください。

・ソーダ	¥50
・トニックウォーター	¥50
・コーラー	¥50

# LIQUEUR

カシス	¥650
ピーチツリー	¥650
カイフェ ライチ	¥650
カンパリ	¥650
イエガーマイスター	¥700
アマレット	¥750
マリブ	¥750
コアントロー	¥800
パッソア	¥800
ティフィン	¥900
ペルノー	¥900

# WHISKY

富士山麓	¥700
白州	¥900
山崎	¥900
ジョニーウォーカー各種	¥800~
ジェイムソン	¥800
クラウンローヤル	¥850
オールドパー	¥1,000
マッカラン 12年	¥1,000
ラフロイグ 10年	¥1,000
IWハーバー ゴールドメダル	¥800
ジャックダニエル	¥850
メーカーズマークレッドトップ	¥850

・ジンジャエール	¥50	・クランベリー	¥200	・トマト	¥200
・オレンジ	¥200	・パイナップル	¥200	・レッドフル	¥500
・グレープフルーツ	¥200	・アップル	¥200	・ウーロン茶	¥50

# SOFT DRINK

## COFFEE

樽出しアイスコーヒー	¥750
ビールサーバーの機能を応用して注ぐ、 クリーミーな泡立ちと柔らかな口当りのアイスコーヒー	
ブレンドコーヒー (ホット・アイス)	¥600
カフェラテ (ホット・アイス)	¥650
スペシャルティコーヒー	¥750

## TEA

本日のティー (フレーバー・ハーブ)	¥700
紅茶 (ホット・アイス)	¥650

## WATER

サンタニオル (ガス入り・ガス無し)	¥900
-----------------------	------

## JUICE & OTHERS

ジュース (オレンジ・クランベリー・アップル・ キウイ・グレープフルーツ)	¥600
コーラ・ジンジャエール	¥600
アップルタイザー ペアタイザー グレープタイザー	¥650
ウーロン茶	¥550

# WINE

## WHITE

🇫🇷 シュールダルク ヴィション シャルドネ グラス ¥700 / ボトル ¥3,600

甘 ————— ● — 辛 品種：シャルドネ

🇺🇸 ローズマウント ダイヤモンドラベル シャルドネ ¥4,800

甘 ————— ● — 辛 品種：シャルドネ

🇫🇷 アンリ・ブルジョワ プティブルジョワ ソーヴィニヨンブラン ¥5,800

甘 ————— ● — 辛 品種：ソーヴィニヨン・ブラン

🇯🇵 シャトー・メルシャン 甲州きいろ香 ¥6,200

甘 ————— ● — 辛 品種：甲州

🇫🇷 ウィリアム・フェーブル シャブリ 1er クリュ "ヴァイヨン" ¥10,000

甘 ————— ● — 辛 品種：シャルドネ

## RED

🇫🇷 シュールダルク ヴィション カベルネ・ソーヴィニヨン グラス ¥700 / ボトル ¥3,600

軽 ————— ● — 重 品種：カベルネ・ソーヴィニヨン

🇮🇹 リ・ヴェーリ サリーチェ サレンティーノ ¥4,200

軽 ————— ● — 重 品種：ネグロアマロ

🇺🇸 スターク・コンデ ポストカード カベルネ・ソーヴィニヨン ¥4,800

軽 ————— ● — 重 品種：カベルネ・ソーヴィニヨン

🇫🇷 ロバート・モンダヴィ プライベートセレクション ピノ・ノワール ¥5,800

軽 ————— ● — 重 品種：ピノ・ノワール

🇫🇷 シャトー・モンペラ ¥7,000

軽 ————— ● — 重 品種：メルロー

🇮🇹 フォンタナフレdda バローロ ¥12,000

軽 ————— ● — 重 品種：ネッピオーロ

## SPARKLING

🇪🇸 ラ・ロスカ ブリュット グラス ¥900 / ボトル ¥4,500

甘 ————— ● — 辛 品種：マカベオ・チャレロ

🇮🇹 ロータリ ブリュット ¥5,600

甘 ————— ● — 辛 品種：シャルドネ

グラスワイン (赤・白) ¥700 ~ グラススパークリング ¥900 ~

# WINE SERVER

普段、グラスでは  
飲めないようなワインを  
グラスで!

その方法はとても簡単…

- ワインサーバー  
ご利用方法
- 1 専用のワインカードを購入 (プリペイド式)
  - 2 エントランスにあるワインサーバーへ
  - 3 ワインカードを差し込み…
  - 4 お好みのワインをお選びください



開栓後も鮮度をキープできる最新技術

エノマティックサーバーはワインの劣化を防ぎ、最適な温度で  
ワインの品質管理ができるマシンです。

ワインカード販売額

5,000 円 (5,400円相当)    10,000 円 (11,000円相当)    20,000 円 (24,000円相当)

\*表示価格に消費税は含まれておりません。

\*バー・テラスエリアは17時以降、シートチャージ ¥500 をいただいております。  
詳しくはスタッフにお尋ねください。

\* English Menu Available.



# DRINK MENU