

LIVINGROOM 特製おつまみ
「ワインと一緒に」

前菜5種盛り ¥1,900

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。



燻製マグロの
サラダ仕立て ¥1,400

店内で燻製したマグロを
からすみ風味のさわやかなサラダ
仕立てで。

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。



ポルトガル風生ソーセージの
鉄板焼き ¥1,200



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。

野菜が食べたい -SALAD-



有機野菜のパーニャカウダ

旬野菜と
ブルーチーズのサラダ ¥1,200

有機野菜の
パーニャカウダ ¥1,100

カリカリベーコンと
温玉シーザーサラダ ¥1,000

季節のフルーツの
カプレーゼ ¥1,200

お腹が空いたら -PASTA&RIZOTTO-



カルボナーラ タリアテッレ (平打ち麺)

香り高い
ペペロンチーノ ¥1,100

エビとブロッコリーの
アラビアータ ¥1,200

カルボナーラ
タリアテッレ ¥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 ¥600

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 ¥1,000

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-



自家製クラシックショコラ

クラシックショコラ ¥700

ベ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。

*ライブエリアは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〜。

*バーエリアは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

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 ¥1,800

鴨の燻製・パルマ産プロシュート・生サラミ・鶏もも肉リエット、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

じっくり柔らかく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。



鮮魚と旬野菜の
包み焼き ¥1,800

鮮魚の旨味、野菜の甘みが凝縮した
一品。包みを開いた瞬間に
至福の香りが広がります。



ヘルシーラムチョップ
(2pieces) ¥1,500

脂肪燃焼作用のあるラムチョップを
丁寧に焼き上げました。
ソースは「赤ワイン」と「バーベキュー」
よりお選びいただけます。

イベリコ豚のグリル (150g) ¥1,500

桜姫鶏のグリル (230g) ¥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 ¥600

バゲットの
オープンサンド ¥600

薄切りバゲットに、日替わりで
お肉・魚介・野菜・チーズなどを
お乗せしてご提供します。

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-



アヒージョ (トマトとモッツアレラチーズ)

..... アヒージョ3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。

ムール貝とオリーブ ¥1,000

バゲット ¥300
エビとマッシュルーム ¥700

クリスピーフライドポテト ¥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

BEER



キリン一番搾り ¥650

KIRIN ICHIBAN

ブルームーン ¥1,000

BLUE MOON

原産国：アメリカ
すがすがしいフレーバーに、コリアンダーとオレンジのびりっとした香味、パレンシアオレンジビールが、ほのかな甘味を感じさせます。

ハードシードル ¥750

HARD Cidre

リンゴを発酵させて作ったお酒。ビールのような爽快感とすっきりとした甘い香り。

キリンフリー（ノンアルコール） ¥650

KIRIN FREE (non alcohol)

ORIGINAL COCKTAIL



グランマアメリカンレモネード ¥900

Grandma's lemonade

自家製サングリア 赤/白 ¥950

Sangria red / white

グランマアメリカンピーチレモネード ¥900

Grandma's peach lemonade

グランマアメリカンパインレモネード ¥900

Grandma's pineapple lemonade

グランマアメリカンアップルレモネード ¥900

Grandma's apple lemonade

特製シロップに漬け込んだレモンを使用したアメリカンレモネードです。4種類の味からどうぞ。

ブラックティージントニック ¥900

Black tea gin and tonic

STANDARD COCKTAIL

ハイボール ¥700

Highball

レモンサワー ¥700

Lemon sour

ジンバック ¥800

Gin buck

ジンライム ¥800

Gin and lime

ウォッカトニック ¥800

Vodka and tonic

モヒート ¥900

Mojito

テキーラサンライズ ¥800

Tequila sunrise

カシスオレンジ ¥800

Cassis and orange

ファジーネーブル ¥800

Fuzzy navel

アマレットジンジャー ¥800

Amaretto and ginger

キティ ¥850

Kitty

キールロワイヤル ¥1,000

Kir royale

シャンディガフ ¥800

Shandy gaff

カシスビール ¥800

Cassis and beer

ミントビア ¥800

Mint and beer

VODKA

スミノフ ¥700

Smirnoff

シロック ¥800

Ciroc

ズブロッカ ¥700

Zubrowka

ウーロンハイ ¥700

Oolong hai

ジントニック ¥800

Gin and tonic

ジンリッキー ¥800

Gin rickey

モスコミュール ¥800

Moscow mule

ラムトニック ¥800

Rum and tonic

ボストンクーラー ¥800

Boston cooler

テコニック ¥800

Tequonic

カシスソーダ ¥800

Cassis and soda

チャイナブルー ¥800

China blue

マリブコーク ¥800

Malib coke

キール ¥950

Kir

キールインペリアル ¥1,000

Kir imperial

レッドアイ ¥800

Red eye

ピーチピア ¥800

Peach and beer

レッドブルウォッカ ¥1,000

Vodka red bull

RUM

マイヤーズラム プラチナホワイト ¥700

Myers's Rum Platinum White

マイヤーズラム オリジナルダーク ¥700

Myers's Rum Original Dark

キャプテンモルガン ¥700

Captain Morgan

GIN

ゴードン ドライジン ¥650

Gordon's London Dry Gin

タンカレー ¥700

Tanqueray

タンカレー NO.TEN ¥800

Tanqueray No.TEN

タンカレー ブルームズバリー ¥850

Tanqueray Bloomsbury

ヘンドリックスジン ¥850

Hendrick's Gin

TEQUILA

トレス マゲイヤス レポサド ¥700

Tres Magueyes Reposado

ドンフリオ アネホ ¥1,200

Don Julio

WHISKY

富士山麓 ¥650

Fujisanroku

山崎 ¥800

Yamazaki Single Malt Whisky

白州 ¥800

Hakushu

ジェイムソン ¥750

Jameson

マッカラン 12年 ¥1,000

Macallan 12 Year Old

ボウモア 12年 ¥1,000

Bowmore 12 Year Old

ラフロイグ 10年 ¥1,000

Laphroaig 10 Year Old

アードベック 10年 ¥1,000

Ardbeg 10 Year Old

IWハーバー ゴールドメダル ¥800

I.W.Harper Gold Medal

フォアローゼス ブラック ¥850

Four Roses Black

メーカーズマーク レッドトップ ¥850

Maker's Mark Red Top

ジャックダニエル ¥800

Jack Daniel's

エヴァンウィリアムス 12年 ¥800

Evan Williams 12 Year Old

アップル・バーボン ¥900

Apple Bourbon

ジョニーウォーカー グリーンラベル 15年 ¥700

Johnnie Walker Green Label 15 Year Old

ジョニーウォーカー ダブルブラック ¥750

Johnnie Walker Double Black

ジョニーウォーカー ゴールドラベルリザーブ ¥850

Johnnie Walker Gold Label Reserve

<お好きな割り方でどうぞ>

ソーダ + ¥50 ジンジャーエール / コーラ / トニック / ウーロン茶 + ¥100

Soda Ginger ale / Coke / Tonic / Oolong tea

オレンジジュース / グレープフルーツジュース / クランベリージュース / トマトジュース / ミルク + ¥200

Orange juice / Grapefruit juice / Cranberry juice / Tomato juice / Milk