



DINNER MENU

MONTHLY WINE BY THE GLASS

SPARKLING

ジュール・ラローズブリュット・オーガニック (フランス)
JULES LAROSE BRUT ORGANIC / FRANCE ¥1180

 モリナ・カノヴァス・エコロジカルブリュット・ナチュラル (スペイン)
MOLINA CANOVAS ECOLOGICAL BRUT NATURE / SPAIN ¥1280

ROSE


カンティーナ・ディ・ヴェローナバルドリーノキアレットDOC (イタリア)
CANTINA DI VERONA BARDOLINO CHIARETTO DOC / ITALY ¥980

WHITE

マイ・ペットヴェルデホ (スペイン)
MY PET VERDEJO / SPAIN ¥980

カサヴェルメンティーノ (イタリア)
CATHA VERMENTINO / ITALY ¥1080

シャトー・ルソー・ブラン (フランス)
CHATEAU ROUSSEAU BLANC / FRANCE ¥1180

 ドリームリーシャルドネ (アメリカ)
DREAMERY CHARDONNAY / USA ¥1280

RED

ファイアブランドバーボン・バレル・エイジドレッド・ブレンド (アメリカ)
FIREBRAND BURBON BARREL AGED RED BLEND / USA ¥1080

シャトー・ルソールージュ (フランス)
CHATEAU ROUSSEAU ROUGE / FRANCE ¥1180

 ドリームリーピノ・ノワール (アメリカ)
DREAMERY PINOT NOIR / USA ¥1280

ドリームリーカベルネ・ソーヴィニヨン (アメリカ)
DREAMERY CABERNET SAUVIGNON / USA ¥1280

 大人気メニュー  シェフのおすすめ



ボトルワインリストもご用意しております。お気軽にスタッフまでお声がけください。
We also have a wine list. If you would like to go an order, please feel free to contact the staff!

抜栓料+1100円 (税込) で店内にてお食事と一緒に楽しみいただけます。

All of our wines are priced at retail price for take away and we will gladly open it for you to enjoy with our food for just ¥1100!

DRINK

アサヒ スーパードライ	¥880
ASAHI SUPER DRY	
ノンアルコールビール (ドライゼロ)	¥780
NON ALCOHOL BEER	
ハイボール	¥880
HIGHBALL	
ジントニック	¥880
GIN TONIC	
ウォッカソーダ	¥880
VODKA SODA	
ライム&レモングラス (白ワインベース)	¥880
LIME & LEMONGRASS	
ハニーレモン&ジンジャー (白ワインベース)	¥880
HONEY LEMON & GINGER	
カシス&ブルーベリー (赤ワインベース)	¥880
CASSIS & BLUEBERRY	

SPIRITS

ジン/ウォッカ/ウィスキー	¥880
GIN / VODKA / WHISKEY	



PREMIUM COCKTAILS



コッパカクテルは氷を加えるだけで飲めるオランダ初のハンドクラフトカクテルです

ピニャ・コラーダ

PINA COLADA

ウォッカ/ラム/パイナップルジュース/
ココナッツ
甘味の強いカクテルです

VODKA / RUM / PINEAPPLE JUICE / COCONUT



パッションフルーツマルティニー

PASSION FRUIT MARTINI

バニラウォッカ/ライムジュース/
パッションフルーツ
爽やかでフルーティーなカクテルです

VANILLA VODKA / LIME JUICE / PASSION FRUIT



エスプレッソマルティニー

ESPRESSO MARTINI

ウォッカ/コーヒーリキュール/
コールドブリューコーヒー
上品なコーヒー風味のカクテルです

VODKA / COFFEE LIQUEUR / COLD BREW COFFEE



モヒート

MOJITO

ラム/ミントリキュール/ライムジュース
爽やかですっきりとしたカクテルです

RUM / MINT LIQUEUR / LIME



SOFT DRINK

コーラ	¥660
COLA	
コーラゼロ	¥660
COLA ZERO	
ジンジャーエール	¥660
GINGER ALE	
ジュース (グレープ/アップル/オレンジ/トマト)	¥660
JUICE (GRAPE / APPLE/ ORANGE / TOMATO)	
アクアパンナ天然泉静水	¥1280
ACQUA PANNA NATURAL SPRING STILL WATER	
サンペレグリーノスパークリングミネラルウォーター	¥1280
SAN PELLEGRINO SPARKLING MINERAL WATER	
ライム&レモングラスソーダ	¥780
LIME & LEMONGRASS	
ハニーレモン&ジンジャーソーダ	¥780
HONEY LEMON & GINGER	
カシス&ブルーベリーソーダ	¥780
CASSIS & BLUEBERRY	

CAFE & TEAS

コーヒー	¥580
COFFEE / HOT, ICE	
カフェラテ	¥680
CAFE LATTE / HOT, ICE	
カプチーノ	¥680
CAPPUCCINO	
紅茶 / カモミール / ペパーミント / ローズヒップ	¥580
ENGLISH BREAKFAST / CHAMOMILE / PEPPERMINT / ROSE HIP	



シェフのおすすめ



大人気メニュー

メニュー表記価格は全て内税です。サービス料は頂いておりません。



ALL price include sales tax.No service or table charge.

BISTRO VINO

COLD BITES


-  **産地直送 生牡蠣** ¥780 /1個
FRESH OYSTER 1PIECE
- 彩野菜の自家製ピクルス** ¥680
HOMEMADE PICKLED VEGETABLES
- 燻製ポテトサラダ ~温玉&フライドエシャロットのせ~** ¥680
SMOKED POTATO SALAD
-  **自家製鶏レバーパテ クラッカー添え** ¥780
HOMEMADE CHICKEN LIVER PASTE WITH CRACKERS
- アボカドディップとトルティーヤチップス** ¥980
AVOCADO DIP AND TORTILLA CHIPS
- 生ハムとボローニャハムの盛り合わせ** ¥980
PROSCIUTTO AND MORTADELLA
- 生ハムとカマンベール クラッカー添え** ¥1380
PROSCIUTTO AND CAMEMBERT WITH CRACKERS
- キャロットラペ** ¥680
CARROT RAPE
- ラタトゥイユ** ¥780
RATATOUILLE
- ミックス・ナッツ** ¥680
MIXED NUTS
- 2種のミックスオリーブ** ¥680
MIXED OLIVES
-  **パテ・ド・カンパーニュ** ¥1280
PATE DE CAMPAGNE
-  **本日のおすすめ鮮魚のカルパッチョ** ¥1780
FRESH FISH CARPACCIO
-  **前菜4種の盛り合わせ (生ハム・パテドカンパーニュ・おすすめ2種)** ¥1380
4 APPETIZERS PLATTER
- チーズ3種の盛り合わせ (カマンベール・パルミジャーノレッジャーノ・ミモレット)** ¥1880
3 KINDS OF CHEESE PLATTER / CAMEMBERT, PARMIGIANO REGGIANO, MIMOLETTE

HOT BITES

-  トリュフ香るミニハッシュポテト ¥980
ペコリーノチーズ添え
CRISPY TRUFFLE TATER TOTS
- ポップコーンシュリンプ ¥1180
西洋わさび入りカクテルソース
POPCORN SHRIMP
- 肉汁溢れるグリルソーセージ ザワークラウト添え ¥1080
GRILLED SAUSAGE
- いかのフリット タルタルソース ¥1380
FRIED CALAMARI WITH TARTAR SAUCE
-  イタリア風トマト煮込みのミートボール ¥1680
MEATBALLS IN RICH ITALIAN TOMATO SAUCE
- ブラックタイガーのグリル ¥980 /1本
GRILLED TIGER SHRIMP 1PIECE
- 3種の季節野菜グリル ¥980
3 KINDS OF SEASONAL VEGETABLE GRILL
- バケット ¥300
BUCKET

SALADS

-  生ハムとオレンジとルッコラのサラダ ¥1480
PROSCIUTTO WITH ORANGE AND ARUGULA SALAD
- 自家製鶏ハムとアボカドのシーザーサラダ ¥1580
AVOCADO CAESAR SALAD WITH CHICKEN BREAST HAM

 シェフのおすすめ

 大人気メニュー

メニュー表記価格は全て内税です。サービス料は頂いておりません。

ALL price include sales tax.No service or table charge.

BISTRO VINO



MAIN DISHES



全てのメインディッシュにマッシュポテトがつきます
ALL MAIN COME WITH MASHED POTATOES

- ハラミステーキ** ¥1780 /100g
 GRILLED BEEF SKIRT
 ※ご希望のグラムを100g毎にご用意できます
- サーロインステーキ** ¥1980 /100g
 GRILLED SIRLOIN STEAK
 ※ご希望のグラムを100g毎にご用意できます
- フィレミニオン～ショートグレインフェッド～** ¥2980 /100g
 GRILLED FILET MIGNON ~SHORT GRAIN FED~
 ※ご希望のグラムを100g毎にご用意できます
- 3種のビーフステーキ盛り合わせ** ¥6180
 ハラミステーキ100g + フィレミニオン100g + サーロインステーキ100g
 3 KINDS OF BEEF STEAK
 BEEF SKIRT 100g , SHORT GRAIN FED FILET MIGNON 100g , SIRLOIN STEAK 100g



- グリルハーブチキン** ¥1980
 GRILLED HERB CHICKEN THIGH
- 国産やわらかポークのグリル** ¥1880
 GRILLED PORK
- メカジキのグリル スモーキートマトバターソース** ¥2680
 GRILLED SWORDFISH SMOKY TOMATO BUTTER SAUCE

VEGTABLES



メインのお肉の付け合わせに！

- クリーミーマッシュポテト** ¥880
 CREAMY MASHED POTATOES
- ほうれん草のクリームソテー** ¥1080
 CREAMED SPINACH
- ミックスキノコのガーリックソテー** ¥1080
 MUSHROOM SAUTEE
- とうもろこしのバターソテー** ¥880
 SAUTEED CORN


PASTA & RICE

パスタ大盛 LARGE PASTA +¥300

生パスタ大盛 LARGE FRESH PASTA +¥400

-  **セミドライトマトのアラビアータ** ¥1680
SPAGHETTI ARRABIATA, SPICY TOMATO SAUCE
※麺はペンネに変更も可能です
- ペスカトーレビアンコ** ※生パスタ使用 ¥2380
FRESH PASTA PESCATORE BIANCO
- 濃厚チーズリゾット** ¥1480
RICH CHEESE RISOTTO
-  **牛ボロネーズのラザニア** ¥1980
BEEF BOLOGNESE LASAGNA
- ポルチーニ茸とマスカルポーネのクリームニョッキ** ¥1880
GNOCCHI WITH PORCINI AND MASCARPONE CREAM SAUCE

DESSERT

-  **マスカルポーネたっぷり濃厚ベリーティラミス** ¥780
BERRY TIRAMISU
- チョコブラウニーとピスタチオアイス** ¥780
CHOCOLATE BROWNIE AND PISTACHIO ICE CREAM
- アイスクリーム (ピスタチオ、バニラ)** ¥580
ICE CREAM / PISTACHIO, VANILLA



シェフのおすすめ



大人気メニュー

メニュー表記価格は全て内税です。サービス料は頂いておりません。

ALL price include sales tax.No service or table charge.

BISTRO VINO