

Dining bar energy GRAND MENU

DRINK MENUは
中面をご覧ください。

SEASONAL FOOD 旬の食材料理



- ・スモークサーモン.....¥500
- ・アボカドのクリームコロッケ.....¥500
- ・広島産カキフライ.....¥500
- ・秋野菜のパーニャカウダ.....¥1,500
- ・チーズフォンデュ.....¥1,500

MIKAWA BEEF みかわ牛



- ・水菜とみかわ牛のサラダ.....¥1,000
- ・ローストビーフ.....¥900
- ・牛すじ郡上味噌煮込み.....¥800
- ・みかわ牛の和仕立て.....¥1,700
- ・みかわ牛もも肉.....¥1,700
- ・みかわ牛フィレ肉.....¥3,700
- ・みかわ牛2種盛り合わせ.....¥4,700

特選黒毛和牛
みかわ牛ゴールド
A5等級

繁殖から肥育精肉まで自社牧場で一貫生産。

みかわ牛ゴールド 3つのこだわり

- ① 血統へのこだわり
A5等級にこだわり、良質な遺伝子を配合しています。
- ② 飼へのこだわり
餌にこだわり、肥育の段階から肉に味をつけて熟成させています。
- ③ 肉質へのこだわり
ビールを飲ませる事で牛の肩の環境を整え、美しい霜降りを作ります。

高ランク A5
上級 A4
A3
A2
A1~C1
低ランク 品質規格

SALAD サラダ



・ポテトサラダ ¥300

- ・ごぼうサラダ.....¥300
- ・大根のピリ辛マリネサラダ.....¥400
- ・シーザーサラダ.....¥500

CHICKEN, PORK

鶏肉 豚肉



・タンダーチキン ¥800



・ハンガリー産豚肉のグリル ¥1,300

- ・若鶏グリル.....¥700
- ・ハンガリー産豚肉のガーリック焼き.....¥1,500

HAM, SALAMI, CHEESE

ハム サラミ チーズ



各¥300

- ・イタリア産サラミ
- ・スペイン産サラミ
- ・北海道産クリームチーズ
- ・チェリーモッツアレラ
- ・スモークチーズ

各¥400

- ・ドイツ産ハム
- ・カマンベール
- ・ゴータ
- ・ゴルゴンゾーラ ピカンテ

クラッカー.....¥100

各¥500

- ・イタリア産ハム
- ・スペイン産ハム
- ・ミモレット
- ・サントモール
- ・バルミジャーノ
- ・ピエダンゴア

各¥600

- ・ドイツ産ハムとチーズの2種盛り
- ・ハムサラミ2種盛り
- ・チーズ2種盛り

- ・チーズ3種.....¥1,500
- ・チーズ5種.....¥2,500
- ・ハムサラミ5種.....¥2,000

BAGUETTE バゲット



・生ハムとチーズのバゲット ¥500

- ・バゲット.....¥200
- ・ガーリックトースト.....¥300
- ・ブルスケッタ.....¥500

AMUSE アミューズ



- ・ポッキー ¥300
- ・お麩シヨコラ ¥300

- ・ミックスナッツ.....¥300
- ・枝豆.....¥300
- ・オリーブ.....¥300
- ・ピクルス.....¥300
- ・じゃがバター.....¥300
- ・ドライフルーツ.....¥400
- ・鴨バストラミ.....¥400
- ・蛸のマリネ.....¥400
- ・小海老のレモンマリネ.....¥400
- ・生ハムチーズ.....¥500

PIZZA ピッツァ



・きのこ ¥500

- ・サラミ.....¥600
- ・生ハム.....¥700

APPETIZER 前菜

- ・鮮魚のカルパッチョ.....¥900
- ・ガーリックシュリンプ.....¥600
- ・4種ソーセージ.....¥500
- ・ポテト明太チーズ焼き.....¥500
- ・ソーセージとじゃが芋のチーズ焼き.....¥600
- ・本日の貝の白ワイン蒸し.....¥800
- ・小海老のアヒージョ.....¥600
- ・蛸のアヒージョ.....¥600

FRIED 揚げ物



・エナジーポテト ¥400



・ボルチーニ茸のクリームコロッケ ¥500

- ・レンコンチップ.....¥400
- ・ごぼうチップ.....¥400
- ・ささみチーズフライ.....¥500
- ・カマンベールフライ.....¥500
- ・エナジーチキン.....¥400

RICE & RISOTTO ライス

・郡上米.....¥300



・魚介のトマトリゾット ¥800



自社生産のお米 郡上米

「郡上米」は、山梨水明の地、郡上八幡の豊かな自然が育んだ「こしひかり」です。

PASTA パスタ

・鳥賊明太クリーム.....¥600



・魚介のオイルパスタ ¥800

DESSERT デザート



・ガトーシヨコラ ¥500

- ・バニラアイス.....¥300
- ・チョコアイス.....¥300
- ・フルーツシャーベット.....¥300
- ・ピスタチオのカッサータ.....¥500

営業時間等

月～木・日 / 17:00～25:00
金・土 / 17:00～26:00
店内禁煙 / ～22:00

TABLE CHARGE

テーブルチャージ

1時間まで無料

2時間まで ¥300 (2時間以降1時間毎に ¥300)

energy 300
サクラドリ

サクラドリ店 も よろしく お願い いたします。

営業時間：月～土曜日 17:00～2:00
定休日：日曜日(貸し切りの場合のみ営業)

〒460-0003 名古屋市中区錦2-4-8 宮崎錦ビル1F
TEL.052-212-7696

HOT PEPPER GALS 掲載中

至浅間町
至丸の内駅
至地下鉄通線
至地下鉄通線
至十六銀行
至高架
至国際センター
至地下鉄通線
至伏見