

Dining bar energy GRAND MENU

DRINK MENUは
中面をご覧ください。

MIKAWA BEEF みかわ牛

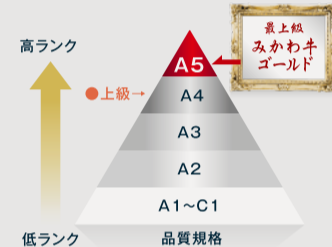


- ・水菜とみかわ牛のサラダ ¥1,000
- ・みかわ牛のたたき ¥1,800
- ・みかわ牛のユッケ風 ¥1,800
- ・みかわ牛 もも ¥1,700
- ・みかわ牛 ロース ¥2,500
- ・みかわ牛 ヒレ ¥3,700
- ・みかわ牛 2種盛り合わせ (もも・ヒレ) ¥4,700
- ・みかわ牛 3種盛り合わせ (もも・ロース・ヒレ) ¥7,500



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飼育へのこだわり
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肉の環境を整え、美しい霜降りを作ります。



AMUSE アミューズ



- ・ポッキー ¥300
- ・お麩ショコラ ¥300
- ・ミックスナッツ ¥300
- ・枝豆 ¥300
- ・オリーブ ¥300
- ・野菜のピクルス ¥300
- ・大根ピリ辛マリネ ¥400
- ・ドライフルーツ ¥400
- ・鴨バストラミ ¥400
- ・蛸の和風マリネ ¥400
- ・小海老のレモンマリネ ¥500
- ・うずらのピクルス ¥500
- ・生ハムチーズ ¥500

APPETIZER 前菜

- ・本日のスープ ¥500
- ・4種のソーセージ ¥500
- ・ポテト明太チーズ焼き ¥500
- ・ガーリックシュリンプ ¥600
- ・小海老のキノコのアヒージョ ¥600
- ・蛸とジャガイモのアヒージョ ¥600
- ・アサリとブロッコリーのアヒージョ ¥700
- ・スモークサーモン ¥800
- ・本日のカルパッチョ ¥900

SALAD サラダ



- ・ポテトサラダ ¥400
- ・シーザーサラダ ¥500
- ・海鮮サラダ ¥800
- ・温野菜サラダ バーニャカウダ仕立て ¥1,000

FRIED 揚げ物



- ・エナジーポテト3種のソース ¥500



- ・トリュフ薫るクリームコロッケ ¥500
- ・レンコンチップ ¥300
- ・ごぼうチップ ¥300
- ・さざみチーズフライ ¥500
- ・カマンベールフライ ¥500
- ・エナジーチキン ¥500
- ・広島県産カキフライ ¥600

ASSORTED 盛り合わせ AMUSE, CHEESE, HAM, SALAMI

アミューズ チーズ ハム サラミ



- ・本日のアミューズ盛り合わせ 3種 ¥1,000
- 5種 ¥1,500



- ・チーズ盛り合わせ (単品¥500~) 3種 ¥1,500
- 5種 ¥2,500



- ・ハムサラミ盛り合わせ (単品¥500~) 5種 ¥2,000

PIZZA ピッツァ



- ・きのこピザ ¥600
- ・サラミピザ ¥700
- ・生ハムピザ ¥800
- ・ハラペーニョピザ ¥1,000

CHICKEN, PORK 鶏肉 豚肉



- ・タンダーリーチキン ¥900



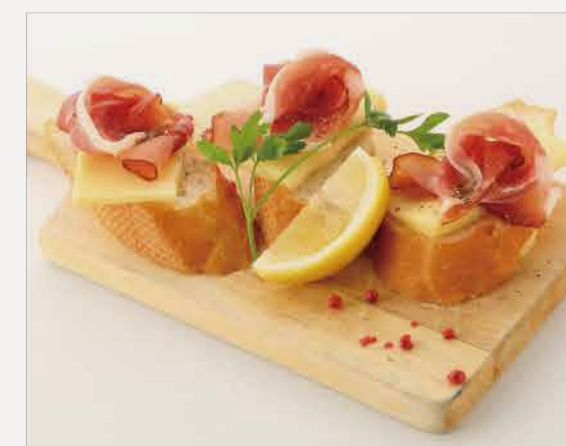
- ・ハンガリー産豚肉のグリル ¥1,300
- ・若鶏のグリル マスタード焼き ¥800
- ・ハンガリー産豚肉のガーリック焼き ¥1,500

PASTA パスタ



- ・魚介のオイルパスタ ¥800
- ・イカ明太クリームパスタ ¥600
- ・ポロネーゼ ¥1,000
- ・カルボナーラ ¥1,000

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 ¥400

RICE & RISOTTO ライス



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。

- ・郡上米 ¥600



- ・魚介のトマトリゾット ¥700
- ・チーズリゾット ¥1,000

DESSERT デザート



- ・ガトーショコラ ¥500
- ・バニラアイス ¥300
- ・チョコアイス ¥300

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)