

Dining bar energy GRAND MENU

DRINK MENUは
中面をご覧ください。

SMOKED 燻製



燻製
盛り合わせ
¥1,000

- 追加
- 卵 ¥300
 - チキン ¥300
 - ベーコン ¥400
 - チーズ ¥400
 - 数の子 ¥600
 - 馬タン ¥700

POPULAR MENU 人気メニュー

STEAMED 蒸し物



豚蒸し ¥500
鶏蒸し ¥500
海鮮蒸し ¥700

GRILL ASSORTMENT グリル盛り合わせ



肉盛り合わせ ¥1,500
野菜盛り合わせ ¥1,000
海鮮盛り合わせ ¥1,300

AMUSE アミューズ



ポッキー ¥300
お麩シヨコラ ¥300



カプレーゼ ¥400

- 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 ¥400
- 焼きなすマリネ ¥400
- ドライフルーツ ¥400
- 生ハムチーズ ¥400
- 鴨バストラミ ¥400
- トマトスライス ¥400
- ムール貝の燻製 ¥500
- 小海老のマリネ ¥500
- 焼きなすと生ハム ¥500
- ガーリックシュリンプ ¥500

SALAD サラダ

- 大根ピリ辛マリネ ¥300
- ごぼうサラダ ¥300
- コーゲンサラダ ¥400



シーザーサラダ ¥500

- 旬野菜のパーニャカウダ ¥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チーズ
 - スモークチーズ

- 各¥400
- ドイツ産ハム
 - カマンベールチーズ
 - ゴーダチーズ
 - ゴルゴンゾーラピカンテチーズ
 - ウォッシュチーズ

- 各¥500
- イタリア産ハム
 - スペイン産ハム
 - ミモレットチーズ
 - サントモールチーズ(羊乳)
 - バルミジャーノレッジャーノチーズ

- 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

クラッカー ¥100

BAGUETTE バゲット



生ハムとチーズのバゲット ¥500

- バゲット ¥200
- 生ハムのバゲット ¥400
- ガーリックトースト ¥300
- 生ハムガーリックトースト ¥500
- フレッシュトマトのブルスケッタ ¥600
- ブルスケッタ カプレーゼ風 ¥700

FRIED 揚げ物

- レンコンチップ ¥400
- ごぼうチップ ¥400



エナジーポテト M ¥300 L ¥500

- 小海老のフリット ¥500
- 白身魚のフリット ¥500
- 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 M ¥400 L ¥600

ポテトとチキンの盛り合わせ ¥600

GRILL 鉄板



4種のソーセージ ¥500

- ポテト明太マヨチーズ焼き ¥500
- ソーセージとじゃが芋のチーズ焼き ¥600
- ポテトバジルマヨチーズ焼き ¥600
- ムール貝の白ワイン蒸し ¥900

CHICKEN, PORK, BEEF

鶏肉 豚肉 みかわ牛



若鶏グリル ¥500

若鶏のチーズ焼き ¥600



イベリコ豚のガーリック焼き ¥1,000



みかわ牛 ローストビーフ ¥1,000

- みかわ牛スジ肉の郡上味噌煮込み ¥1,000
- みかわ牛もも肉のステーキ ¥1,700
- みかわ牛のフィレ肉 ¥3,700
- みかわ牛2種盛り ¥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。

営業時間等

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

FISH 魚



本日の刺身 ¥500

- 本日のカルパッチョ ¥600
- 鮮魚のオープン焼き ¥1,000

RICE & RISOTTO ライス

- 郡上米 ¥300



旬の食材のリゾット ¥800

ステーキ丼 ¥1,000



自社生産のお米 郡上米
「郡上米」は、山紫水明の地、郡上八幡の豊かな自然が育んだ「こしひかり」です。

AHIJO アヒージョ



ミックスアヒージョ M ¥500 L ¥700

PIZZA ピッツァ



キノコ ¥500

- サラミ ¥600
- ミックスピッツァ ¥800

PASTA パスタ

- ナポリタン ¥500
- イカ明太クリーム ¥600



旬の食材のバスタ ¥800

DESSERT デザート

- 日替りデザート ¥300
- ガトーショコラ ¥500
- アイス・シャーベット (バニラ・チョコ・フルーツ) ¥300
- バナナとベリーの焼きマシュマロ ¥500



パルフェド・クワトロ・セゾン ¥1,000

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)



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 宮崎ビル1F
TEL.052-212-7696



※写真はイメージです。