

# BAR EAT

気軽に楽しむおつまみ！ワインやビールにぴったり！



TARTE FLAMBEE

タルトフランベ  
wine-kan スタイル

サワークリーム・ベーコン・玉ねぎを  
薄い生地で焼き上げました。

¥780



PATE DE CHAMPAGNE

パテ・ド・カンパーニュ

ビストロの定番。お肉の惣菜  
ワインが進みます。

¥780



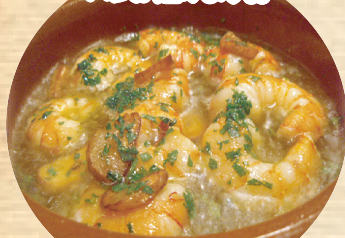
RACLETTE

ラクレットオーブン焼き

茹でたじゃがいもにトロリと  
溶かしたラクレットチーズ

¥880

人気のアヒージョ！  
パンが進みます。



SHRIMP "AJILLO"  
海老のアヒージョ

¥880

OCTOPUS "AJILLO"  
タコのアヒージョ

¥880

MIXED "AJILLO"  
ミックスアヒージョ

¥980

生ハム・サラミ・モルタデッラの3種盛り



ASSORTED HAM

3種ハム盛り

¥980

PROSCIUTTO

生ハム ¥580

MORTADELLA

モルタデッラ ¥580

SOFT SALAMI

サラミハム ¥580

FRENCH FRIES

フレンチフライ ¥500  
塩味 又は ガーリック

LEEK MARINADE

長ネギのマリネ ¥500

PICKLES

自家製ピクルス ¥580

OLIVES

オリーブ盛り ¥400

MIXED NUTS

ミックスマッツ ¥400

RAISINS

枝付きレーズン ¥400

ASSORTED CHEESE 3p

3種チーズ盛り ¥980

# VEGETABLE

野菜不足のあなたへ・・・



サラダ リオン風

SALAD LYON

サラダ リオン風

BACON・CROUTON・EGG・MUSTARD SAUCE

ベーコン・クルトン・温泉卵・マスタードソース

¥980

CAESAR SALAD

シーザーサラダ

¥800

GREEN SALAD

グリーンサラダ 赤ワインヴィネガー風味

¥680

PICKLES

自家製ピクルス

¥580

# GREAT EAT

1人でも2人でもボリューム満点。今日はどのサイズ!?

BEEF STEAK

牛ハラミ肉のステーキ

120g ¥1280 / 200g ¥1980 300g ¥2880 / 400g ¥3580

500g ¥4400 / 600g ¥5500 1000g ¥9000



## MAIN DISH

ひと手間かけたシェフ自慢のひと皿。 ⌚ メイン料理はお時間がかかりますのでご了承下さい。

*Pick Up!* ワインと一緒にワイワイ食べて飲んで楽しめます。

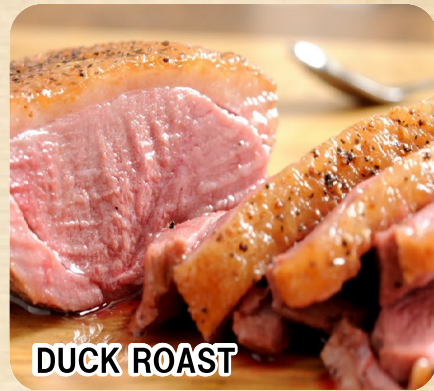


BEEF BOURGUIGNON

国産牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

じっくりと時間をかけて煮込んだヒトサラ  
赤ワインと一緒に!

¥1800



DUCK ROAST

⌚ 鴨のローストと長ねぎのマリネ

バルサミコ・山椒でお召し上がりください!

¥2100



CHICKEN CONFIT

チキンコンフィ ペルシャード仕立て

低温の脂でじっくりと火を入れ肉を柔らかくした  
チキンコンフィをペルシャード仕立てにしました。  
ペルシャード...パセリとニンニクのみじん切り(パン粉を混ぜたもの)。

¥1200



TORIPPA TOMATO STEW

トリップのトマト煮込み

牛の胃袋(別名:ハチノス)をじっくりと煮込み  
何とも言えない歯ごたえがクセになる!

¥880

## PASTA

オナカもココロも満足!

TODAY'S PASTA

本日のパスタ

おすすめをご覧ください。

GORGONZOLA CREAM SPAGHETTI

ゴルゴンゾーラのクリームソース

(スパゲティー/ペンネ/ニョッキ)

¥1480

PENNE ARRABBIATA

ペンネアラビアータ

(スパゲティー/ペンネ)

¥1080

# CHESSSE & HAM

ワインにはやっぱりチーズとハム！

## こだわりチーズ 北海道ニセコチーズ工房

JAPAN チーズコンテストで受賞の数々。JAL ファーストクラス採用！  
当店が本州で初めて取扱いさせて頂いた希少価値 120%の自慢のチーズ！

BLUE CHEESE ALL JAPAN ナチュラルチーズコンテスト 優秀賞受賞！

◇ブルーチーズ『空』日本人が日本人の為に造った究極のブルーチーズ

単品 ¥680

MIMORETTO

◇ミモレット 熟成3カ月。柔らかさが人気！

2種 ¥1200

BRIASAVARIN

◇ドライフルーツをまぶしたブリアサヴァラン『雪花』デザートのような感覚で女性に大人気！

3種 ¥1580

4種 ¥1980

CAMEMBERT

◇カマンベール 定番の白カビ。食べやすさ NO.1

盛合わせは単品の量より少なくなります。

小さなこだわりチーズ工房の為、入荷不定で数に限りがございます。ご了承下さい。

## 定番チーズのご紹介

WHITE MOLD CHEESE  
白カビ  
別名チーズの大様！  
ブリー・ド・モー

GORGONZOLA  
青カビ  
イタリアから人気の青カビ！  
ゴルゴンゾーラ

WASH CHEESE  
ウォッシュ  
フランス産人気あり  
クリーミーウォッシュ

CREAM CHEESE  
クリーム  
実は一番人気！  
クリームチーズ

CHEVROLET  
シェーブル  
シェーブル入門編！  
サントモール（プレーン）

CHEESE 1P  
単品チーズ ¥580

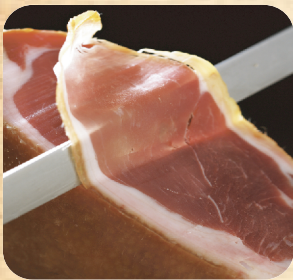
ASSORTED CHEESE 3p  
3種チーズ盛り ¥980

ASSORTED CHEESE 5p  
5種チーズ盛り ¥1600

GORGONZOLA & HONEY  
ゴルゴンゾーラの蜂蜜がけ ¥680

RAISINS  
枝付きレーズン ¥400

バター・ハチミツ  
バルサミコ・マスタードなど ¥100 ~



ASSORTED HAM  
3種ハム盛り ¥980

ASSORTED CHESSSE & HAM  
生ハム&チーズの盛合わせ ¥1800

PROSCIUTTO  
生ハム ¥580

MORTADELLA  
モルタデッラ ¥580

SOFT SALAMI  
サラミハム ¥580

## DESSERT

甘いものは別腹！



FONDANT CHOCOLAT  
フォンダンショコラとアイス添え ¥680

GATEAU ORANGE  
ガトーオレンジとアイス添え ¥680

VANILLA & CASSIS SORET  
バニラアイスとカシスシャーベット盛合わせ ¥500

VANILLA OR CASSIS SORET  
単品：バニラアイス 又は カシスシャーベット ¥300