

## GRAND MENU

# DELIRIUM CAFE

ELECTED BEST BEER CAFE IN THE WORLD!  
BRUSSELS - TOKYO

## SUI GYOZA

### PLANE GYOZA

プレーン .....<5pcs>580yen

### PORCINI GYOZA

ボルチーニ .....<5pcs>680yen



### GENOVESE GYOZA

ジェノベーゼ .....<5pcs>590yen

## STARTER

### CHARCUTERIE PLATE

シャルキュトリー盛り合わせ .....1,380yen

### SHERRY VINEGAR MARINATED ZUCCHINI

長野県産ズッキーニのシェリービネガーマリネ .....580yen

### TRUFFE FLAVORED CHICKEN NUGGETS

デリチキ トリュフ風味のチキンナゲット .....<5個>650yen / <1個追加>+130yen

### CHICKEN LIVER MOUSSE WITH BALSAMICO SAUCE

鶏レバーのムース バルサミコソース .....680yen

### RED SEABREAM & SEASONAL VEGGIES CARPACCIO

明石鰯と季節野菜のカルパッチョ .....780yen

### ROASTED PORK WITH SHALLOT BALSAMICO SAUCE

自家製ローストポーク エシャレットとバルサミコのソース .....780yen

### MOZZARELLA DI VACCA & COLORFUL TOMATO CAPRESSE

モッツアレラパッカとカラフルトマトのカプレーゼ .....880yen

### EGGPLANT & ZUCCHINI GRATIN

茄子とズッキーニのモッツアレラグラタン .....880yen

### PUMPKIN & CONGER EEL TERRINE

南瓜とアナゴのテリーヌ .....920yen

### SMOKED SALMON & LEEK MARINADE

スモークサーモンと長ネギのマリネ .....980yen

### COD & SEAFOOD BOUILLABAISSSE

鱈と魚介のブイヤベース仕立て .....1,080yen

## GREENS

### SOFT BOILED EGG ON BACON & POTATO LIEGE STYLE SALAD

熟成ベーコンとインカの目覚めのリエージュサラダ 温玉添え .....780yen

### SMOKED SALMON, RICOTTA CHEESE & KALE SALAD

スモークサーモンとリコッタチーズ、ケールのサラダ .....880yen

## GRILLED SAUSAGE

### SAUSAGE PLATE

グリルソーセージ盛り合わせ .....<6pcs>**3,880yen** / <3pcs (シボラタ、ミュンヘナーブルスト、チョリソ)>**1,980yen**

### ALL PORK

オールポーク .....<1pc>**680yen**

100% 豚肉の粗挽きソーセージ。

### CURRY WURST

カレーブルスト .....<1pc>**680yen**

みんな大好きカレー味。

### MUNICH WEISSWURST

ミュンヘナーヴァイスブルスト .....<1pc>**680yen**

ふわふわした食感が特徴的な白いソーセージ。

### CHORIZO

チョリソ .....<1pc>**680yen**

ピリ辛大人味のソーセージ。

### SALSICCIA BASIL

サルシッチャバジル .....<1pc>**680yen**

バジル（香草）を練りこんだソーセージ。

### CHIPOLATA

シボラタ .....<1pc>**680yen**

たっぷりの肉汁としっかりとした味付けの一番人気ソーセージ。

### LONG SAUSAGE

鉄板グリルロングソーセージ（うずまき） .....<1pc>**1,280yen**

2〜3人でシェアも出来る旨味たっぷりロングソーセージ。

## BELGIAN SPECIALTY

### BELGIAN FRITES

ベルギー産ピンチェ芋のベルジャンフリッツ .....<Half>**680yen** / <Regular>**890yen**

(WITH KETCHUP / MAYONAISE / WASABI MAYONAISE / SAMURAI SAUCE / ANCHOVY GARLIC MAYONAISE / TRUFFE MAYONAISE / CHOCOLATE SAUCE)  
(ケチャップ / マヨネーズ / わさびマヨ / サムライソース / アンチョビガーリックマヨ / トリュフマヨ / チョコレート)

### STEAMED MUSSELS MUSSELS(WITH WHITE WINE / TOMATO)

三陸産ムール貝の白ワイン蒸し OR トマト風味 .....<400g>**1,320yen**

### RISOTTO (MADE WITH THE LEFTOVER BROTH)

ムール貝の残ったスープでお作りする旬野菜のリゾット OR パスタ .....**+770yen**

### HERB BUTTER GRILLED MUSSELS

ムール貝の香草バター焼き .....**1,220yen**

## MAIN DISH

### GRILLED YAMAGATA BEEF & SHIMANTO PORK PLATE

黒毛和牛「山形牛」と高知県産「四万十豚」グリルの盛り合わせ .....<300g>**3,650yen**

### GRILLED YAMAGATA BEEF COMPARING PLATE

黒毛和牛「山形牛」本日の部位グリル .....<150g>**2,480yen** / <300g>**3,980yen**

### GRILLED SHIMANTO PORK COMPARING PLATE

高知県産「四万十ポーク」本日の部位グリル .....**1,520yen**

## PASTA

### PENNE WITH SPEAR SQUID & SEASONAL VEGGIES IN TOMATO SAUCE

ヤリイカと季節野菜のトマトソースペンネ .....**1,180yen**

### PASTA WITH WHITE BAITS & BRITTARGA (SALTED YELLOWTAIL ROE)

釜揚げしらすとブリッタルガ（ブリのからすみ）の Pasta .....**1,280yen**

## SNACK

### COLORFUL VEGGIES PICKLES

彩り野菜のピクルス .....**580yen**

### MARINATED OLIVES

スペイン産 オリーブのマリネ .....**480yen**

### SPANISH UNCURED HAM

スペイン産セラノ豚の生ハム .....**850yen**

### SPANISH SALAMI

スペイン産サラミ .....**740yen**

### ASSORTED CHEESE

シェフ厳選チーズ3種盛り合わせ .....**1,760yen**

チーズの内容はスタッフまで。

### TORTILLA CHIPS

トルティヤチップス .....**610yen**

### MIXED NUTS

ミックснаッツ .....**610yen**

### BAGUETTE

バゲット盛り合わせ .....**450yen**

## DESSERT

### BRUSSELS WAFFLE WITH CHOCOLATE SAUCE & VANILLA ICE CREAM


ブリュッセルワッフル チョコレートソースとバニラアイス .....**830yen**

### BRUSSELS WAFFLE WITH MAPLE SYRUP & VANILLA ICE CREAM


ブリュッセルワッフル メイプルシロップとバニラアイス .....**830yen**

### 2 KINDS OF SEASONAL ICE CREAM

季節のアイス2種盛り合わせ .....**580yen**

 This is our recommended menu.  
当店のお勧めメニューになります。

All our prices include tax. After 5:00 p.m., we charge 380 yen for seating.  
当店の価格は全て税込価格となっています。17時以降はお席代として380円を頂いております。

 「#デリリウム」で投稿しよう！

