

# GRAND MENU



## STARTER

### BACON & OLIVES IN POTATO SALAD

ベーコンとオリーブのポテトサラダ .....630yen

### RATATOILLE

彩り野菜のラタトゥイユ .....580yen

### CHICKEN BREAST HAM

自家製鶏胸ハム .....580yen

ソースをお一つお選びください。(ポルネシアンソース / 葱塩レモン / ハラペーニョ)

### SHIMANTO PORK RILLETES WITH MELBA TOAST

四万十ポークのリエット .....<メルパトースト6枚付き>730yen

### TRUFFLE FLAVORED MUSHROOM CARPACCIO

トリュフ香るマッシュルームのカルパッチョ .....650yen

### MOZZARELLA CHEESE & CHERRY TOMATO CAPRESSE

モッツアレラとチェリートマトのカプレーゼ .....780yen

### TOMATO STEWED TRIPE

トリッパのトマト煮込み .....780yen

### ROMANESCO & BACON AJILLO

ロマネスコとベーコンのアヒージョ .....850yen

### SHRIMP & MUSHROOM AJILLO

甘海老とマッシュルームのアヒージョ .....950yen

### BAGUETTE

追加バゲット .....<1p>180yen

### BEER STEWED BEEF SHANK GRATIN

国産牛すじのビール煮込みグラタン .....1,080yen

### MARINATED SALMON

厚切りサーモンのマリネ .....1,080yen

### RED WINE PICKLED DUCK

合鴨肉の赤ワイン漬け .....1,280yen

### 3 KINDS OF MEAT APPETIZERS

お肉の前菜3種盛り合わせ .....1,580yen

## GRILLED SAUSAGE

### SAUSAGE PLATE

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

### 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。

### CHORIZO


チョリソ .....<1pc>680yen

ピリ辛大人味のソーセージ。


### 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。

 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.  
当店の価格は全て税込価格となっています。

 「#ベルオーブ」で投稿しよう！



# BELGIAN TRADITIONAL

## BELGIAN FRITES

ベルギー産ピンチエ芋のフリッツ .....<Half>**680yen** / <Regular>**890yen** / <追加ソース>**+100yen**  
お好きなソースをお選びください。(マヨネーズ/ケチャップ/トリュフマヨ/ゆず胡椒マヨ/スパイスケチャップ)

## STEAMED MUSSELS (WHITE WINE / WHITE BEER)

ムール貝(白ワイン蒸し/ホワイトビール蒸し).....<500g>**1,530yen** / <1kg>**2,750yen**  
<シンプルリゾット>**+720yen** / <パルミジャーノリゾット>**+830yen**

## FISH & CHIPS

フィッシュ&チップス.....<フィッシュフライ1枚>**1,000yen** / <フィッシュフライ2枚>**1,380yen**

# GREENS

## TOKYO COBB CHOPPED SALAD

TOKYO コブチョップドサラダ .....**990yen**

## SOFT BOILED EGG ON CAESAR SALAD

半熟玉子のシーザーサラダ .....**990yen**

## ROASTED PORK ON SALAD

ローストポークサラダ .....**1,180yen**

## SALAD OF TURNIP & CARROT

春の蕪と人参のサラダ .....**990yen**

## BAGNA CAUDA

季節野菜のバーニャカウダ .....**850yen**

# MAIN DISH

## 👑 ROASTED CHICKEN WITH DUKKAH SPICE

自家製 骨付きひな鶏のローストチキン デュカスパイス .....<モモ肉1本>**900yen** / <半羽>**1,480yen** / <1羽>**2,580yen**

## GRILLED YAMAGATA BEEF

国産黒毛和種山形牛 .....<100g>**1,980yen** / <200g>**3,280yen**

## GRILLED SHIMANTO PORK

高知県産「四万十ポーク」 .....<100g>**980yen** / <200g>**1,680yen** / <300g>**2,580yen**

## JERK CHICKEN

ビール好きの為のジャークチキン .....<200g>**980yen**

## ROASTED LAMB & SPRING VEGETABLES

仔羊と春野菜のロースト .....**1,780yen**

## LOW-TEMPERATURE ROASTED DUCK WITH BALSAMIC SAUCE

合鴨の低温ロースト バルサミソース .....**1,380yen**

## HAMBURG STEAK & JERK CHICKEN

格之進ハンバーグ (200G)× ジャークチキン (200G) .....**1,880yen**

## HAMBURG STEAK

岩手県産牛と白金豚の格之進塩麹ハンバーグ .....**1,380yen**

## YAMAGATA BEEF, SHIMANTO PORK & JERK CHIKEN

黒毛和種山形牛、四万十ポーク、ジャークチキン3種盛り合わせ .....**3,480yen**

# MEAL

## PENNE WITH SHIMANTO PORK IN TOMATO SAUCE

高知県産「四万十ポーク」のペンネアラビアータ .....**1,050yen**

## PASTA WITH SHIMANTO PORK MEAT SAUCE

高知県産「四万十ポーク」を使ったボロネーゼパスタ .....**1,180yen**

## SPAGHETTI WITH BRUSSELS SPROUTS, CANOLA FLOWER & TUNA IN TOMATO CREAM

芽キャベツと菜の花、ツナのトマトクリームスパゲッティ .....**1,300yen**

## PENNE IN GORGONZOLLA CREAM

ゴルゴンゾーラのクリームペンネ .....**1,100yen**

## PENNE WITH WAGYU BEEF RAGOUT SAUCE

黒毛和牛すじのラグーペンネ .....**1,100yen**

# SNACK

## CHEESE

チーズ盛り合わせ(ホワイト、ハード、ブルーからお選びください) .....<1種>**980yen** / <2種>**1,320yen** / <3種>**1,650yen**

## BAGUETTE

バゲット .....<1p>**180yen**

## MELBA TOAST

メルバトースト .....**240yen**

## GARLIC TOAST

ガーリックトースト .....**650yen**

## MARINATED OLIVES

オリーブのマリネ .....**550yen**

## MIXED NUTS

ミックスナッツ .....**610yen**

## TORTILLA CHIPS WITH 2 KINDS SAUCE

トルティーヤチップス2種のソース .....**660yen**

## JAMON SERRANO & SALAMI

ハモンセラノ(熟成生ハム)&サラミ2種の盛り合わせ .....**980yen**

# DESSERT

## WAFFLE WITH MAPLE SYRUP

メイプルシロップのワッフル .....**830yen**

## WAFFLE WITH CHOCOLATE SAUCE

チョコソースワッフル .....**930yen**

## WAFFLE WITH BANANA & CARAMEL SAUCE

バナナとキャラメルソースのワッフル .....**930yen**

## 👑 WAFFLE WITH STRAWBERRY & BERRY SAUCE

苺とベリーソースのワッフル .....**1,180yen**

## VANILLA ICE CREAM

バニラアイス .....**550yen**

## DAME BLANCHE

ダムブランシュバニラアイスのホットチョコレート掛け .....**720yen**

## RARE CHEESE WITH BLUEBERRY SAUCE

レアチーズ ブルーベリーソース .....**780yen**

## CHOCOLATE TERRINE WITH ORANGE CONFITURE

ショコラテリーヌ オレンジのコンフィチュール .....**880yen**

## 3 KINDS OF DESSERTS PLATE

本日のデザート3種盛り合わせ .....**1,110yen**  
(メイプルシロップのワッフル/バニラアイス/本日のデザート)

👑 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.  
当店の価格は全て税込価格となっています。

📷 「#ベルオーブ」で投稿しよう!

