

Wine Bar Meal List

ミックスナッツ	¥400
ロールチョコレート	¥400
ポッキー	¥500
おつまみスナック盛り合わせ	¥1,500
スタッド オリーブ	¥400
クリームチーズ クラッカー添え	¥500

クリームチーズをクラッカーにディップしていただきます。
ワインなどと一緒にお楽しみくださいませ。



スタッドオリーブ



クリームチーズクラッカー添え

写真はイメージです



ブルスケッタ



ソーセージ4種



モッツアレラチーズとトマトのサラダ

写真はイメージです

クリームチーズのボン酢和え	¥500
モッツアレラチーズのブルスケッタ	¥500

フランスパンにチーズをのせて焼きあげてあります。
ほんのりとチーズの塩分がお酒をすすめてくれます。

ソーセージ4種の盛り合わせ	¥900
チキンのトマトソース煮	Sold Out

モッツアレラチーズとトマトのサラダ	¥900
角切りサーモンのマリネサラダ	¥900

ガーリックトースト	¥700
ピザフリッタ バジル&チキン	¥600
ピザフリッタ チーズ&ベーコン	¥600
ミックスピザ	¥1,100
スパゲッティー 各種	
ポモドーロ(トマトソース)	¥1,000
カルボナーラ	¥1,000
和風きのこ	¥1,000
味噌ペペロンチーノ	¥1,000

オニオングラタンスープ	¥800
-------------	------



ピザフリッタ



ガーリックトースト



ミックスピザ

写真はイメージです

※ 価格は税別にて表記しております。

Wine Bar Meal List

フランス産 直輸入のチーズを使用しております。

チーズの盛り合わせ 1人前 **¥800**

チーズの盛り合わせ 3人前 **¥2,000**

常時、4~5種類のチーズを盛り合わせでご用意いたします。

カマンベールのオープン焼き **¥1,200**

チーズフォンデュ **¥2,000**

3種類のチーズを合わせることでコクをあたえて、
県産の白ワインを使いワインとの相性も高めてあります。

チーズ各種 単品100g **¥1,200**

白カビタイプ 青カビタイプ

ハードタイプ セミハードタイプ

ウォッシュタイプ



チーズフォンデュ



写真はイメージです



写真はイメージです

アイスクリーム 各種

¥460

バニラ

チョコ

カルピス

ゆず

※ 価格は税別にて表記しております。