

ワイン WINE

*価格はすべて税込です/ Tax-included

ハウスワイン 白ワイン：シャルドネ グラス500円
赤ワイン：ピノ・ノワール グラス500円

その他はワインリストをご覧ください Please see the wine list

アペリティフ APERITIF

| | |
|------------------|---------|
| ホットワイン | カシスオレンジ |
| ¥ 5 5 0 | ¥ 6 6 0 |
| シェリー | リモンチェッロ |
| ティオベベ (シェリー酒の定番) | ¥ 6 0 0 |
| ¥ 6 6 0 | |
| キール | |
| ¥ 7 7 0 | |
| キールロワイヤル | |
| ¥ 1 0 0 0 | |

ウイスキー & ジン、その他 WHISKY, GIN & OTHER

カリラ12年 Caol ila 12 years
アイラ島を代表するシングルモルト。スモーキーな大人の香り
・シングル Single ¥ 8 8 0 / ダブル Double ¥ 1 5 0 0

ブッシュミルズ10年 Bushmills 10 years
世界最古の蒸留所から生まれるアイリッシュウイスキーの代表格
フルーティーな香りで切れ味の良いモルトウイスキー
・シングル Single ¥ 8 2 0 / ダブル Double ¥ 1 4 0 0
・ハイボール Highball ¥ 9 0 0
・ボトルキープ Bottle ¥ 8 8 0 0

バラントイン12年 Ballantine's 12 years
・シングル Single ¥ 5 5 0 / ダブル Double ¥ 1 0 0 0
・ボトルキープ Bottle ¥ 6 0 0 0

デュワーズ Dewar's
・ハイボール Highball ¥ 5 0 0

ビーフィータージン Beefeater Gin
・ジントニック Gin Tonic ¥ 6 6 0

ドイツビール German Beer

パウラーナー 

1. ヴァイスビア
Weissbier/ White Beer
(白ビール)
5.5%
¥ 880



2. サルバトール
Salvator
(黒ビール)
8%
¥ 880



3. ミュンヘナー・ヘル
Munchner Hell/ Lager Beer
(ラガービール)
5%
¥ 880



カンナビア 

4. ヘンプビール
Hemp Beer
(ほんのりビターな味)
5%
¥ 880



サリトス

5. テキーラビール
Tequila Beer
(ライム・テキーラ割り
爽やかな甘さ)
7%
¥ 880





ノンアルコールビール
Non Alcohol Beer
エルディンガー
330ml
¥ 660





SIDE DISH

おつまみメニュー

オリーブ・シャンピニオン. ¥ 440
Olive champignon
オリーブをドライトマトとキノコのマリネと和えた絶品のリヒトオリジナルのフレンチメニュー



オランジェット ¥ 440
Orangette choco
自家製のオレンジピール入りのチョコ赤ワインにピッタリ

おつまみセット ¥ 880
キャロット・ラペとオリーブ・シャンピニオンとピクルスの盛り合わせ

キッシュ&サラダ ¥ 880
Quiche and salad
自家製のキッシュ、ピクルス、サラダ



乾き物 Dry food ¥ 770
国技館の相撲茶屋や銀座のクラブの御用達として有名な「岡田かめや」の極上のおつまみ

チーズ French cheese ¥ 1650
フランスの高級チーズと枝付き干し葡萄で国際線ファーストクラスの贅沢を。ガレ・ド・ロワール、コンテ、モンドール、ミモレットなどから
[監修：(株)フェルミエ]
バゲット付き



オートミールのリゾット ¥ 550
Oatmeal risotto
リヒトオリジナルの和風出汁(日)、いちごペッパー(独)、パルメジャーノ・レッジャーノチーズとジェノベーゼ(伊)の3国コラボもはやオートミールを超えた味をどうぞ!



リエット Rillettes ¥ 880
自家製のリエットにサラダとバゲットを付けて



バゲットのお代わり ¥ 100

ドイツソーセージ単品（ポテト付き）

A：クラカウアー

Krakauer/ beef&pork

牛肉と豚の粗挽き、ガーリック、黒胡椒の小気味良いスパイシーな風味。ワイルド味溢れるソーセージ

¥ 3 8 0



B：ポークフランクフルター

Frankfurter/ pork

豚肉をじっくりとスモークして仕上げたまろやかな食感とパリッとした皮が魅力の定番ソーセージ

¥ 5 5 0



C：ミュンヘナー

Münchner/ pork&veal

豚肉と子牛で作った太く、柔らかいソーセージ。ポイルしたものを皮を剥いてマスタードで。

¥ 6 6 0



D：ニュルンベルガー（3本）

Nuremberger

ニュルンベルグで作られる有名な小ぶりのソーセージ。ハーブのマジョラム入り

¥ 4 4 0



E：ケーゼ

Fleischkäse

ソーセージの生地を長方形の型に詰めて焼き上げたドイツで定番のソーセージのスライス

¥ 9 8 0



F：カバノッシー

Cabanossy

豚肉にパプリカを混ぜたサラミ風の、ドイツ北部で人気のソーセージ。迫力の大きさ



ケーゼのパニーニ

Panini with kase

ケーゼとピクルスとレタスを挟んだパニーニ。小腹の空いた方に



COFFEE, TEA

コーヒー COFFEE

コーヒー、ティー

1. スペシャルブレンド ¥550
Special Blended Coffee (hot or iced)
2. ダッチコーヒー ¥750
Dutch Coffee (hot or iced)
3. アメリカンコーヒー ¥500
American Coffee

オーガニックティー Organic Tea by German

日本初！果物と花と野菜から作られたドイツのお茶 ¥660

1. バニラ・アップル Vanilla & Apple
りんご、マリーゴールド、ナチュラルバニラ
2. ローズヒップ・ベジタブル Rose hip & Vegetables
ローズヒップ、ハイビスカス、りんご、オレンジ、レモン、
にんじん、トマト、ヤグルマ菊の花、とうもろこしの葉
3. カカオ・ミント Cacao & Mint
カカオ、ペパーミント、とうもろこしの葉
4. カモミール・ミント Chamomile & Mint
ペパーミント、クミン、ウイキョウ、甘草、カモミール
5. 四季のお茶 "Four Seasons"
マテ茶、シナモン、レモングラス、オレンジ、スターアニス、
ローズヒップ、薔薇、クローブ、ステビア

NON-ALCOHOLIC BEVERAGE

ノンアルコール
スパークリングカクテル

1. マドモアゼルの吐息
Breath of Mademoiselle (カシス・カクテル)
キールロワイヤルのノンアルコール・バージョン
2. 果樹園の木漏れ陽
Sunbeams in the Orchard (マスカット・カクテル)
3. 夏の思い出
Memory from Summer (サマーオレンジ・カクテル)
4. ハミングキス
Humming Kiss (ピーチ・カクテル)
5. ドイツ ノンアルコールビール
エルディンガー 330ml

¥550

¥660



* 価格はすべて税込です/ Tax-included