

ワイン WINE

*価格はすべて税込です/ Tax-included

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

※お好みをお伝え頂ければ店長がチョイス差し上げます。

アペリティフ APERITIF

シェリー ティオペペ (シェリー酒の定番) ¥660	リモンチェッロ ¥660
キール ¥770	カシス オレンジ ¥660
キールロワイヤル ¥990	

スコッチウイスキー & ジン、その他 SCOTCH 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 ¥920
ダブル Double ¥1600

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 ¥780
ダブル Double ¥1300
・ハイボール Highball ¥900
・ボトルキープ Bottle ¥8800

デュワーズ Dewar's

・ハイボール Highball ¥600

ビーフィータージン Beefeater Gin

・ジントニック Gin Tonic ¥660

ジュラ12年 JURA 12 years

カリラが醸造されるアイラ島の隣の
ジュラ島の製品
マイルドなスモーキー感
・シングル Single ¥880
ダブル Double ¥1400
・ハイボール Highball ¥950
・ボトルキープ Bottle ¥9800

バラントイン12年 Ballantine's 12 years

・シングル Single ¥600
ダブル Double ¥1000
・ボトルキープ Bottle ¥5800

ワイルドターキー8年 Wild Turkey 8 years

バーボンの代表格
・シングル Single ¥780
ダブル Double ¥1300

山桜 Yamazakura Pure Malt

昭和21年に米進駐軍向けに醸造を開始した
山桜酒造が丹精込めて造った48度のモルト
ウイスキー
・シングル Single ¥920
ダブル Double ¥1600

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

サリトス 

4. 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 Non Alcohol

ノンアルコール
スパークリングワイン
Non Alcohol Sparkling Wine
ピエール ゼロ 200ml
¥ 880



ノンアルコールビール
Non Alcohol Beer
エルディンガー 330ml
¥ 770




SIDE DISH

おつまみメニュー

オイルサーディン ¥ 550
Oil Sardine
お酒のお供の定番。トマトとバジルソースと共に

ピクルス ¥ 440
Pickles
リヒトオリジナルのカラフルなサルサピクルス
レモングラスオイルで香り付けしたオニオンピクルス

乾き物 Dry foods ¥ 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」
どのお酒にも合う極上のおつまみ

グジェール Gougère ¥ 550
シュー生地をチーズと塩とペッパーで味付けて焼いたフランスのおつまみ



オランジェット ¥ 550
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

チーズ French cheese 2点盛り ¥ 1100
3点盛り ¥ 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・ラ・ロワール、
エポワス、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]



デュクセル Duxelle ¥ 660
フランスのおつまみ
マッシュルームのペースト
風味と香りがワインにピッタリ
・バゲットと共にお出しします。



ドイツソーセージ単品（ポテト付き）

人数に応じた盛り合わせも適宜お作りいたします。

A：クラカウアー

¥420



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

B：ポークフランクフルター

¥400



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

C：ミュンヘナー

¥590



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。

D：ニュルンベルガー（4本）

¥480



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

E：ケーゼ

¥480



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

DINNER MENU

ディナーメニュー

アラカルト A LA CARTE

・キッシュ&サラダ



Quiche & Salad

ピクルス付

¥1280

・ドイツソーセージのパイ包み焼き



Grilled Sausage pie

ピクルス付

¥1080

・パスタ(キッシュ、パン付き)

Pasta with Quiche & Bread



ボロネーゼ

ビーフがゴロゴロと入った落合シェフ流のボロネーゼ

¥1780



ポモドーロ

じっくり煮込んだ自家製トマトソース

¥1580



ペペロンチーノ

オリーブとキノコのソース

¥1580

ガレット (蕎麦粉のクレープ) Gallate

1.コンプレット

ガレットの定番
ハム、チーズ、卵

¥1080



2.ジャーマンガレット

リヒトオリジナルのドイツソーセージと
ポテトを使ったガレット

¥1480



3.トマト&シャンピニオン

トマト、きのこオリーブ、卵

¥1080



◆シードル (りんごのスパークリング酒)

ガレットと言えばシードル。ブルターニュでは必ずと言っていい鉄壁のコンビ。
本場で最も人気の辛口のシードルを仕入れています

250ml

¥850

素敵なシードルカップで!



デザートクレープ (Crepe)

・いちごのコンポート Strawberry compote

いちごとブルーベリーで作ったシロップをバニラアイスに
かけた可愛らしいデザート

¥880

・バナナと塩バターキャラメル Banana and salt butter caramel

ブルターニュ名物の塩バターキャラメルとバナナのクレープ

¥770

・バナナとオレンジットチョコチップ Bananas and orangettes

自家製オレンジットチョコのチップとバナナのクレープ

¥770



ディナーコース DINNER COURSE

◆Aコース

¥2880

前菜：キッシュ
Quiche



メイン：ドイツソーセージ3種
2 kind of German Sausage
ピクルス、パン、デザート付



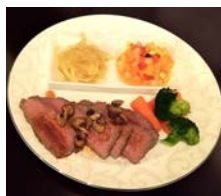
◆Bコース(要予約) ¥3850から

前菜： Burrata チーズ

Burrata cheese
季節のフルーツと
チーズのクラボ



メイン：ローストビーフまたは鴨もも肉のコンフィ
Roast beef or Duck Confit
自家製ローストビーフ



その他ご要望に応じます。

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)

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. 雨の日のお茶 Tea of Rainy day
ラズベリーの葉、ローズヒップ、フェンネル、リンゴ、
アニス、ブラックベリーの葉、野生のイチゴ、牡丹の花、
オオバコ、ペパーミント、ヒマワリの花

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-ALCHOLIC BEVERAGE

ノンアルコール飲料

1. カシス・スパークリング

2. マスカット・スパークリング ¥550

3. オレンジ・スパークリング

4. アイスフロート

※1～3のスパークリングジュースにバニラアイスをつけたスパークリング・フロート ¥650

5. ドイツ ノンアルコールビール
エルディンガー 330ml



¥660

6. ノンアルコール スパークリングワイン
ピペール ゼロ Pierre Zero



¥880

* 価格はすべて税込です/ Tax-included