

# バーメニュー



ご来店ありがとうございます

THANK YOU FOR COMING TO LIGHT

## リヒトのコンセプト

- ・食事は単に空腹を満たすのではなく、召し上がって笑顔になって頂ける店に。ワインをはじめとするアルコールは単に酔うだけでなく、素敵なおつまみや空間から心を満たして頂ける店に。そうありたいと願っています。
- ・和の外観と洋の内装のコントラストにこだわってみました。内装の装飾品はヨーロッパで購入したものを取り揃えています。マイセンを主体とした食器などでのおもてなし。日田の街に癒しの舞台を作り上げました。
- ・こうした価値観を共有して頂けるお客様にゆったりとした時を過ごして頂けるよう努めてまいります。

※リヒト自慢のトイレをぜひご覧ください。

開業前の改修工事で最もコストをかけた場所です。

装飾品（照明、鏡、壁面、タイル）はフランス、ドイツ、チェコで購入したものです。

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

## スコッチウイスキー &amp; ジン、その他 SCOTCH WHISKY, GIN &amp; 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

**バランタイン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

**ヘブンズドア・ボブディランバージョン**  
・シングル ¥1000 Heaven's Door

**ドイツのクラフトジン**  
限定生産3000本 (シリアルナンバー付き)  
・シングル ¥800 ボトル ¥8800

## 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

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

サリトス 






## 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 ¥ 750  
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  
レモンガ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

グジュール 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 ¥ 1280  
3点盛り ¥ 1850  
フランスの高級チーズと枝付き干し葡萄など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、ロックフォールなどから  
[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。



かぶと明太子のかぶパッチョ ¥ 550  
地元野菜のかぶと明太子に上質オリーブオイルを合わせたおつまみ



## 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



Krackauer/ 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

サラダ、ピクルス付

¥1380

### ・パスタ(キッシュ、パン付き)

Pasta with Quiche & Bread

**生パスタ麺使用!**

Using fresh pasta noodles



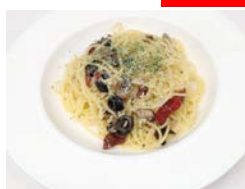
ボロネーゼ  
ビーフがゴロゴロと  
入った落合シェフ流  
のボロネーゼ

¥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

¥1180



### 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

¥1380



### 3.トマト&シャンピニオン

トマト、きのこオリーブ、卵

¥1180



### 4.サーモンガレット

スモークサーモンときのこ

¥1480



### ◆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!



## ディナーコース DINNER COURSE

### ◆Aコース ¥2480

前菜：キッシュ、サラダ  
Quiche. & Salad



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



### ◆Bコース(要予約) ¥3850から時価

前菜： Burrata チーズ



Burrata cheese  
季節のフルーツと  
チーズの盛り合わせ

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  
(写真はローストビーフ)  
デザート付き



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 “The 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



ドイツの花と果物とハーブのお茶  
日本ではリヒトしか扱っていません

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

6. 真夏のお茶 “Mid Summer”  
エルダーフラワー、ミント、バラの花、マリーゴールド、ゼニアオイ

7. 冬のフルーツパンチ “Winter fruit punch”  
ハイビスカス、りんご、エルダーベリー、レモン、オレンジ、アロマ  
(エルダーベリーはヨーロッパ原産の黒ブドウのような果実で喉の炎症の鎮痛に良いとされています)

8. グリーンクリスマス “Green Christmas”  
緑茶、シナモン、オレンジ、スターアニス、レモン、バラの花、クローブ、ミント

# 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  
つけたスパークリング・フロート ¥650

5. 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