

ビストロ・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

Lichtはドイツ語で「灯り」という意味です。

リヒトのコンセプト

- ・ 2020年10月にカフェバーとしてオープンしましたが、2023年5月からは食文化に軸足を移し、昼はランチ、夜は予約制のコース料理を提供するビストロ・カフェとしてリニューアルしました。
- ・ 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。

アペリティフ APERITIF

*価格はすべて税込です/ Tax-included

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	

ワイン WINE

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。

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

ハイクオリティなおつまみを揃えました。

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ます。




グジェール Gougère ¥ 660
シュー生地をチーズと塩と
ペッパーで味付けして焼い
たフランスのおつまみ




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

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

かぶと明太子のかぶパッチョ ¥ 650
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



チーズ French cheese 2点盛り ¥ 1580
3点盛り ¥ 1980
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]



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

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

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 ¥480



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 ¥440



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 ¥630



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） ¥520



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 ¥520



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

COFFEE, TEA

コーヒー COFFEE

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

NON-ALCHOLIC BEVERAGE

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. 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

コーヒー、ティー



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

ノンアルコール飲料



コース料理

Aコース 食前酒

以下の中からお選び頂けます。

1. ハウスワイン(赤、白)
2. シェリー(ティオペペ)
3. ハイボール(デュワーズホワイト)
4. ノンアルコールドリンク
アップルタイザー
スパークリングジュース

Aコース お品書き

1. アミューズ(プチ前菜)
2. アントレー(前菜)
3. スープ
4. メインディッシュ(肉料理)
5. デザート
コーヒーまたはオーガニックティー
スイーツ.

Bコース 食前酒

以下の中からお選び頂けます。

1. ワインリストのスパークリングワイン(オペラ)、
白、赤ワイン
2. シェリー(ティオペペ)
3. キールロワイヤル
4. キール
5. ドイツビール
6. ノンアルコールドリンク
ノンアルコールスパークリングワイン
ノンアルコールドイツビール
その他ソフトドリンク

Bコース お品書き

1. アミューズ(プチ前菜) 2種
2. アントレー(前菜)
3. スープ
4. メインディッシュ(魚料理)
5. メインディッシュ(肉料理)
6. デザート
コーヒーまたはオーガニックティー
スイーツ.