

DRINK

GLASS WINE

ボトルワインもあります

| | |
|---|--------|
| <i>VINO SPUMANTE BRUT (Italy)</i> スパークリング (泡) | 900 |
| <i>House Wine White / Red</i> ハウスワイン (白/赤) | 800 |
| <i>LORON & FILS (France)</i> ソーヴィニヨン・ブラン (白) | 950 |
| <i>KANTÉ (Italy)</i> シャルドネ (白) | 1200 |
| <i>ADULTATION (USA)</i> カベルネ・ソーヴィニヨン (赤) | 1000 |
| <i>LORON & FILS (France)</i> ピノ・ノワール (赤) | 1100 |
| <i>Today's Natural Wine</i> 本日のナチュール※スタッフに銘柄はお尋ねください | 1100 ~ |

ALCOHOL

その他のお酒

| | |
|---|-----|
| <i>Beer</i> ビール | 770 |
| <i>Kaku High-ball</i> 角ハイボール※白州(1,450円)、山崎(1,550円)、響(1,550円) | 770 |
| <i>Gin Tonic</i> ジントニック | 770 |
| <i>Bistro's Spiced Lemon Sour</i> ビストロのスパイスレモンサワー | 830 |
| <i>Sparkling Wine x Grape Juice</i> 赤葡萄のティツィアーノ | 900 |
| <i>Cloudy La France Soda</i> 濁りラフランスソーダ | 900 |
| <i>Apple Tea Sparkling</i> アップルティー スパークリング | 950 |

NON-ALCOHOL

ノンアルコール

| | |
|---|-----|
| <i>Non-alcohol Beer</i> ノンアルコールビール | 700 |
| <i>Non-alcohol Champagne</i> ノンアル シャンパン | 800 |
| <i>Bitter Lemon Soda</i> ビターレモンソーダ | 800 |
| <i>Grape Juice for Winemaking</i> ワイン醸造用 赤葡萄ジュース | 900 |

SOFT DRINK

ソフトドリンク

| | |
|--|-------|
| <i>Non-alcohol Drinks</i> ソフトドリンク各種 コーラ、ジンジャーエール (甘/辛)、ウーロン茶、オレンジ、アップル | 500 ~ |
| <i>Perrier</i> ペリエ (炭酸水) 330mlボトル | 600 |
| <i>Coffee / Black Tea</i> 珈琲 / 紅茶 | 600 |
| <i>Herbal Tea</i> ハーブティー | 700 |

B I S T R O

Boléro

CHEF'S SHORT

ステーキメインのショートコース

| | |
|----------------|------|
| アミューズスープ | |
| アペタイザー | |
| 冷たい料理 | |
| 温かい料理 | |
| 名物 銘柄牛ランプのステーキ | |
| デザート | 5900 |

CHEF'S OMAKASE

厳選 シェフのおまかせコース

| | |
|----------------|------|
| アミューズスープ | |
| アペタイザー | |
| 冷たい料理 | |
| 温かい料理 | |
| 鮮魚のロースト | |
| 名物 銘柄牛ランプのステーキ | |
| デザート | 7500 |

CHEF'S SPECIAL

べの pasta まで付くフルコース

| | |
|----------------|------|
| ウェルカム・スパークリング | |
| アミューズスープ | |
| アペタイザー | |
| 冷たい料理 | |
| 温かい料理 | |
| 鮮魚のロースト | |
| 名物 銘柄牛ランプのステーキ | |
| べの pasta | |
| デザート | 8900 |



FOOD

APPETIZER

おつまみ

Assorted Appetizers

前菜盛り合わせ 3種 1650
その日のおまかせ盛り合わせ

Red Cabbage and Cumin Pickles

赤キャベツとクミンのピクルス 580

Carrot and Orange Rapé

ニンジンとオレンジのラペ 580

Summer vegetable ratatouille

夏野菜のラタトゥイユ 780

Mascarpone Rum Raisin

マスカルポーネとラムレーズン 780

Echigo Mochi Pork Rillettes

越後もち豚のリエット 880

COLD DISHES

冷たい料理

Pâté de Campagne

パテ・ド・カンパーニュ 980
ビストロの定番メニュー

Fresh Fish Carpaccio

鮮魚のカルパッチョ 1700
旬の魚に季節の野菜やハーブをトッピング

Japanese Beef Heart Carpaccio

国産牛ハツのカルパッチョ 1500
新鮮な牛ハツを低温調理し、パルサミコとパルミジャーノで仕上げ

Burrata Cheese and Seasonal Fruits

ブラータチーズと季節のフルーツ 2400
季節のフルーツはスタッフにお伺いください

Whitebait and Green Chili Tarte Flambé

しらすと青唐辛子のタルトフランベ 1200
パイ生地で作る薄焼きピザ。ハーブのソースが決め手！

Sunny lettuce and parmesan salad

サニーレタスとパルミジャーノのサラダ 980
サニーレタスに香味野菜ドレッシングで仕立てたシンプルサラダ

Assortment of Two Types of Fresh Oysters

生牡蠣の2種盛り 1000
ボン酢ジュレと海水ジュレの2種類の食べ方で

OTHERS

その他

Bread

バケット 1p 200
温菜やメインのソース等のお供に

HOT DISHES

温かい料理

Corn and Liedveau Pepper Beignets

どうもろこしとリードヴォの山椒ベニエ 980
山椒を効かせた自家製スパイスで仕上げました

Galician style octopus and potatoes

水ダコとじゃがいものガリシア風 1400
旬の水ダコと香ばしいじゃがいも、燻製パプリカ風味

Truffle Omelet

トリュフオムレツ 1950
たっぷりのトリュフとマデラソース

Branded Wagyu Beef and Burdock Gratin

銘柄和牛とじゃがいものパン粉焼き 1500
じゃがいものピューレにラグーソース、ごぼうを合わせたグラタン風

Today's Fish Dish

本日の魚料理 2200
スタッフにお伺いください

MAIN

※提供に少しお時間をいただきます

Japanese Brand Beef Rump Steak

銘柄和牛ランプのステーキ 3800
ジューシーな赤身の和牛を厳選しました

Duck and Leek Root Steak

鴨肉のロースト クタクタネギを添えて 3400
丁寧に焼き上げた鴨胸肉をピターなオレンジのソースで

Roasted Ezo Deer with Homemade Spices

蝦夷鹿のローストと自家製スパイス 3400
旨み溢れる蝦夷鹿を香り豊かな自家製スパイスをまどわせてロースト

PASTA

パの一品

Cacio E Pepe with Japanese Lemon

国産レモンとカチョ・エ・ペペ 1550
日本語訳で「チーズと胡椒」。お好みでレモンを絞って

Spicy Arrabbiata

激辛アラビアータ 1350
唐辛子を効かせたトマトソースのパスタ。小辛、中辛、大辛に調整可能

DESSERT

甘いもの

Setouchi Bitter Lemon Sorbet

大人の瀬戸内レモンソルベ 580
甘酸っぱいレモンソルベにレモンチェロのアルコールとアーモンドの香り

Earl Grey Crème Brûlée

アールグレイのクレームブリュレ 880
アールグレイの香りとキャラメル食感がアクセント

Strawberry and Rosemary Tiramisu

苺とローズマリーのティラミス 880
アマレットを効いたマスカルポーネのムースに苺とローズマリーの香り



WINE LIST

SPARKLING

泡

| | |
|--|-------|
| <i>Colfenovo</i> VINO SPUMANTE BRUT (Italy) | 5400 |
| 柑橘系果実やリンゴなどフレッシュな果実香にフローラルな香り | |
| <i>Bella Mistala</i> BELLA MISTALA (Spain) | 6400 |
| 桃と柑橘類、リフレッシュングな口当たり。マカベウ、シャルドネ | |
| <i>CART'E D'OR BRUT</i> DRAPPIER (France / Champagne) | 12400 |
| 圧倒的な果実風味と黒ぶどうらしい高いアロマ | |

WHITE

白

| | |
|--|-------|
| <i>BIO BIO CHARDONNAY 2022</i> CIELO E TERRA (Italy) | 4400 |
| シャルドネ トロピカルフルーツや洋梨のアロマ、優しい果実味 | |
| <i>BIANCO DI CUSTOZA CAVEGAR</i> C.DEL GARDA (Italy) | 4900 |
| ガルガネガ / トレヴィアノー・トスカノー... 爽やかな果実の香りと、芳しいフローラルな香り | |
| <i>Henri D'Autignac Chardonnay 2023</i> VIGNO (France) | 5400 |
| シャルドネ 厚みのある果実味にバランスの良い樽香 | |
| <i>Viognier 2022</i> LAGASCA (Spain) | 5900 |
| ヴィオニエ キンモクセイやライムなどの魅惑的な香り、たつぷりの果実味 | |
| <i>SYLVANER INTÉMPOREL 2023</i> DOMAINE CHARLES FREY (France) | 6900 |
| シルヴァネール アルザス特有の柑橘系の果実や白い花。緑がかった淡いイエロー | |
| <i>CHardonnay 2020</i> KANTE (Italy) | 7400 |
| シャルドネ ふくやかな完熟果実、豊富な酸と強烈なミネラル | |
| <i>Cheverny Blanc 2022</i> HERVE VILLEMADE (France) | 7400 |
| ソーヴィニオンブラン / シャルドネ 透明感のある黄色、果実味は強すぎず、酸で切れ味のある後味 | |
| <i>Naus Deux</i> FACE B (France) | 8900 |
| マカブー / グルナッシュブラン / グルナッシュグリ 清涼感とかすかな南の果実味を感じさせるスタイル | |
| <i>2020 CHABLEIS</i> CHARLOPIN (France) | 14900 |
| シャルドネ 大樽を使って仕込む、ジューシーかつ爽やかな果実味が魅力のシャブリ | |

ORANGE

オレンジ

| | |
|--|------|
| <i>BORN SLIPPY 2023</i> WONDERWERK (USA) | 8400 |
| グヴェルツトラミネール / シュナン・ブラン... グレープフルーツのような果実味とフレッシュな酸 | |

WINE LIST

RED

赤

| | |
|--|-------|
| <i>BIO BIO MERLOT 2022</i> CIELO E TERRA (Italy) | 4400 |
| メルロー ラズベリーやアメリカンチェリーのアロマにハーブのニュアンス | |
| <i>DUO ENTRA 2021</i> BESSA.VALLEY (Bulgaria) | 5400 |
| メルロー / シラー 厚みのある果実味と、酸とミネラルがバランスよく構成 | |
| <i>GRAN PASSAIA 2020</i> GRAN PASSAIA (Italy) | 5400 |
| サンジョヴェーゼ / メルロー 柔らかいタンニンとサンジョヴェーゼらしい綺麗な酸味 | |
| <i>TEMPRANILLO-PETIT VERDOT</i> LAGASCA (Spain) | 5900 |
| テンブラニーヨ / プティヴェルド 赤いベリーフルーツやチェリーの香り。グイグイ飲める陽気なワイン | |
| <i>NON'E ARMANDO</i> MARIA BORTOLOTTI (Italy) | 7400 |
| バルベーラ / カベルネ / コロリーノ ブルーベリー等のピュアな果実味に出汁系の旨みが余韻に | |
| <i>COTE CHALONNAISE BUISSONNIER PINOT NOIR 2021</i> CAVE DES VIGNERONS DE BUXY (France) | 7400 |
| ピノ・ノワール ラズベリーやサクランボの香りにピノらしい煙や腐植土 | |
| <i>Ungrafted Red</i> GHOSTRUNNER (USA) | 7400 |
| カベルネ・ソーヴィニオン / プティ・シラー ブラックチェリーのジャム、柔らかいタンニン、オークの風味 | |
| <i>Cheverny Rouge - Domaine 2022</i> HERVE VILLEMADE (France) | 7900 |
| ピノ・ノワール / ガメイ しなやかで香味ゆたか、軽快な熟果の戯れ | |
| <i>Gino Pedrotti Merlot</i> GINO PEDROTTI (Italy) | 8900 |
| メルロー 香りは豊潤でフルーティー、味筋はドライで適度にやわらかい口当たり | |
| <i>Collefurno 2020</i> CARLO NORO (Italy) | 12400 |
| チェザネーゼ・ディ・アッフィーレ 白い花やバラ、黒胡椒。粘土質がもたらす高い酸でエレガントな飲み口 | |
| <i>GEVREY CHAMBERTIN 2022</i> DOMAINE ODOUL COQUARD (France) | 17400 |
| ピノ・ノワール ブルゴーニュの名生産者。タンニンが力強く、スパイシー | |
| 紫鈴 rindo 2021 ケンゾー エステート (USA) | 24500 |
| カベルネ・ソーヴィニオン / メルロ / プティ・ヴェルド ブルーベリーやプラム、カシスやココア等のニュアンス | |

ROSE

ロゼ

| | |
|--|------|
| <i>ROSE DE LOIRE</i> D.DE LA COLLINE (France) | 5400 |
| カベルネ・フラン 軽快で親しみやすいベリー系の果実味とフレッシュな酸 | |

B I S T R O
Boléro

BISTRO BOLERO

GOOGLE MAPのレビューをお願いします。



レビューを書いていたいたら、
デザートサービスいたします!

★レビュー後にスタッフに
お声がけください。