

WINE LIST

SPARKLING 泡

<i>Colleno</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 CA'VEGAR</i> C.DEL GARDA (Italy)	4900
ガルガネガ / トレbbiアーノ・トスカーノ... 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、たつぶりの果実味	
<i>SYLVANER INT'EMPOREL 2023</i> DOMAINE CHARLES FREY (France)	6900
シルバネール 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 ふくよかな完熟果実、豊富な酸と強烈なミネラル	
<i>Cheverny Blanc 2022</i> HERVE VILLEMADÉ (France)	7400
ソーヴィニヨンブラン / 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 CHABLIS</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

SPARKLING 泡

<i>Colleno</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 CA'VEGAR</i> C.DEL GARDA (Italy)	4900
ガルガネガ / トレbbiアーノ・トスカーノ... 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、たつぶりの果実味	
<i>SYLVANER INT'EMPOREL 2023</i> DOMAINE CHARLES FREY (France)	6900
シルバネール 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 ふくよかな完熟果実、豊富な酸と強烈なミネラル	
<i>Cheverny Blanc 2022</i> HERVE VILLEMADÉ (France)	7400
ソーヴィニヨンブラン / 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 CHABLIS</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

BIO BIO MERLOT 2022
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

DUO ENTRA 2021
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

GRAN PASSAIA 2020
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

TEMPRANILLO-PETIT VERDOT
LAGASCA (Spain) 5900
テンブラニーリョ / 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

NON'E' ARMANDO
MARIA BORTOLOTTI (Italy) 7400
バルベラ / 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

COTE CHALONNAISE BUISSONIER PINOT NOIR 2021
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

Ungrafted Red
GHOSTRUNNER (USA) 7400
カベルネ・ソーヴィニヨン / 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

Cheverny Rouge - Domaine 2022
HERVE VILLEMADÉ (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

Gino Pedrotti Merlot
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

Collefurno 2020
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

GEVREY CHAMBERTIN 2022
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・ソーヴィニヨン / 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

ROSE DE LOIRE
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

Boléro

WINE LIST

RED 赤

BIO BIO MERLOT 2022
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

DUO ENTRA 2021
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

GRAN PASSAIA 2020
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

TEMPRANILLO-PETIT VERDOT
LAGASCA (Spain) 5900
テンブラニーリョ / 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

NON'E' ARMANDO
MARIA BORTOLOTTI (Italy) 7400
バルベラ / 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

COTE CHALONNAISE BUISSONIER PINOT NOIR 2021
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

Ungrafted Red
GHOSTRUNNER (USA) 7400
カベルネ・ソーヴィニヨン / 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

Cheverny Rouge - Domaine 2022
HERVE VILLEMADÉ (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

Gino Pedrotti Merlot
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

Collefurno 2020
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

GEVREY CHAMBERTIN 2022
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・ソーヴィニヨン / 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

ROSE DE LOIRE
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

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。

DRINK

GLASS WINE

ボトルワインもあります

VINO SPUMANTE BRUT (Italy)	
スパークリング (泡)	900
House Wine White / Red	
ハウスワイン (白/赤)	800
LORON & FILS (France)	
ソーヴィニヨン・ブラン (白)	950
KANTÉ (Italy)	
シャルドネ (白)	1200
ADULTATION (USA)	
カベルネ・ソーヴィニヨン (赤)	1000
LORON & FILS (France)	
ピノ・ノワール (赤)	1100
Today's Natural Wine	
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

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

NON-ALCOHOL

ノンアルコール

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

SOFT DRINK

ソフトドリンク

Non-alcohol Drinks	
ソフトドリンク各種	500 ~
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	
Perrier	
ペリエ (炭酸水) 330mlボトル	600
Coffee / Black Tea	
珈琲 / 紅茶	600
Herbal Tea	
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

Potato Salad with Butterbur and Almonds

ふきのとうとアーモンドのポテトサラダ 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、バルサミコとバ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

Stuffed Squid with Five-Grain Rice Salad

ビストロのイカメシ風 1600
イカ墨で炊いた五穀米をイカに詰めたサラダ仕立ての一品

Green Salad

グリーンサラダ 980
たっぷり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

Snap Peas with Pecorino and Black Pepper

茹であげスナップエンドウとチーズと胡椒 1100
スナップエンドウにたっぷりのミモレットチーズと黒胡椒

Cabbage Rolls with Shrimp Filling

エビのロールキャベツ ビスク仕立て 1650
ハーブを効かせたエビ餡を甘い春キャベツとたっぷりのビスクソースで

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 麺の一品

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

