

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

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 その日のおまかせ盛り合わせ	1650
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 ビストロの定番メニュー	980
Fresh Fish Carpaccio 鮮魚のカルパッチョ 旬の魚に季節の野菜やハーブをトッピング	1700
Japanese Beef Heart Carpaccio 国産牛ハツのカルパッチョ 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	1500
Burrata Cheese and Seasonal Fruits ブラータチーズと季節のフルーツ 季節のフルーツはスタッフにお伺いください	2400
Stuffed Squid with Five-Grain Rice Salad ビストロのイカメシ風 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	1600
Green Salad グリーンサラダ 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	980
Assortment of Two Types of Fresh Oysters 生牡蠣の2種盛り ボン酢ジュレと海水ジュレの2種類の食べ方で	1000

OTHERS その他

Bread バケット 温菜やメインのソース等のお供に	1p 200
----------------------------------	--------

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 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	1100
Cabbage Rolls with Shrimp Filling エビのロールキャベツ ビスク仕立て 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	1650
Truffle Omelet トリュフオムレツ たっぷりのトリュフとマデラソース	1950
Branded Wagyu Beef and Burdock Gratin 銘柄和牛とじゃがいものパン粉焼き 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	1500
Today's Fish Dish 本日の魚料理 スタッフにお伺いください	2200

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 ジューシーな赤身の和牛を厳選しました	3800
Duck and Leek Root Steak 鴨肉のロースト クタクタネギを添えて 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	3400
Roasted Ezo Deer with Homemade Spices 蝦夷鹿のローストと自家製スパイス 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	3400

PASTA 麺の一品

Cacio E Pepe with Japanese Lemon 国産レモンとカチョ・エ・ペペ 日本語訳で「チーズと胡椒」。お好みでレモンを絞って	1550
Spicy Arrabbiata 激辛アラビアータ 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	1350

DESSERT 甘いもの

Setouchi Bitter Lemon Sorbet 大人の瀬戸内レモンソルベ 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	580
Earl Grey Crème Brûlée アールグレイのクレームブリュレ アールグレイの香りとキャラメル食感がアクセント	880
Strawberry and Rosemary Tiramisu 苺とローズマリーのティラミス 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	880

