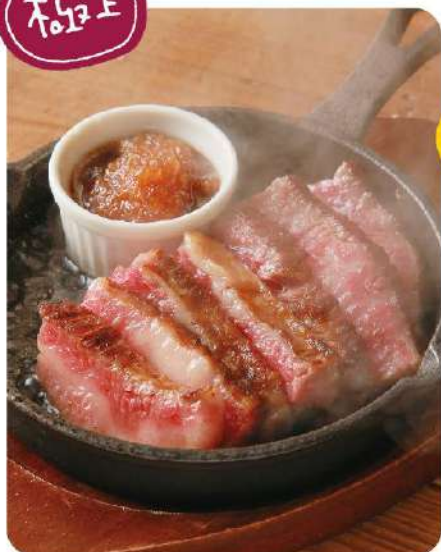


- 鉄板 -
-Principale-

極上



—赤身と脂の最上のバランス—
極上・厳選牛の鉄板焼き

1880yen
(Tax 2068yen)

人気



—オマール海老使用—
クリームコロッケの鉄板焼

880yen
(Tax 968yen)

名物



—ビストロコタロー名物—
厚切りたんのやわらか煮

1枚 650yen
(Tax 715yen)



チキンステーキ
—ガーリックレモンバターソース—

980yen
(Tax 1,078yen)



ガーリック枝豆シュリンプ

880yen
(Tax 968yen)



上州豚のポークソテー

880yen
(Tax 968yen)



**焼き野菜の
アンチョビクリームソース**

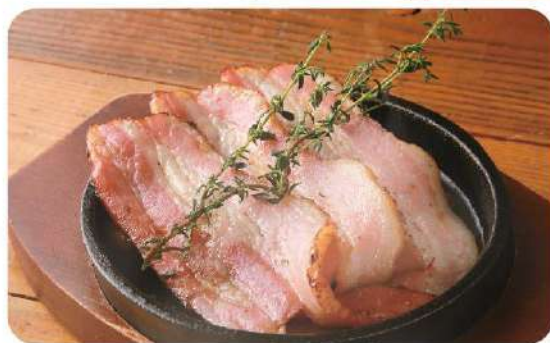
680yen
(Tax 748yen)

- 熱々 -
-Bon appetit-



—お探しものはこちらですか—
ビストロ・フライドチキン3コ

580yen
(Tax 638yen)



—しずると香りの協奏曲—
イベリコ豚の鉄板ベーコン

980yen
(Tax 1078yen)



—スパイシーでヨダレでジューシー—
ヨダレ・ド・ウイナー

880yen
(Tax 968yen)



ムール貝の白ワイン蒸し

880yen
(Tax 968yen)



**海老ワンタン
とっさりパクチー**

730yen
(Tax 803yen)



—ほどけるプレミアム—
濃厚ビーフシチュー

880yen
(Tax 968yen)



ガーリックトースト

450yen
(Tax 495yen)

- 前菜 -
-Aperitivo-



牛タンカルパッチョ
-自家製ソース-

980yen
(Tax 1078yen)



蛸のカルパッチョ
-岩塩オリーブオイル仕立て-

680yen
(Tax 748yen)



和風よだれ鶏
-薬味たっぷりおろしポン酢-

730yen
(Tax 803yen)



蛸と鮭の明太アボカドタルタル
-クラッカー添え-

880yen
(Tax 968yen)



酒好きチーズの盛り合わせ

980yen
(Tax 1078yen)



ミックスナッツ

420yen
(Tax 462yen)



生ハムとフルーツの盛り合わせ

880yen
(Tax 968yen)



燻製おつまみ盛り合わせ

780yen
(Tax 858yen)



ピクルスの盛り合わせ

530yen
(Tax 583yen)



ブッラータチーズとトマトと果物のカプレーゼ

980yen
(Tax 1078yen)



フレッシュマッシュルームとクレソンのサラダ

880yen
(Tax 968yen)



チーズ薫るローメンレタスのシーザーサラダ

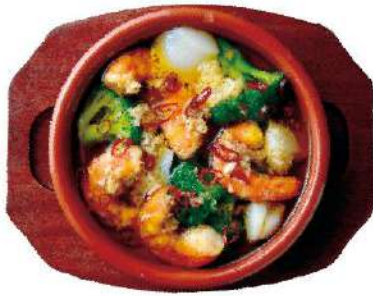
880yen
(Tax 968yen)



大人のポテトサラダ

630yen
(Tax 693yen)

- アヒージョ・揚げ物 -
-Ajillo-fritto-



海老とホタテのアヒージョ

700yen
 (Tax 770yen)



しらすと明太子の
 タラモアヒージョ

700yen
 (Tax 770yen)



砂肝とエリンギの
 ごろっとアヒージョ

550yen
 (Tax 605yen)

アヒージョには
 バゲット or パンも
 是非、合わせ
 お試しください!



バゲット

250yen
 (Tax 275yen)



ガーリックトースト

450yen
 (Tax 495yen)



サクサク
 フィッシュ&チップス

-モルトビネガーと一緒に-

880yen
 (Tax 968yen)



砂肝のガーリックレモン

580yen
 (Tax 638yen)



フライドポテト
 (アンチョビ or トリュフマヨ)

580yen
 (Tax 638yen)

どちらか
 お選び
 いただけます。

アンチョビ

トリュフマヨ

- 食事・デザート -
-Pasto e Dolce-



鉄板ナポリタン

980yen
 (Tax 1078yen)



鉄板ブラック!

980yen
 (Tax 1078yen)



本日の秘密な一皿

ひっそりとお尋ねください!

ココだけの
 ひみつ!

-黒胡椒がインパクトな黒デミパスタ-



ガーリックバターライス

580yen
 (Tax 638yen)



しらおのペペロンライス

800yen
 (Tax 880yen)



明太子のガリバターライス

800yen
 (Tax 880yen)



カレーライス

1200yen
 (Tax 1320yen)



**名物スイーツ
 厚切りフレンチトースト**

630yen
 (Tax 693yen)



とろとろクリームブリュレ

480yen
 (Tax 528yen)



本日のアイス

400yen
 (Tax 440yen)

ぜひこの
 ひみつ!

-Recommend-



ごろっとシュワっと飲むフルーツ
旬な果物スパークリング

950yen
(Tax 1045yen)



こぼれる/こぼれた/
こぼれスパークリング

580yen
(Tax 638yen)



-High-ball-

- 角ハイボール 500yen (Tax 550yen)
- メガ角ハイボール 830yen (Tax 913yen)
- 山崎ハイボール 980yen (Tax 1078yen)
- 白州ハイボール 980yen (Tax 1078yen)
- ジムビームハイボール 430yen (Tax 473yen)
- メーカーズハイボール 550yen (Tax 605yen)
- ジンジャーハイボール 550yen (Tax 605yen)
- コークハイボール 550yen (Tax 605yen)
- トロピカルハイボール 550yen (Tax 605yen)
- アールグレイハイボール 550yen (Tax 605yen)
- 翠ジンハイボール 480yen (Tax 528yen)

-Beer-

The
PREMIUM
MALTS
DAIICHI
SHUYOKU
MASTER'S DREAM
醸造家の夢

- マスターズドリーム 630yen (Tax 693yen)
- シャンティガフ 580yen (Tax 638yen)
- レッドアイ 580yen (Tax 638yen)
- ビアスブリッツァー
(ビールと白ワインのカクテル) 680yen (Tax 748yen)
- オールフリー
(ノンアルコール) 480yen (Tax 528yen)



-Sour-

メガ変更 +300yen (Tax 330yen)



- こだわり酒場の
- レモンサワー 440yen (Tax 484yen)
 - 生レモンサワー 530yen (Tax 583yen)
 - グレープフルーツサワー 460yen (Tax 506yen)
 - 梅酒サワー 460yen (Tax 506yen)
 - 男梅サワー 460yen (Tax 506yen)
 - 梅干しサワー 480yen (Tax 528yen)
 - タコハイ 460yen (Tax 506yen)
 - 黒ウロンハイ 460yen (Tax 506yen)
 - 緑茶ハイ 460yen (Tax 506yen)
 - 無糖紅茶ハイ 460yen (Tax 506yen)
 - ジャスミンハイ 460yen (Tax 506yen)
 - コーンひげ茶ハイ 460yen (Tax 506yen)
 - トロピカルレモンサワー 480yen (Tax 528yen)

- Wine -

Glass wine



- グラスワイン 赤 / 白 各 550yen (Tax 605yen)
- デカンタ (500ml) 赤 / 白 各 1,580yen (Tax 1,738yen)
- スプリッツァー (白ワイン+強炭酸) 530yen (Tax 583yen)
- スプリッツァー-ルージュ (赤ワイン+強炭酸) 530yen (Tax 583yen)

Bottle Red wine



- サニーサイド オーガニック
【スペイン】 ミティアムボティ 2,700yen (Tax 2,970yen)
果実味とやさしい飲みで酸味の調和が心地よいワイン
- マスカット・ベリー-A <日本の赤>
【日本】 ライトボティ 4,800yen (Tax 5,280yen)
華やかな香りと果実感のある心地よい味わい
- モンダヴィプライベート・セレクション
- 100% カベルネ・ソーヴィニヨン
【カリフォルニア】 フルボティ 5,800yen (Tax 6,380yen)
果実味豊かなブドウから造られ、最低9カ月間フレンチオーク樽で熟成されたワイン
- シャトー・メルシャン 長野メルロー
【日本・長野県】 フルボティ 8,800yen (Tax 9,680yen)
日本を代表するメルローの熟した果実感と、エレガントでバランスがよい味わいの赤ワイン

Sparkring wine



- アンジュエルヴリュット
【スペイン】 やや辛口 2,800yen (Tax 3,080yen)
果実感が豊かでほのかな甘口の味わい、すっきりとした後口が魅力的
- プロジェクト・クワトロ・カヴァ
【スペイン】 やや辛口 4,800yen (Tax 5,280yen)
モダン・スパニッシュワインの実力派。クールな見た目とキレのある飲み口が魅力
- ルイモレット プリュット
【フランス】 辛口 8,900yen (Tax 9,790yen)
深金色をまとったシャンパン・ニコでエレガント、明るくキラキラと輝いています

Bottle White wine



- サニーサイドオーガニック
【スペイン】 やや辛口 2,700yen (Tax 2,970yen)
やわらかな酸味とフレッシュで豊かな果実味のワイン
- 甲州 <日本の白 2020>
【日本】 辛口 4,800yen (Tax 5,280yen)
和柑橘の爽やかな香りが特長の繊細な味わい
- モンダヴィプライベート・セレクション
- 100% シャルドネ
【カリフォルニア】 辛口 5,800yen (Tax 6,380yen)
フレンチオーク樽で熟成された、まろやかで果実味あふれる100%シャルドネのワイン
- シャトー・メルシャン 北信シャルドネ
【日本・長野県北信地区】 辛口 8,800yen (Tax 9,680yen)
ミネラル感ある味わいにトロピカルな華やかさが加わり、バランスの良い味わいのワイン

- Japanese -

- 季節の日本酒 850yen (Tax 935yen)
- 芋焼酎 550yen (Tax 605yen)
- 麦焼酎 550yen (Tax 605yen)

- Soft Drink -

- コーラ
 - ラムネ
 - ジンジャーエール
 - りんごジュース
 - 黒ウーロン茶
 - コーンひげ茶
 - ジャスミン茶
 - 緑茶
- 各 350yen (Tax 385yen)