

# 一品料理

## おつまみ

～様々なお酒のお共に～

---

ミックスナッツ	600 円
えいひれの炙り	700 円
梅水晶	650 円
豆腐の味噌漬	600 円
牛蒡の唐揚げ	550 円
里芋の唐揚げ 柚子風味	600 円
焼き枝豆	850 円
(ハーフサイズ)	500 円
ローズマリーポテトフライ	600 円
カマンベールチーズフライ	650 円
鶏白レバーパテ バケット付き	800 円
アオリイカの黄味和え	950 円
魚介とトマトのアヒージョ ～バケット付き～	1,100 円
(追加バケット/2枚)	200 円
生ハムと4種のチーズの盛り合わせ	1,300 円
5種のソーセージ盛り合わせとポテトフライ	1,380 円

## サラダ

---

野菜たっぷり四季サラダ (2～3人前)	800 円
(ハーフサイズ)	500 円
温泉玉子と生ハムのシーザーサラダ (2～3人前)	900 円
(ハーフサイズ)	600 円
旬の焼き野菜サラダ	900 円

## たまご料理

---

出汁巻き玉子	800 円
とろ玉うなぎ蒲焼乗せ	1,450 円

## 生麩料理

---

生麩の田楽	800 円
生麩の揚げ出し	850 円

## お肉料理

---

国産若鶏むね唐揚げ 4個～	650 円
若鶏もも肉の唐揚げ 4個～	750 円
MIX唐揚げ 4個～	700 円
国産若鶏むね塩焼き 柚子胡椒付き	700 円
黒毛和牛炙り握り (4貫)	1,300 円
黒毛和牛のローストビーフ	1,700 円
お肉屋さん厳選の牛ステーキ (150g)	2,200 円
黒毛和牛のステーキ	3,300 円

## 麺料理

---

せいろそば	650 円
おつまみペペロンチーノ	900 円
海鮮ナポリタン	1500 円

## 夜のお食事メニュー

～17:00～L.O～

おむすび (梅 / 鮭 / 昆布からお選び下さい)	260 円
おむすびお味噌汁付き	400 円
御飯味噌汁セット (白米、お味噌汁、お漬物付き)	550 円
本日のお魚御膳 (ごはん、小鉢、お漬物、お味噌汁、サラダ付き)	1,500 円
本日の替わり定食 (ごはん、小鉢、お漬物、お味噌汁、サラダ付き)	1,700 円
厚切り豚と濃厚たまごのかつ重 (お漬物、お味噌汁、サラダ付き)	2,000 円
お肉屋さん厳選の牛ステーキ重 (お漬物、お味噌汁、サラダ付き)	2,200 円

## お子様向けメニュー

お子様膳	1,100 円
------	---------

～エビフライ、からあげ、ミニハンバーグ、焼き魚、卵焼き、お味噌汁、プチデザート～

## デザートメニュー

自家製チョコレートテリーヌ (セミフレッド)	500 円
アイスクリーム各種	
舞天女バニラ	400 円
京のほうじ茶	400 円
黒胡椒	400 円
シャーベット各種	
山形夕・フランス	400 円
瀬戸内レモン	400 円
アイス又はシャーベットがついたお得なデザートセット	700 円

## BEER

---

ドラフトビール (アサヒスーパードライ)	700 円
クラフトビール (タップマルシェ)	800 円
クラフトビール3種飲み比べ	2,200 円
コロナエキストラ	800 円
ドラフトギネス	800 円
ビアリー(微アルコール0.5%)	700 円

## JAPANESE WHISKY

---

イチローズモルト (白)	1,000 円
イチローズモルト (リーフシリーズ)	1,300 円
余市	1,100 円
宮城峡	1,200 円

## SINGLE MOLT WHISKY

---

グレンフィディック12年	1,000 円
ボウモア12年	1,100 円
ラフロイグ10年	1,200 円
マッカラン12年	1,500 円

## AMERICAN WHISKY

---

メーカーズマーク	1,000 円
ジャックダニエル	1,100 円
ワイルドターキー8年	1,200 円
I.Wハーパー12年	1,200 円

## BLENDED & IRISH & CANADIAN

---

ジェムソン	900 円
カナディアンクラブ	900 円
シーバスリーガル ミズナラ12年	1,000 円

## BRANDY & CALVADOS

---

カミュ VS エレガンス	1,000 円
カミュ VSOP エレガンス	1,200 円
ブラー (カルヴァドス)	1,100 円

## 焼酎

黒霧島 (芋)	700 円
赤兎馬 (芋)	700 円
中々 (麦)	800 円
れんと (黒糖)	700 円
鳥飼 (米)	800 円

## 梅酒

白加賀で作った梅酒	700 円
-----------	-------

## WINE

本日のグラスワイン (RED ・ WHITE)	700 円~
本日のおすすめワイン (RED ・ WHITE)	3,000円~
バロン・シャルコ (RED ・ WHITE)	3,200 円
レ・ヴィニユロン・デュ・ナルボネ モンティネ メルロー (RED )	4,300 円
サンタヘレナ・レゼルヴァ シャルドネ (WHITE)	4,500 円
エブラール・シャトー ブルアン2016年 (RED)	4,700 円
エブラール・シャトー ブルアン2013年 (WHITE)	5,500 円
シャトー・ル・モナステール2016年 (RED)	5,500 円
エブラール・コート・デュ・ポルドープレミアム2015年 (RED)	6,000 円
ナヴァヴァレー・ファーストブレス2018年 (WHITE)	8,000 円

## CHANPAGNE & SPAKRING

本日のスパークリングワイン	700 円~
ラ・ロスカ ブリュット	3,600 円
デ・ボルトリー ロリマー ブリュット	4,000 円
フェッラーリブリュット	8,000 円
モエ・エ・シャンドン アンペリアル	12,000 円
モエ・エ・シャンドン・ロゼ アンペリアル	15,000 円
ヴーヴ・クリコ・イエローラベルブリュット	12,000 円
ヴーヴ・クリコ・ローズラベルブリュット	15,000 円

## 日本酒

本日の日本酒 (内容はスタッフまでお問い合わせください)	800 円
八海山 (特別本醸造)	1,000 円
天狗舞 (山廃仕込み)	1,000 円
東光	1,000 円
北雪 (純米大吟醸)	1,100 円

# COCKTAIL

## GIN BASE

### - LONG -

ジントニック	1,000 円
ジンバック	1,000 円
ジンリッキー	1,000 円
シンガポールスリング	1,000 円

### - SHORT -

マティーニ	1,100 円
ギムレット	1,100 円
ホワイトレディー	1,100 円

## VODKA BASE

### - LONG -

スクリュードライバー	1,000 円
モスコミュール	1,000 円
ブラッディー・マリー	1,000 円
ブラックルシアン	1,000 円

### - SHORT -

バラライカ	1,100 円
コスモポリタン	1,100 円
ガルフストリーム	1,100 円

## RUM BASE

### - LONG -

キューバリブレ	1,000 円
ソルクバーノ	1,000 円
モヒート	1,000 円

### - SHORT -

ダイキリ	1,100 円
XYZ	1,100 円

## TEQUILA BASE

### - LONG -

メキシコーラ	1,000 円
テキーラトニック	1,000 円
テキーラサンライズ	1,000 円

### - SHORT -

マルガリータ	1,100 円
モッキンバード	1,100 円

## WISKEY BASE

### - LONG -

ゴッドファーザー	1,000 円
----------	---------

### - SHORT -

マンハッタン	1,100 円
ニューヨーク	1,100 円

## BLENDED BASE

### - LONG -

ブランデージンジャー	1,000 円
------------	---------

### - SHORT -

アレキサンダー	1,100 円
ジャックローズ	1,100 円

## LIQUEUR BASE

### - LONG -

アマレットジンジャー	1,000 円
照葉樹林	1,000 円

### - SHORT -

楊貴妃	1,100 円
-----	---------

スブモーニ	1,000 円
-------	---------

ダージリンクーラー	1,000 円
-----------	---------

グラスホッパー	1,100 円
---------	---------

## BEER BASE

シャンディーガフ	1,000 円
レッドアイ	1,000 円

## WINE BASE

キール	1,000 円
-----	---------

スプリッツァー	1,000 円
---------	---------

## SOFT DRINK

竹炭焙煎珈琲 (エスプレッソ / エスプレッソダブル) 300円 / 400円

竹炭焙煎珈琲 (アイス / ホット) 500円

竹炭焙煎珈琲カフェラテ / カプチーノ (アイス / ホット) 各600円

当店厳選のお茶各種 各500円

～大地の恵“TEARTH” 安心・安全を最優先した高品質Tea～

- ☆はちみつ紅茶 (当店人気No1! スリランカ産100%のセイロン茶に蜂蜜を加え、上品な甘さです)
- ☆ディンブラ (スリランカ・ディンブラ産。香り、渋み、コクのバランスのとれた紅茶)
- ☆ダーズリン (紅茶のシャンパンと称される爽やかな味わい)
- ☆アールグレイ (スリランカ・ディンブラ産の茶葉にベルガモットが香り付けされたフレーバーティー)
- ☆レモンジンジャー (爽やかなレモンガラスの香りに癒される体にプラスなハーブティー)
- ☆アイリッシュクリーム (リッチなリキュールの香りが心地よく漂います)
- ☆チャイ (シナモンやカルダモン、ジンジャーのスパイシーな香りが芳しくミックスされています)
- ☆ほうじ茶 (香り高く焙じられた国産茶葉。ほっこり和める一杯です)
- ☆緑茶 (鮮度を大切に作られた国産茶葉。コクと深みと品のよい味わいをお楽しみ下さい)
- ★カモミール (リラックス効果が有ると言われるハーブティー / ノンカフェイン)
- ★ローズヒップハイビスカス (ビタミンCたっぷりのお肌に優しいハーブティー / ノンカフェイン)
- ★アサイーベリー (甘酸っぱく、クセになるハーブティー / ノンカフェイン)

\*全12種のBOX (25包入り) ¥1,080- をレジにて販売しております。

八女煎茶 (アイス / ホット) 500円

烏龍茶 500円

黒烏龍茶 500円

コココーラ 500円

ジンジャーエール (甘口 / 辛口) 500円

オレンジジュース 500円

クランベリージュース 600円

ブラッドオレンジジュース 600円

グレープフルーツジュース 500円

パイナップルジュース 500円

トマトジュース 500円

炭酸水 200円

ノンアルコールビール (アサヒスーパードライ・ゼロ) 600円

## コース料理のご案内

---

- ・和洋礼賛をテーマに、季節の食材を使った様々な料理をお楽しみ下さい。
- ・内容、ご予算につきましては、スタッフまでお気軽にお問い合わせ下さい。
- ・コース料理は3営業日前までのご予約制で承っております。

【お任せ松花堂弁当】 3,500 円

【料理長お任せコース】 5,000 円

【四季コース】 7,000 円

【プレミアム飲み放題】 3,000 円

Restaurant & Bar 四季  
東京都港区赤坂8-10-32 ホテルアジア会館1階  
TEL : 03-6804-6465  
HP <https://restaurantbar-shiki.jp/>