

APPETIZER < 前菜 >

アンチョビフライドポテト	500
オリーブ盛り合わせ	650
たっぷりのムール貝の白ワイン蒸し	770
三浦野菜を使用したバーニャカウダー	1,100
シェフお勧めのカプレーゼ (北海道白糠産 Or 鎌倉産使用) ※数量限定 詳細はスタッフまで	1,100
スモークサーモン	1,320
淡路島のオイルサーディン	1,320
チーズ 3 種盛り合せ	1,320
ソーセージ 3 種盛り合せ	1,320
海鮮カルパッチョ	1,650
スペイン産の生ハム盛り合せ	1,650

SALAD < サラダ >

シーザーサラダ	780
海の幸のサラダ	990

CURRY < カレー >

自家製カレー	1,380
--------	-------

MAIN < メイン >

自家製ラサニアグラタン	770
洋風ピラフ	980
エビとキノコのアヒージョ	1,000
自家製ハヤシライス	1,100
国産ポークステーキ	1,200
自家製ビーフシチュー	1,280
手ごねハンバーグ	1,320
厳選した国産牛サーロインステーキ	1,980

PIZZA < ピッツァ >

マルゲリータ	1,320
チーズピッツァ	1,320

PASTA < パスタ >

ペペロンチーノ	1,200
濃厚カルボナーラ	1,200
クリームパスタ	1,200
こだわりのトマトソースパスタ	1,200



café Bach

seit 1968

当店のコーヒーは《珈琲の名店・Café Bach》が
焙煎したコーヒー豆を使用し、名店の
ハンドドリップを再現した「独自のコーヒーメーカー」
を使用しています。」

SIDE MENU < サイドメニュー >

洋風タコ唐揚げ 650

洋風フライドチキン 880

BREAD < パン >

バケット (2ピース) 220

ガーリックトースト 330

OTHERS < その他 >

ライス 330

DOLCE < デザート >

本日のケーキ 580

ティラミス 600

モンブラン 600



BEER < ビール >

サッポロ生ビール 750

WHITE WINE < 白ワイン >

ハウスワイン (チリ) シャルドネ

グラス 700 ボトル 4,500

パナメラ (アメリカ)

グラス 1,200 ボトル 7,800

RED WINE < 赤ワイン >

ハウスワイン (スペイン)

グラス 800 ボトル 5,000

ケンダルジャクソン (アメリカ) カベルネ

グラス 1,200 ボトル 7,800

SPARKLING WINE < スパークリングワイン >

ボナヴァル D.O. カヴァ (スペイン)

グラス 700 ボトル 4,000

シャンドンブリュット (オーストラリア)

ボトル 6,500

CHAMPAGNE < シャンパン >

ローランペリエ

ボトル 11,000

WHISKEY < ウイスキー >

ウィスキー 角 水割り 750

ウィスキー 角 ハイボール 750

JAPANESE SAKE < 日本酒 >

清酒 八海山 (冷酒)

120ml 800 4合ボトル 4,000

清酒 吟醸 純米吟醸 久保田 千寿 (冷酒)

120ml 900 4合ボトル 4,400

清酒 吟醸 純米吟醸 作 恵乃智 (冷酒)

120ml 1,200 4合ボトル 6,000

SHOCHU < 焼酎 >

くじら (芋 25%)

720ml 5,000

黒霧島 (芋 25%)

グラス 650 720ml 4,000

OTHERS < その他 >

サングリア (オーガニック) 白・赤 700

カンパリソーダ 750

カンパリオレンジ 750

カシスソーダ 750

カシスオレンジ 750

サワー (各種) 600

non-alcoholic < ノンアルコール >

ノンアルコールビール アサヒ ZERO (小瓶) 700

ノンアルコールワイン 700

※ 4名様以上はご予約をお願いします。〈2hours course〉 from 2 persons

洋食コース

【お一人様 ¥5,500 (税込)】

- * 海の幸サラダ
- * とまり木オリジナル前菜
- * オリジナルカルパッチョ盛り
- * ムール貝の白ワイン蒸し
- * とまり木オリジナルビーフシチュー
- * 本日のパスタ／ハヤシライス

イタリアンコース

【お一人様 ¥4,400 (税込)】

- * シーザーサラダ
- * とまり木前菜盛り
／カプレーゼに変更可 (事前にご指示ください)
- * オリジナルカルパッチョ盛り
- * ナポリピッツァ／チーズピッツァ
- * アンチョビポテトとチキン
- * 本日のパスタ



FREE DRINK 〈飲み放題〉

【お一人様 ¥2,200 (税込)】

※90分でラストオーダーとなります。

〈2hours course〉 from 2 persons

- ・ 生ビール
- ・ ウイスキー角 水割り又はハイボール
- ・ カクテル (カンパリ又はカシス)
- ・ ハウスワイン (白または赤)
- ・ サワードリンク (各種)
- ・ ノンアルコール (アサヒゼロまたはワイン)
- ・ ソフトドリンク (ウーロン茶またはトマトジュース)



フチバルセット
はじめました!!



ビール、
スパークリングワイン
など一品つき
¥1,540

単品メニューもあります!

WHITE <白ワイン>

ハウスワイン パヌール チリ / シャルドネ	グラス	700
House Win PANUL Chile/Chardonnay	ボトル	4,500

パナメラ アメリカ / シャルドネ	グラス	1,200
PANAMERA USA/Chardonnay	ボトル	7,800

RED <赤ワイン>

ハウスワイン タルマ スペイン / テンプラニーロ	グラス	800
House Wine TALMA Spain/tempranill	ボトル	5,000

ケンダルジャクソン アメリカ / カベルネソーヴィニヨン	グラス	1,200
KENDALL-JJACKSON USA/Cabernet Sauvignon	ボトル	7,800

SPARKLING WINE <スパークリングワイン>

ボナヴァル スペイン / カヴァ ヴリュット	グラス	700
BONAVAL Spain/CAVA BRUT	ボトル	4,000

シャンドン ブリュット オーストラリア / スパークリングワイン	ボトル	6,500
CHANDON BRUT Australia/Sparkling Wine		

ローラン・ペリエ ラ キュベ フランス / シャンパン	ボトル	11,000
Laurent-Perrier La Cuvee France/Champagne		

