

## DRINK MENU

### 乾杯の1杯

#### FIRST CUP

オリオンドラフトビール 又は スパークリングワイン  
ORION DRAFT BEER OR SPARKLING WINE



下記メニューより2時間フリーフロー

2 HOURS FREE FLOW FROM THE FOLLOWING MENU

#### アルコール / ALCOHOL

白ワイン  
WHITE WINE

赤ワイン  
RED WINE

梅酒  
PLUM LIQUEUR

泡盛  
AWAMORI

ウイスキー  
WHISKEY

#### カクテル / COCKTAILS

ジントニック  
GIN & TONIC

ジンリッキー  
GINRICKEY

モスコミュール  
MOSCOW MULE

ブルドック  
BULLDOG

キューバ・リブレ  
CUBA LIBRE

パローマ  
PALOMA

ファジーネーブル  
FUZZY NAVEL

カンパリオレンジ  
CAMPARI ORANGE

#### ノンアルコール / NON ALCOHOL

ノンアルコールスパークリングワイン  
NON-ALCOHOL SPARKLING WINE

オレンジ  
ORANGE

シークワサー  
SHIKUWASA

コカコーラ  
COCA COLA

ジンジャーエール  
GINGER ALE

烏龍茶  
OOLONG TEA

さんびん茶  
JASMINE TEA

## FOOD MENU

### スナック / SNACKS

フライドチキン&ポテトフライ  
FRIED CHICKEN & FRIED POTATO ¥1,600

ポテトチップス  
POTATO CHIPS ¥550

### サラダ / SALAD

シーザーサラダ  
CAESAR SALAD ¥1,700

ベジタブルスティック バーニャソース  
VEGETABLE STICK ¥1,200

### オードブル / APPETIZER

プチオードブル3点盛り  
ASSORTED APPETIZER ¥1,500

生ハム  
RAW HAM ¥1,000

チーズの盛り合わせ  
ASSORTED CHEESE ¥2,000

### パスタ / PASTA

本日のパスタ  
CHEF CREATION PASTA ¥1,800

アンチョビトースト / 2P  
ANCHOVY TOAST ¥600

※メインディッシュは18:00~のご注文となります。

### メインディッシュ / MAIN DISH

ローストビーフ スタンダードカット 約200g  
ROAST BEEF STANDARD CUT About 200g ¥5,500

ローストビーフ ニューヨークカット 約300g  
ROAST BEEF NEW YORK CUT About 300g ¥7,200

本日のお魚料理  
TODAY'S FISH PLATE ¥3,800