

# SALLY TABLE

コース料理だけでなく、  
アラカルト料理もご準備しております。  
メニューに関しては食材の仕入れによって変えておりますので、  
お気軽にお問い合わせください。

## Chefお任せコース

全5皿

ピンチョス  
*Pintxos*

オードブル  
*Hors-d'oeuvre*

リゾット  
*Riz*

魚料理または肉料理  
*Poisson et Viande*

デザート  
*Dessert*

5,000yen

6,050yen  
(税サ込)

Chefお任せコース

全7皿

ピンチョス  
*Pintxos*

アミューズ  
*Amuse*

オードブル  
*Hors-d'oeuvre*

スープ  
*Soupe*

魚料理  
*Poisson*

肉料理  
*Viande*

デザート  
*Dessert*

8,000yen

9,680yen  
(税サ込)

## Chefお任せコース

全8皿

一口のお愉しみ  
Amuse-bouche

冷前菜  
Entrees froid

温前菜  
Entrees chaud

スープ  
Soupe

魚料理  
Poisson

肉料理  
Viande

パスタまたはリゾット  
Pates et Riz

デザート  
Dessert

12,000yen

14,520yen  
(税サ込)

## DRINK MENU

Have a good time.

SALLY  
TABLE

## BEER

	税込
ハートランドビール (生)	グラス 660 ジョッキ 770
オールフリー	770

## NATURAL WINE

本日のグラスワイン 白	グラス 1,100
本日のグラスワイン 赤	グラス 1,100
本日のグラスワイン オレンジ	グラス 1,100
ナチュラルワイン飲み比べセット (3種)	2,750

※その他ワインも各種取り揃えております。  
ボトルでのご用意も可能です (4,000~)

## SAKE

本日のおすすめ日本酒 (冷)	グラス 880
----------------	---------

## WHISKEY

デュワーズ ホワイトラベル -スコッチ	880
I.W.ハーパー -バー・ポン	990

## SHOCHU

本日のおすすめ焼酎	グラス 770
-----------	---------

## COCKTAIL

様々な「GIN」	880~
「GIN」飲み比べセット (3種)	2,200
自家製コーラのラムコーカ	880
ライチモーニ	770
ファジーネーブル	770
モヒート	770
チャイナブルー	770
スタッフ気まぐれカクテル	880~

その他幅広いカクテルのご用意が可能です。

サービス料 別途10%頂戴いたします。

## NON-ALCOHOL COCKTAIL

税込
ゴールドジュエリー
シャーリーテンプル
ライムトニック
オレンジサンライズ
スタッフ気まぐれモクテル

その他、幅広いノンアルコールカクテルのご用意が可能です。

## SOFT DRINK

オレンジジュース	660
グレープフルーツジュース	660
ジンジャーエール	660
パイナップルジュース	660
ウーロン茶	660
ノンアルコールスパークリング	880

## ORIGINAL SOFT DRINK

自家製クラフトコーラ	770
アイスティーレモネード	770
ココナッツレモネード	770

## Produce by COSTA COFFEE

コーヒー Hot / Ice	550
フラットホワイト Hot / Ice	660
カフェラテ Hot / Ice	660
コルタード Hot	660
カプチーノ Hot	660
エスプレッソ Hot	500

## TEA

紅茶 Hot / Ice	660
ルイボスティー Hot / Ice	660