

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 -バーボン	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ク	880
ライチモー二	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	770
シャーリーテンプル	770
ライムトニック	770
オレンジサンライズ	770
スタッフ気まぐれモクテル	770～

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