

# 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

	税サ込
ハートランドビール (生)	グラス 600 ジョッキ 750
ハートランドビール (瓶)	800
オールフリー	700

## NATURAL WINE

本日のグラスワイン 白	グラス 1,000
本日のグラスワイン 赤	グラス 1,000
ナチュラルワイン飲み比べセット (3種)	2,500

※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 800
----------------	---------

## WHISKEY

デュワーズ ホワイトラベル -スコッチ	800
I.W ハーパー -バーボン	900

## SHOCHU

本日のおすすめ焼酎	グラス 750
-----------	---------

## COCKTAIL

様々な「GIN」	800~
「GIN」飲み比べセット (3種)	2,000
自家製コーラのラムコーク	800
ライチモーニ	700
ファジーネーブル	700
スタッフ気まぐれカクテル	750

その他幅広いカクテルのご用意が可能です。

## NON-ALCOHOL COCKTAIL

	税サ込
ゴールドジュエリー	600
シャーリーテンプル	600
ライムトニック	600
SALLY TABLEレモネード	600
オレンジサンライズ	600
フルーツモクテル (3種)	750~

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。

## SOFTDRINK

オレンジジュース	450
グレープフルーツジュース	450
ジンジャーエール	450
パイナップルジュース	450
ノンアルコールスパークリング	660

## Produce by COSTA COFFEE

コーヒー Hot / Ice	470
フラットホワイト Hot / Ice	530
カフェラテ Hot / Ice	530
コルタード Hot	530
カプチーノ Hot	570
エスプレッソ Hot	470

## TEA

紅茶 Hot / Ice	450
ルイボスティー Hot / Ice	450