

LE MENU DU DINNER

ビストロスミモト

15:00~22:00(21:30L.O)

entrée froide 冷前菜

パテドカンパーニュ	¥780 (¥858)	白レバーのムース	¥680 (¥748)
パルマ産生ハム	¥680 (¥748)	有機野菜のピクルス	¥400 (¥440)
ポテトサラダ	¥580 (¥638)	キャロットラペ	¥540 (¥594)
前菜盛り合わせ(2~3人分)	¥1,800 (¥1980)	大村農園の宝石	¥1,200 (¥1320)
本日のカルパッチョ	¥980 (¥1078)	本日のカルパッチョ盛り合わせ (2~3人分)	¥2,000 (¥2200)

apéritif chaud 温前菜

プレーンオムレツ	¥500 (¥550)	牛ホホ肉のオムレツ	¥1,400 (¥1540)
本日のアヒージョ	¥720 (¥792)		

poisson 魚料理

▲本日の魚料理は黒板をご覧ください。

Menu poisson du jour. S'il vous plait voir le tableau noir.

viande 肉料理

牛ハラミのグリル(150g)	¥2,600 (¥2860)	国産ローストビーフ	¥1,500 (¥1650)
国産豚肩肉のグリル	¥1,800 (¥1980)	鶏モモのソテー	¥1,200 (¥1320)
鶏モモ肉のコンフィ	¥1,800 (¥1980)	牛ホホ肉の赤ワイン煮込み	¥2,800 (¥3080)

パ料理

シーフードピラフ	¥780 (¥858)	日替わりグラタン	¥880 (¥968)
シェフの気まぐれリゾット	¥880 (¥968)		

dessert デザート

バスクチーズケーキ	¥580 (¥638)	バニラアイスクリーム	¥420 (¥462)
ほうじ茶アイスクリーム	¥420 (¥462)	ピスタチオアイスクリーム	¥530 (¥583)

cours コース料理

▼ディナーコースはご予約となります。 ¥5,000 (¥5500) ¥8,000 (¥8800) ¥10,000 (¥11000)

全てのお料理がテイクアウト可能です。

DES BOISSONS

ビストロスミモト

15:00~22:00(21:30L.O)

Champagne & Sparkling wine

グラス ¥800 (¥880)

ボトル ¥3,200 (¥3520)

(別途リストございます)

Wine (赤・白)

グラス ¥680 (¥748)

デキャンタ ¥2,000 (¥2200)

ボトル ¥3,900 (¥4290)

(別途リストございます)

サングリア ¥800 (¥880)

Cocktail

カシスソーダ ¥800 (¥880)

カシスオレンジ ¥800 (¥880)

カシスグレープフルーツ ¥800 (¥880)

カシスウーロン ¥800 (¥880)

ジントニック ¥800 (¥880)

ジンバック ¥800 (¥880)

Beer

生ビール(アサヒスーパードライ) ¥580 (¥638)

Sake / Shouchu

黒板をご覧ください。

Whisky

シングル ¥600 (¥660)

ダブル ¥1,100 (¥1210)

(ロック・水割・湯割)

ハイボール ¥600 (¥660)

ハイボールジンジャー ¥650 (¥715)

Non-alcoholic

スパークリング(ノンアルコール) ¥800 (¥880)

ビール(ノンアルコール) ¥450 (¥495)

Soft drink

ウーロン茶 ¥400 (¥440)

オレンジジュース ¥600 (¥660)

グレープフルーツジュース ¥600 (¥660)

アップルサイダー ¥600 (¥660)

ジャスミン茶 ¥400 (¥440)

コーヒー ¥500 (¥550)

HAPPY HOUR MENU

15:00~18:00

生ビール(アサヒスーパードライ)	¥580 (¥638)	➡	¥350 (¥385)
グラスワイン(赤・白)	¥580 (¥638)	➡	¥350 (¥385)
デキャンタ(赤・白)	¥1,900 (¥2090)	➡	¥1,200 (¥1320)

赤／白共に4種類ございます