

WINEHALL GLAMOUR

BORN FROM THE CONCEPT OF "EVERYDAY LIFE WITH WINE"
AT WINEHALL GLAMOUR.
OUR AUTHENTIC GRILLED DISHES,
PAIRED PERFECTLY WITH SOMMELIER-SELECTED WINES,
ALLOW YOU TO FULLY FEEL THE TASTE OF THE INGREDIENTS.
YOU CAN ENJOY IT AS AN APPETIZER OR AS A MAIN DISH.

FOOD MENU.

ANTIPASTO.



Chef's Antipasto Misto
シェフズ・アンティパスト・ミスト

シェフのこだわりを凝縮した贅沢な前菜盛り合わせ。
まず最初の一杯とともに味わう看板メニュー。

(5KINDS) ¥1,800　(3KINDS) ¥1,200

いろどり野菜の自家製ピクルス *Homemade Colorful Vegetable Pickles*	¥600
オリーブのハーブオイルマリネ *Mixed Olives Marinated in Herb Oil*	¥600
冷製カポナータと釜揚げシラス *Cold Caponata with Shirasu(Whitebait)*	¥700
トリュフ香るとうもろこしのブルスケッタ *Truffle Flavored Corn Bruschetta*	¥700
美明豚のとろけるリエット *Bimei Pork Rillettes*	¥800
ツブ貝ときのこのソットオーリオ *Whelk & Mushroom Sott'olio (Herb Oil Confit)*	¥800
熟成ハモンセラーノ *Aged Jamón Serran*	¥900


ツブ貝ときのこのソットオーリオ


美明豚のとろけるリエット


トリュフ香るとうもろこしのブルスケッタ


いろどり野菜の自家製ピクルス



Salmon & Avocado Tartare
サーモンとアボカドの彩りタルタル
脂の乗ったサーモンと濃厚アボカドを特製ハーブオイルで和えた、
彩り鮮やかでワインが進む一品。
¥1,300

本日のチーズアソート (3 KINDS) ¥1,200
Assorted Cheeses
厳選チーズをバランスよく盛り合わせた、ワイン好きのための至福のアソート。

タコのカルパッチョ ハーブ香るグリーンソース ¥1,200
Octopus Carpaccio with Herb Green Sauce
みずみずしいタコに爽快なグリーンソースを合わせた、白ワインに寄り添う一皿。

SALAD.



マスカルポーネチーズとトマトのカプレーゼ
Mascarpone & Tomato Caprese
濃厚でミルキーなマスカルポーネと
完熟トマトに、
爽やかなバジルオイルが香る
極上カプレーゼ。
¥900



たっぷりキノコのシーザーサラダ
Wild Mushroom Caesar Salad
厚切り肉と芳ばしくソテーしたきのこを
贅沢に乗せ、
グラナパダーノチーズを削った
ご馳走サラダ。
¥1,000

HOT APPETIZERS



カマンベールチーズの アヒージョ（バゲット3枚付）

Camembert Cheese Ajillo

とろ〜り丸ごとカマンベールを
熱々オイルで煮込んだ、
チーズ好きにはたまらない名物アヒージョ。

¥1,200



海の幸のチリアヒージョ

（バゲット3枚付）

Seafood Chili Ajillo

海老・浅利・ムール貝・つぶ貝など多彩な
魚介の出汁が溶け込んだ、ピリ辛チリオイル
仕立ての贅沢アヒージョ。

¥1,300

追加バケット《1枚》　*Plain Baguette（1piece）*　¥120



RECOMMENDED

Beef Tendon Stewed With French Mustard

うま味溢れる とろとろ牛すじ 煮込み

柔らかく煮込んだ和牛すじの旨味に
粒マスタードの酸味とコクを効かせた、
ワインが進むビストロ煮込み。

¥900



RECOMMENDED

Steamed Mussels in White Wine

ムール貝の 白ワイン蒸し

旨味たっぷりのムール貝を白ワインと生クリーム、スパイスをきかせた特製ソースで仕上げた逸品。

¥1,000

FRITTO



Rare Salmon Cutlet with Special Tartar Sauce

サーモンのレアカツレツ 特製タルタルソース

絶妙なレア加減で揚げた肉厚サーモンカツに、
ハーブ香る自家製具だくさんタルタルをたっぷり添えて。

¥1,300

ローテッドポテト ¥900

Loaded Fries with Bolognese & Cheddar

カリカリポテトに特製ボロネーゼと濃厚チェダー＆マスカルポーネを豪快に重ねた、
やみつき看板スナック。


ローテッドポテト

フライドポテト ¥700

French Fries

生ハムとポルチーニのクリームコロッケ ¥800

Prosciutto & Porcini Cream Croquette

生ハムの塩気と芳醇なポルチーニ茸の香りが濃厚ベシャメルから溢れ出す、
贅沢な手作りコロッケ。


生ハムとポルチーニのクリームコロッケ

Grilled Meat

RECOMMENDED



Winehall Glamour's Specialty

WINEHALL GLAMOUR 名物！シグネチャー・ミートプラッター

WINEHALL GLAMOUR Specialty Signature Meat Platter

国産牛サーロイン、美明豚のバラロースト、ハーブチキンを豪快に盛り合わせた贅沢な一皿。ローストガーリックやトマトが肉の旨みを引き立てます。ワインと相性抜群な、WINEHALL GLAMOUR の新たな看板メニューです。

¥4,800

Grilled Meat

RECOMMENDED

Bimei Pork



香ばしく焼いた
美明豚バラ肉ロースト
フレッシュトマトソース

Roasted Bimei Pork Belly
with Fresh Tomato Sauce

茨城県産銘柄豚「美明豚」の
甘みある脂とジューシーな旨味を、
爽やかな生トマトソースが引き立てる。

¥ 1,800

RECOMMENDED

Chicken



ハーブチキングリル
ブルーチーズとクルミの濃厚ソース

Grilled Herb Chicken
with Gorgonzola &
Walnut Sauce

香ばしく焼き上げたチキンに、濃厚なゴ
ルゴンゾーラと香ばしいクルミのソースが
絡む。

¥ 1,600

GRILLED MEAT



桜チップ香る
国産牛サーロインの
瞬間スモーク

Smoked Japanese
Beef Sirloin Steak

卓上で燻製ドームを開けた瞬間に
桜チップの芳醇な薫香が広がる、
極上赤身のシズル演出グリル。

¥ 2,900



国産牛サーロイングリル
芳醇マデラソース

Grilled Japanese
Beef Sirloin
with Madeira Sauce

芳醇なマデラ酒とフォンドボーをじっくり
煮詰めた甘美なソースが国産牛の旨味
を引き立てる逸品。

¥ 2,900

PASTA & RISOTTO



魚介の
オリエンタルペスカトーレ
Oriental Seafood Pescatore

海老やムール貝など海の幸の旨味エキスを
トマトソースに凝縮させた、風味豊かな
贅沢魚介パスタ。

¥ 1,400



じっくりと煮込んだ
ポルト酒仕立ての
ボロネーゼ
Slow-Braised Bolognese with Port Wine

牛挽肉をポルト酒とともにじっくり煮込み、
芳醇なコクと奥深い甘みを極限まで引き出
した自慢の生パスタ。

¥ 1,300

こだわりの生パスタを使用

パスタの製法は大きく分けて押出式製法とロール式製法があり、当店ではロール式製法で作る生パスタを使用しております。
手打ちのようなしっかりしたコシと弾力があり、絹のようなやわらかさとモチモチした食感をお楽しみいただけます。



リッチャレッレ
波打つ縁が特徴の平打ちロングパスタ。ソースを纏う量が多く、濃厚な料理と相性抜群。



タリアテッレ
北イタリア・ボローニャ地方発祥の伝統的な平打ち生パスタ。
幅広の麺は濃厚なソースと相性抜群です。



Sizzling Stone-baked Cheese Risotto with Truffle

トリュフ香る きのこの石焼きチーズリゾット

熱々の石焼きでチーズを香ばしく焦がし、
仕上げに香り高いトリュフオイルを回しかけた名物シメリゾット。

¥1,300


ブリュレシフォンケーキ


濃厚ショコラテリーヌ


アーモンド香る ブランマンジェのティラミス仕立て


フランボワーズジェラート

DESSERT.

ブリュレシフォンケーキ ¥700

Brûlée Chiffon Cake

ふわふわシフォンケーキの表面をパリッとキャラメリゼし、
ほろ苦さと甘さのコントラストを楽しむドルチェ。

濃厚ショコラテリーヌ ¥600

Rich Chocolate Terrine

上質なクーベルチュールチョコレートを贅沢に使用し、
濃厚でなめらかな生チョコ食感に焼き上げたテリーヌ。

アーモンド香る ブランマンジェのティラミス仕立て ¥500

Almond Blancmange Tiramisu Style

アーモンド香るなめらかなブランマンジェを
濃厚マスカルポーネとエスプレッソでティラミス仕立てに。

フランボワーズジェラート ¥400

Raspberry Gelato

甘酸っぱいフランボワーズの果実感をそのまま閉じ込めた、
お口直しにぴったりのさっぱり爽快ジェラート。

CAFE.

コーヒー (ICE / HOT) ¥380
COFFEE

紅茶 (ICE / HOT) ¥380
TEA
ストレート・ミルク・レモン

Store Information.

WINEHALL GLAMOUR

WINEHALL GLAMOUR 銀座



東京都中央区銀座8-2-1 ニッタビルB1F
03-5568-6688
地下鉄銀座駅 徒歩5分

WINEHALL GLAMOUR 赤坂



東京都港区赤坂3-12-3
センチュリオンホテルレジデンシャル赤坂1F
03-5114-5527
地下鉄 赤坂見附駅 徒歩2分 / 赤坂駅から 徒歩4分

WINEHALL GLAMOUR 田町



東京都港区芝5-27-10 サンシャイン5ビル2F
03-5765-5051
JR 田町駅 西口 徒歩1分

WINEHALL GLAMOUR 新橋



東京都港区新橋2-20-15
新橋駅前ビル1号館1階
03-5537-6170
JR新橋駅 汐留口 徒歩1分 / 地下鉄銀座線 新橋駅 汐留口 徒歩1分
ゆりかもめ 新橋駅 汐留口 徒歩1分

WINEHALL GLAMOUR 池袋



東京都豊島区西池袋1-14-4
キンズメンビル1-2F
03-5957-2496
JR池袋駅 徒歩1分 / 地下鉄副都心線 池袋駅 徒歩1分
東武東上線 池袋駅 徒歩1分 / 西武池袋線 池袋駅 徒歩1分

WINEHALL GLAMOUR 上野



東京都台東区上野6-16-9
第一金子ビル1-3F
03-5816-8488
JR上野駅 広小路口 徒歩1分 / 地下鉄上野駅 広小路口 徒歩1分

※ 食物アレルギーがご心配のお客様は、当店スタッフにお申し出ください。
※ 写真はイメージです。
※ チャージ料としてお一人さま 550 円を頂戴致します。