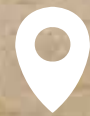


A casual wine hall where you can enjoy wine in a space modeled after an old castle wine cellar.



Nitta Building B1, 8-2-1 Ginza, Chuo-ku, Tokyo



- 6 minutes on foot from JR Shimbashi Station
- 10 minutes on foot from JR Yurakucho Station
- 5 minutes on foot from Ginza Subway Station C2 Exit



MON~FRI/before holidays 18:00 ~ 05:00 (L.O.4:00)
 SAT 17:00 ~ 05:00 (L.O.4:00)



03-5568-6688



Average price ¥3,500

WINEHALL
GLAMOUR



FOOD MENU

Consumption tax(8%) is not included in the menu.We charge an extra fee for cover charge (¥500).
メニューの金額に消費税(8%)は含まれていません。お席料(お一人様/500円)を別途頂戴いたします



| | | |
|--|--|--|
| <p>1 リブローズステーキ トリュフソース Rib Roast Steak with Truffle Sauce 3,800</p> <p>2 Lボーンステーキ ハーブバター L-bone Steak with Herb Butter 3,600</p> <p>3 ビーフリブフィンガー おろしオニオンソース Beef Rib Finger with Grated Onion Sauce 2,500</p> <p>4 鴨のロースト オレンジソース Roast Duck with Orange Sauce 2,200</p> <p>5 仔羊のマリネ 柔らか低温ロースト Lamb Marinade of Soft, Roasted on a Low-temperature 2,400</p> <p>6 若鶏のタンドリースパイス ロースト Roast Tandoori Spiced Chicken 1,800</p> <p>7 国産牛イチボのステーキ 天然塩で Domestic Aitch-bone Steak with Natural Salt 3,700</p> <p>8 ポルチーニのポテトサラダ Porcini Potato Salad 880</p> <p>9 10品目のグリーンサラダ Green Salad of 10 Ingredients 880</p> <p>10 レタスの焼きシーザーサラダ Baked Lettuce Cesar Salad 880</p> | <p>11 鶏レバーのコンフィ Chicken Liver Confit 550</p> <p>12 パテドカンパーニュ Pâté de Campagne 550</p> <p>13 シャルキュトリ盛り合わせ Assorted Charcuterie 1,980</p> <p>14 モントルシー社パルマ産プロシュート Montorsi Prosciutto di Parma 1,380</p> <p>15 海老ときのこのアヒージョ Shrimp and Mushrooms Ajillo 790</p> <p>16 自家製 Chorizo アヒージョ Homemade Chorizo Ajillo 790</p> <p>17 明太子とブロッコリーのアヒージョ Cod Roe and Broccoli's Ajillo 790</p> <p>18 チーズ盛り合わせ5種 Cheese Platter with an Assortment of 5 1,580</p> <p>19 フォアグラポルチーニ大根 Radish with Foie Gras and Porcini 990</p> <p>20 馬肉のカルパッチョ Carpaccio horse meat 1,280</p> | <p>21 アボカドとサーモンのタルタル Avocado and Salmon Tartare 880</p> <p>22 タコとフレッシュトマトのジェノベーゼ Octopus and Fresh Tomatoes in Genovese Sauce 680</p> <p>23 フィッシュ&チップス fish and chips 890</p> <p>24 ソーセージ盛り合わせ Assorted Sausages 1,280</p> <p>25 アンチョビキャベツ Anchovy cabbage 690</p> <p>26 フライドポテト Fried Potato 590</p> <p>27 じっくり煮込んだ濃厚ボロネーゼ Thoroughly Cooked Rich Bolognese 1,090</p> <p>28 シラスと豆苗のペペロンチーノ Whitebait and Soybean Peperoncino 1,190</p> <p>29 自家製ニョッキのポルチーニクリームソース Homemade Gnocchi with Porcini Cream Sauce 1,190</p> |
|--|--|--|

DESSERT

Consumption tax(8%) is not included in the menu. We charge an extra fee for cover charge (¥500).
メニューの金額に消費税(8%)は含まれていません。お席料(お一人様/500円)を別途頂戴いたします



濃厚チョコレートブラウニー
30 Rich Chocolate Brownie

680

DRINK



- 1 アサヒ スーパードライ
Asahi Super Dry 630
- 2 シャンディガフ
Shandy Gaff 680
- 3 レッドアイ
Red Eye 680
- 4 アメリカンレモネード
American lemonade 750
- 5 ローザロッサ
Rosa Rossa 750

- 6 ハニーゴールド
honey gold 750
- 7 アメリカーノ
Americano 750
- 8 スプリッツァー
Spritzer 750
- 9 カリモーチョ
Kalimotxo 750
- 10 泡ぶどう
Sparkling Grape 800

- 11 ベリーニ
Bellini 800
- 12 ミモザ
Mimosa 800
- 13 カクテル各種
Various Cocktails 680
- 14 ジンジャーエール
Ginger Ale 500
- 15 コーラ
Cola 500

- 16 ウーロン茶
Oolong Tea 500
- 17 トマトジュース
Tomato Juice 500
- 18 サンテリア (赤・白)
Sangria (red/white) 780
- 19 グラスワイン
Wine by the Glass 600 ~
- 20 ボトルワイン
Wine by the Bottle 3,000 ~