



Casual wine bar with boasting pork dishes that you can enjoy with wine



Florence Kudan 1st~3rd floor, 1-2-7 Kudankita, Chiyoda-ku, Tokyo



- 1-minute walk from Tozai Line Kudanshita Station Exit No. 5
- 1-minute walk from Subway Hanzomon Line Kudanshita Station Exit No. 5
- 1-minute walk from Toei Shinjuku Line Kudanshita Station Exit No. 5



MON~FRI Lunch 11:30 ~ 14:30 (L.O.14:00)
 MON~SAT/before holidays Dinner 17:00 ~ 23:30 (L.O.22:30)



03-3556-4220



Average price ¥3,500

Kudanshita
Versailles-no-buta



FOOD MENU

消費税8%とお席料(お一人様/500円)を別途頂戴いたします
 ※ Consumption tax(8%) is not included in the menu. We charge an extra fee for cover charge ¥500/a person.
 商品画像はイメージです ※ Picture may differ from actual food and drink.



- | | | | | | |
|---|--------|---|------|---|--------|
| 1 タコス&アボカドディップ
Tacos Served with Avocado Dip | ¥500 | 12 アンチョビキャベツ
Anchovy cabbage | ¥630 | 21 ベルサイユビッグポテト ローズマリー(香草(ローズマリー)風味です)
Versailles' Large French Fries (rosemary) (It is flavored with herbs (rosemary)) | ¥650 |
| 2 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 | ¥630 | 13 クレソンとルッコラのサラダ
Watercress and Rocket Salad | ¥880 | 22 サーロインの牛カツ(内はレアです)
Sirloin Beef Cutlet(The meat is cooked rare) | ¥1,290 |
| 3 ドライトマト
Dried Tomatoes | ¥550 | 14 春菊爆弾サラダ
Chrysanthemum Bomb Salad | ¥880 | 23 ベル豚ミートソース
Versailles' Pork Meat Sauce | ¥1,190 |
| 4 オリーブの盛り合わせ
Assorted Olives | ¥550 | 15 ゴルゴンゾーラのポテトサラダ
Gorgonzola potato salad | ¥880 | 24 48時間熟成 豚肩ロースのグリル
Grilled Pork Shoulder Loin (aged for 48 hours)
※サイズによって値段が変わるので、スタッフに聞いて下さい。
※The price depends on the size, so please ask the staff. | |
| 5 柚子クリームチーズ
Yuzu Cream Cheese | ¥500 | 16 エビとキノコのアヒージョ
Shrimp and Mushroom Ajillo | ¥790 | 25 氷温熟成豚のグリル (バラ ¥1,790 ロース ¥1,790 盛り合わせ ¥1,890)
Grilled Dry-aged Pork
Belly Meat ¥1,790 Loin ¥1,790 Assortment ¥1,890 | |
| 6 プロシュート(生ハムです)
Prosciutto (It is Raw Ham) | ¥550 | 17 ホタテとつぶ貝の海苔アヒージョ(ホタテ、つぶ貝、生のりが入ったアヒージョです)
Scallop and whelk Seaweed Ajillo (An al ajillo dish with Scallops, Whelk, and Raw Seaweed) | ¥790 | 26 国産牛イチボのグリル
Grilled domestic aitchbone beef | ¥1,990 |
| 7 リエット
Rillettes | ¥500 | 18 ガーリックトースト
Garlic Toast | ¥500 | 27 牛フィンガーミートのグリル
Grilled Beef Finger Meat | ¥1,590 |
| 8 ポークパテ
Pork Pâté | ¥500 | 19 ベルサイユビッグポテト
Versailles' Big potatoes | ¥590 | 28 1ポンド 若鶏のハーブグリル
1 Pound Young Chicken Grilled with Herbs | ¥1,490 |
| 9 自家製鶏ハム
Home^made chicken ham | ¥500 | 20 ベルサイユビッグポテト レッド(スパイシーな味付けです)
Versailles' Large French Fries (red) (Served with spicy seasoning) | ¥650 | | |
| 10 つくば鶏のカルパッチョ
Tsukuba Chicken Carpaccio | ¥890 | | | | |
| 11 TAPASプレート
TAPAS Plate | ¥1,980 | | | | |

DESSERT MENU

消費税8%とお席料(お一人様/500円)を別途頂戴いたします
 ※ Consumption tax(8%) is not included in the menu. We charge an extra fee for cover charge ¥500/a person.
 商品画像はイメージです ※ Picture may differ from actual food and drink.



29 クレミアコーヒーゼリー
 CREMIA Coffee Jelly

¥630

30 クレミアブリュレ
 CREMIA Brûlée

¥630

DRINK MENU

消費税8%とお席料(お一人様/500円)を別途頂戴いたします
 ※ Consumption tax(8%) is not included in the menu. We charge an extra fee for cover charge ¥500/a person.
 商品画像はイメージです ※ Picture may differ from actual food and drink.



1 生ビール(350ml)
 Draught Beer (350ml)

¥530

2 ドイツビール エルディングー(500ml)
 German Beer Erdinger (500ml)

¥790

3 グラスワイン 赤・白
 Glass of Wine Red / White

¥650

4 グラススパークリングワイン 赤・白
 Glass of Sparkling Wine Red / White

¥680

5 キール
 Kir

¥650

6 スプリッツァー
 Spritzer

¥650

7 サングリア 赤・白
 Sangria Red / White

¥600

8 モヒート
 Mojito

¥830

9 ジントニック
 Gin and tonic

¥500

10 ウォッカトニック
 Vodka tonic

¥500

11 カシスオレンジ
 Cassis Orange

¥500

12 カンパリスオーダ
 Campari and Soda

¥500

13 ハイボール
 Highball

¥500

14 コークハイボール
 Coke Highball

¥500

15 レモンサワー
 Lemon Sour-cocktail

¥500

16 ウーロンハイ
 Oolong Highball-cocktail

¥500

17 梅酒(オレンジorレモンorブルーベリー)
 Umeshu (Plum Wine) (Orange, Lemon, Blueberry)

¥600

18 ウーロン茶
 Oolong Tea

¥390

19 コーラ
 Coke

¥390

20 ジンジャーエール
 Ginger Ale

¥390