

Dessert

Chocolate



Rich Chocolate Terrine

濃厚ショコラテリーヌ

¥580

Cinnamon



Tiramisu with a Hint of Cinnamon

シナモン香るクラシックティラミス

¥580

Raspberry



Raspberry Gelato

フランボワーズジェラート

¥430

Strawberry



Frozen Strawberry Parfait

苺のフローズンパフェ

¥580



WINEHALL GLAMOUR



Meat & Wine Winehall Glamour

A Daily Life with Wine

Join us for an unforgettable evening of perfectly grilled meat and exquisite wines.

At Winehall Glamour, every moment is crafted to be savored.

Sommelier's Choice - Wines Meant to Be Enjoyed Casually

When you crave good wine and great meat,

Winehall Glamour is where casual meets exceptional.

Antipasto Misto

Chef's Pick



WINEHALL's Antipasto Misto ¥1,500
WINEHALLアンティパストミスト

ワインホールグラマーお薦めのシャルキュトリー中心に、
ワインに合う逸品を盛り合わせた前菜のプレート。
最初一杯をより一層引き立てます。

Chef's Pick



Salmon & Avocado Tartare ¥1,400

サーモンとアボカドの彩りタルタル
～チーズチュイルを添えて～

濃厚なアボカドと新鮮なサーモンを層に重ね、
彩り豊かに仕上げた一皿。爽やかなサルサヴェルデ
と、香ばしいチーズチュイルが食感のアクセント。
ワインとの相性も抜群な人気の前菜です。

*Enjoy
your meal!*



A toast!



**Caprese with
Mascarpone & Tomato**

マスカルポーネとトマトのカプレーゼ ¥950



Cheese of the Day

本日のチーズセレクション ¥1,200

Antipasto Misto & Salad



Raisin Cream Cheese Brûlée

レーズンクリームチーズの
ブリュレ

¥580



**Chilled Italian-Style
Tomato**

フレッシュトマトのイタリアンマリネ

¥680



**Jamón Serrano
Prosciutto**

熟成ハモンセラノー

¥780



Marinated Red Shrimp

赤海老マリネ

¥900



Seasonal Pickled Veggies

彩り野菜のシーズナルピクルス

¥600



Corn Bruschetta

トリュフ香る
コーンブルスケッタ

¥580



Country-Style Pâté

パテドカンパーニュ

¥900



**Caesar Salad
with Bacon & Mushrooms**

ベーコンときのこのシーザーサラダ

Full ¥1,300 / Half ¥900

Main



**Roasted bimeiton Pork
with Fresh Tomato Sauce** ¥1,800

美名豚のロースト フレッシュトマトソース

脂の甘みが特長の美名豚をじっくりロースト。爽やかなフレッシュトマトソースが肉の旨みを引き立て、軽やかに楽しめる一皿です。



**Spice-Roasted
Chicken Leg** ¥1,500

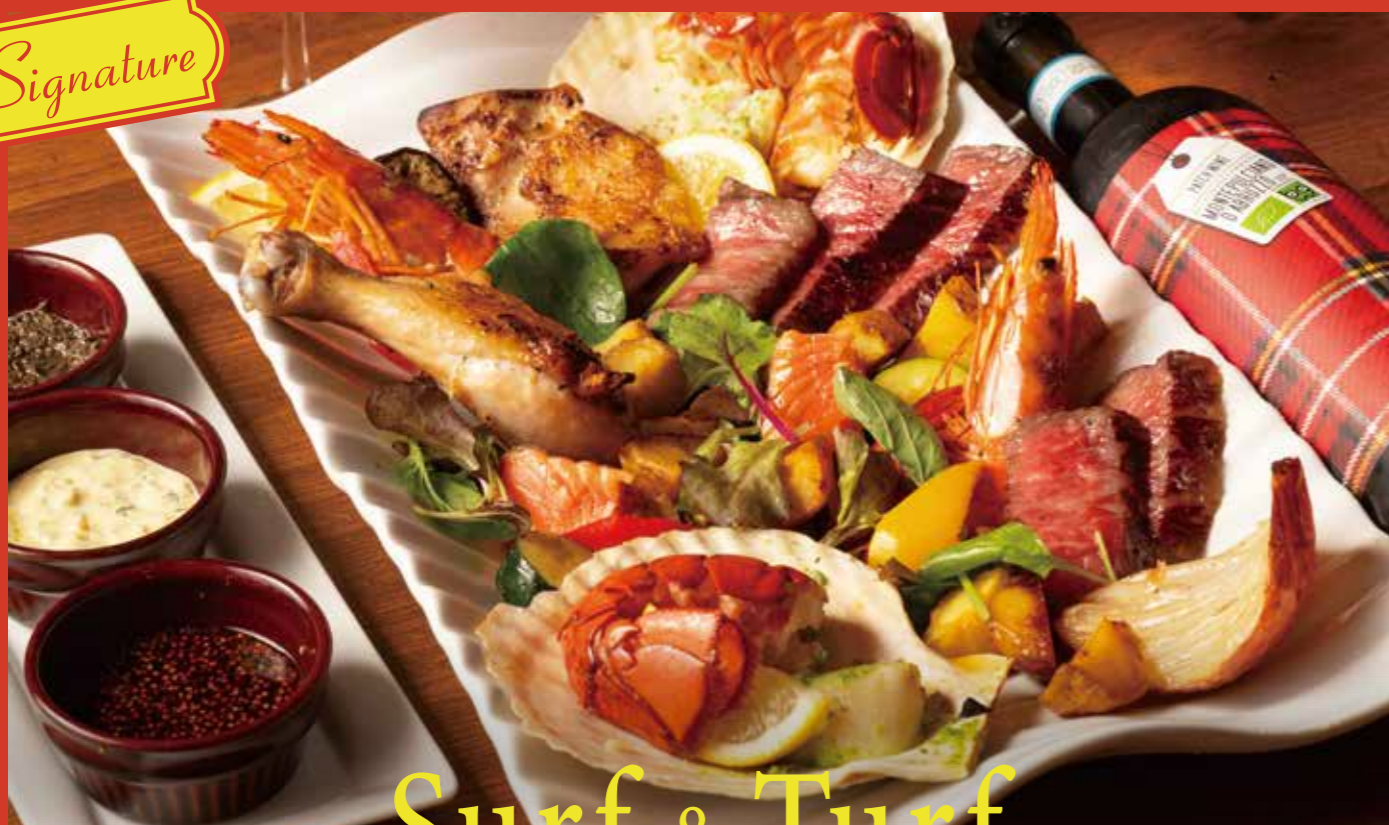
骨付き鶏モモ肉のスパイスロースト

香ばしく焼き上げた骨付き鶏モモ肉をスパイスで香り豊かに仕立てました。肉汁あふれるジューシーさとスパイスの刺激がクセになる一品。



Signature

サーフ&ターフ



海の幸と山の幸を豪快に盛り合わせたワインホールグラマーが自信をもってお届けする贅沢プレート。魚介と肉の旨みを一度に味わえる満足度抜群の逸品。シェアに最適なおすすめメニューです。

¥5,800

Enjoy your meal!

Speciality



Recommend



**Flash-Smoked
Japanese Sirloin Steak**

国産サーロインの瞬間燻製グリル

¥2,800

国産牛サーロインを瞬間燻製し、香り高く仕上げた特製グリル。立ち上がる煙と芳醇な香りが食欲をそそる、記憶に残るライブ感ある一皿です。



Grilled Japanese Sirloin / Madeira Sauce

国産サーロインのグリル 芳醇マデラソース

¥2,600

国産サーロインの旨みをしっかりと閉じ込め、芳醇なマデラ酒を使った濃厚ソースで仕上げました。赤ワインとも相性抜群の贅沢なグリルです。

**Roasted Back Ribs
with Honey Mustard**

バックリブロースト ハニーマスタード

¥1,800

豪快なバックリブを香ばしく焼き上げ、甘酸っぱいハニーマスタードソースで仕上げました。骨まわりの旨みを存分に楽しめる人気メニュー。



**Red Wine Braised Beef Cheek
- Flambé Style**

牛ホホ肉の赤ワイン煮 フランベ仕上げ

¥1,800

じっくり煮込んだ牛ホホ肉を赤ワインソースで仕上げ、最後に卓上でフランベ。とろける食感と奥行きのあるコクが楽しめるクラシックな逸品です。



Fritto 🍷 Hot appetizer

Our Favorite



*お一人様につき一つのご注文をいただくのがおすすめです。

Creamy Shrimp Croquettes ¥480
海老まるごとクリームコロッケ



Mussels in White Wine & Lemon Cream
ムール貝の白ワイン蒸し〜レモンクリーム〜
¥980



Baked Mozzarella Bolognese
モッツァレラチーズの
ポロネーゼオープン焼き
¥900



Slow-Cooked All-Wagyu Tendons-Wine Style
ワイン屋が仕込んだ
ぜんぶ和牛の牛すじ煮込み
¥980



Grilled Mixed Sausages
ミックスソーセージ
グリル
¥1,300



Fritto Misto with Baby Octopus & Mehikari
イダコとメヒカリのフリットミスト
¥880



Loaded Potatoes
ローテッドポテト
¥880



French Fries
フライドポテト
¥780

Ajillo 🍷 Pasta 🍷 Risotto

Must Try



Chili Garlic Ajillo with Seafood
贅沢魚介のチリアヒージョ 《バケット3枚付》 ¥1,600
海老や貝など旬の魚介をたっぷりを使い、ガーリックとチリの香り豊かに仕上げた熱々アヒージョ。旨みが染み出したオイルはバケットとの相性抜群。海の幸を存分に堪能できる贅沢な逸品です。



Camembert Cheese Ajillo
カマンベールチーズのアヒージョ
《バケット3枚付》
¥1,300

For Dipping

Baguette
バゲット
《1枚》
¥120

Garlic Baguette
ガーリック
バゲット《1枚》
¥150



Creamy Mushroom Carbonara
たっぷりキノコの
カルボナーラ
¥1,600

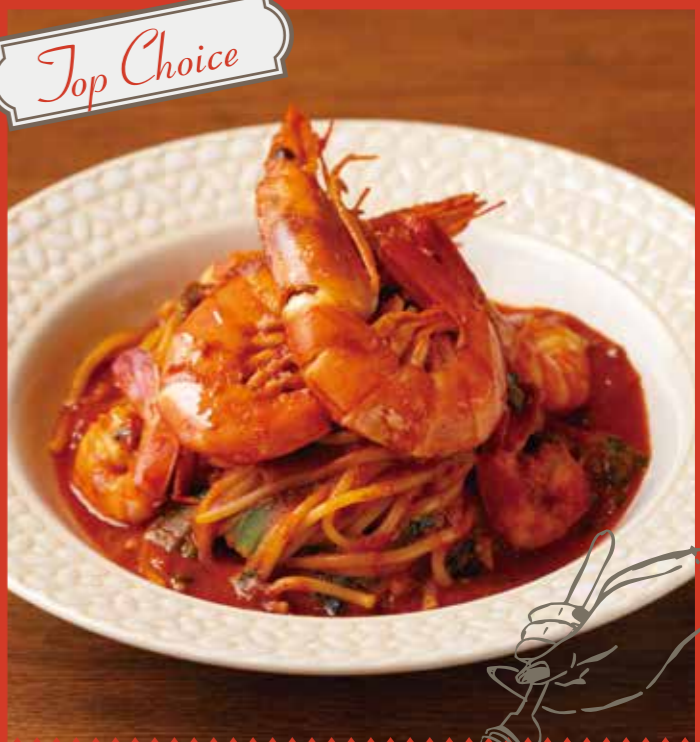


Meatball Bolognese
自家製ミートボールの
ポロネーゼ
モッツァレラ添え
¥1,400



Stone-Grilled Cheese Risotto
あつあつ濃厚
石焼チーズリゾット
¥1,200

Top Choice



Shrimp-Lovers' Pasta in Americaine Sauce
海老尽くし! アメリケーヌソース
¥1,600



Drink Menu



Glass of Wine

グラスワイン

Sparkling Wine

スパークリングワイン ¥580
bottle ¥3,190

白ワイン

Sensi Virtus Bianco

センシヴィルト ビアンコ ¥580
産地：イタリア 品種：トレビアーノ、グリケット bottle ¥3,000

Cermeño Blanco

セルメーニョ ブランコ ¥680
産地：スペイン 品種：マルバシア bottle ¥3,800

Pierre de Lamberie Chardonnay

ピエール・ド・ランブリー シャルドネ ¥780
産地：フランス 品種：シャルドネ bottle ¥4,200

赤ワイン

Sensi Virtus Rosso

センシヴィルト ロッソ ¥580
産地：イタリア 品種：サンジョヴェーゼ、モンテプルチャーノ bottle ¥3,000

Cermeño Tinto

セルメーニョ ティント ¥680
産地：スペイン 品種：テンプラニーリョ bottle ¥3,800

Pierre de Lamberie Pinot Noir

ピエール・ド・ランブリー ピノ・ノワール ¥780
産地：フランス 品種：ピノワール bottle ¥4,200

Wine Pitcher (Red / White)

ワインピッチャー 赤 / 白 [500ml] ¥1,800

シェアに最適。乾杯にもぴったりな、ピッチャーワイン

recommend

Original Recipe オリジナルレシピ

Sangria Red / White

サングリア 赤 / 白

glass ¥680

pitcher ¥2,300

Beer

ビール

Italian Premium Beer "Peroni Nastro Azzurro" (Bottle)

ペローニナストロアズーロ (瓶) ¥930
イタリアンプレミアムビール

Asahi Super Dry

アサヒスーパードライ ¥680

Winery Craft Grape Beer - Red

ワイナリーこだわりのぶどうビール 赤 ¥630

Winery Craft Grape Beer - White

ワイナリーこだわりのぶどうビール 白 ¥630

Lemon Beer

レモンビア ¥630

Asahi Dry Zero (Non-Alcoholic Beer)

アサヒ ドライゼロ ¥580

Whiskey

ウイスキー

Highball

ハイボール ¥580

Nikka Frontier

ニッカフロンティア ¥680

Bushmills

ブッシュミルズ ¥680

Taketsuru

竹鶴 ¥980

Original Cocktail オリジナルカクテル

Chillpis (Elderflower & Calpis)
チルピスサワー ¥630

華やかなエルダーフラワーとカルピスの爽やかさを重ねた癒し系

Lemongrass Ginger (Lemongrass & Ginger)
レモングラスジンジャー ¥630

レモングラスの清涼感に、ジンジャーのアクセントを効かせたキレの良い味わい

Italian Peach Tea (Peach & Black Tea)
イタリアンピーチティー ¥630

白桃の甘みと紅茶の香りを合わせたフレーバーティーカクテル

Citrus Sunset (Campari & Japanese Mandarin)
夕焼けシトラス ¥630

カンパリのほろ苦さとみかんの柔らかな甘みが溶け合う夕焼け色

Floral Sparkling (Elderflower & Sparkling Wine)
フローラルスパークリング ¥630

花の香りがふわりと広がる華やかなスパークリング

Peach Sparkling (Peach & Sparkling Wine)
白桃スパークリング ¥630

白桃のジューシーさをスパークリングで仕上げたフルーティーで爽快な味わい

Blanc de La France (White Wine & La France Pear)
ブラン・ド・ラ・フランス ¥630

白ワインと洋ナシの上品な甘さが広がる香り高いカクテル

Honey Citrus (White Wine & Honey Lemon)
蜂蜜レモンと白ワイン ¥630

はちみつレモンのまろやかな酸味を白ワインで引き立てた、柔らかい口あたり

Apple Rouge (Red Wine & Apple)
りんごのルージュ ¥630

赤ワインの深みとりんごの甘酸っぱさが特徴のワインカクテル

Sour サワー

Sherry Lemon Sour
ワインホールグラマーオリジナル
～fino～ 辛口シェリーとレモンの余韻 ¥630

辛口シェリーの深い味わいに爽快レモンを重ねたちょっと贅沢なレモンサワー

Mandarin Orange Sour
温州みかんサワー ¥580

Yuzu Honey Sour
柚子はちみつサワー ¥580

Pear Sour
洋梨サワー ¥580

White Peach Sour
白桃サワー ¥580

Earl Grey Sour
アールグレイサワー ¥580

Tomato Sour
完熟トマトサワー ¥580

Oolong Tea Highball
烏龍ハイ ¥580

Matcha Highball
宇治抹茶ハイ ¥580

Apple Jasmine Tea Highball
アップルジャスミン茶ハイ ¥580

Alc.0% COCKTAIL ノンアルコール カクテル

Chillpis (Elderflower & Calpis)
チルピス ¥630

Iced Tea Soda (Black Tea & Soda)
アイスティーソーダ ¥630

Peach Iced Tea Soda (Peach & Tea & Soda)
ピーチアイスティーソーダ ¥630

Lemongrass Ginger Soda (Lemongrass & Ginger & Soda)
レモングラスジンジャーソーダ ¥630

Ripe Tomato Lemonade (Tomato & Lemon)
完熟トマトのレモネード ¥630

Soft Drink ソフトドリンク

Winery Grape Juice - Red
ワイナリーこだわりのぶどうジュース 赤 ¥650

Winery Grape Juice - White
ワイナリーこだわりのぶどうジュース 白 ¥650

Mandarin Orange Juice
温州みかんジュース ¥530

Ginger Ale
ジンジャーエール ¥480

Cola
コーラ ¥480

Oolong Tea
ウーロン茶 ¥480

Matcha
宇治抹茶 ¥480

Apple Jasmine Tea juice
アップルジャスミン茶 ¥480

Drink Menu