





在享用美味葡萄酒的同时可以品尝到招牌猪肉料理的休闲葡萄酒餐厅酒吧

 東京都新宿区西新宿6-5-1 Island Tower B1

-  ● 地铁丸之内线 西新宿站 徒歩1分  
● 都营大江戸线 都庁前站 徒歩5分  
● J R 新宿站 西口 徒歩7分

 午餐 11:00~17:00 晚餐 17:00~23:00

 03-5909-2290

 平均消费 ¥3,500

凡尔赛的猪 西新宿



# 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  
 ※所有食物、飲料其消費税8%及服務費(500円)另計  
 商品画像はイメージです ※圖片只供參考,一切以實物為準



- |  |      |   |        |   |                                 |
|--|------|---|--------|---|---------------------------------|
| <b>1</b> タコス&アボカドディップ<br>墨西哥餅&牛油果醬         | ¥500 | <b>11</b> TAPASプレート<br>西班牙小吃TAPAS   | ¥1,980 | <b>21</b> 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)<br>凡尔赛大份薯条 迷迭香风味(香草(迷迭香)风味)                          | ¥650                            |
| <b>2</b> タコとフレッシュトマトのジェノベーゼ<br>意式青醬章鱼和新鲜番茄 | ¥630 | <b>12</b> アンチョビキャベツ<br>鯷魚卷心菜  | ¥630   | <b>22</b> サーロインの牛カツ(内はレアです)<br>炸沙朗牛排(里面是半熟的)  | ¥1,290                          |
| <b>3</b> ドライトマト<br>番茄干                     | ¥550 | <b>13</b> クレソンとルッコラのサラダ<br>水芹芝麻菜沙拉  | ¥880   | <b>23</b> ベル豚ミートソース<br>招牌肉醬意大利面   | ¥1,190                          |
| <b>4</b> オリーブの盛り合わせ<br>橄欖拼盤                | ¥550 | <b>14</b> 春菊爆弾サラダ<br>茼蒿爆彈沙拉   | ¥880   | <b>24</b> 48時間熟成 豚肩ロースのグリル<br>48小时熟成 烤猪肩里脊肉<br>※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。<br>※不同的大小价格不同,请咨询店员。 |                                 |
| <b>5</b> 柚子クリームチーズ<br>柚子奶油芝士               | ¥500 | <b>15</b> ゴルゴンゾーラのポテトサラダ<br>戈贡佐拉奶酪土豆沙拉                                      | ¥880   | <b>25</b> 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)<br>烤冰温熟成猪肉                                 | 五花肉 ¥1,790 里脊肉 ¥1,790 拼盘 ¥1,890 |
| <b>6</b> プロシュート(生ハムです)<br>高級火腿(生火腿)        | ¥550 | <b>16</b> エビとキノコのアヒージョ<br>蒜香鲜虾蘑菇  | ¥790   | <b>26</b> 国産牛イチボのグリル<br>烤日本国产牛臀肉  | ¥1,990                          |
| <b>7</b> リエット<br>熟肉醬                       | ¥500 | <b>17</b> ホタテとつぶ貝の海苔ージョ(ホタテ、つぶ貝、生のりが入ったアヒージョです)<br>蒜香扇贝海螺配海苔(有扇贝、海螺和生海藻蒜香味) | ¥790   | <b>27</b> 牛フィンガーミートのグリル<br>烤牛肋条   | ¥1,590                          |
| <b>8</b> ポークパテ<br>猪肉肉醬餅                    | ¥500 | <b>18</b> ガーリックトースト<br>大蒜吐司   | ¥500   | <b>28</b> 1ポンド 若鶏のハーブグリル<br>1磅 香草烤童子鸡   | ¥1,490                          |
| <b>9</b> 自家製鶏ハム<br>自家制鸡肉火腿                 | ¥500 | <b>19</b> ベルサイユビッグポテト<br>凡尔赛大份薯条  | ¥590   |   |                                 |
| <b>10</b> つくば鶏のカルパッチョ<br>筑波鸡生鸡肉薄片          | ¥890 | <b>20</b> 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)<br>凡尔赛大份薯条 RED香辣风味(香辣风味)             | ¥650   |   |                                 |

# 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  
 ※所有食物、飲料其消費税8%及サービス費(500円)另計  
 商品画像はイメージです ※圖片只供參考, 一切以實物為準



**29** クレミアコーヒーゼリー  
 日本CUREMIA牛乳冰淇淋咖啡果冻

¥630

**30** クレミアプデュレ  
 日本CREMIA牛乳冰淇淋布丁

¥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  
 ※所有食物、飲料其消費税8%及サービス費(500円)另計  
 商品画像はイメージです ※圖片只供參考, 一切以實物為準



**1** 生ビール(350ml)  
 扎啤酒(350ml)

¥530

**2** ドイツビール エルデンガー(500ml)  
 德国啤酒 艾丁格(500ml)

¥790

**3** グラスワイン 赤・白  
 杯装葡萄酒 紅・白可选

¥650

**4** グラススパークリングワイン 赤・白  
 起泡酒葡萄酒 紅・白可选

¥680

**5** キール  
 基尔鸡尾酒

¥650

**6** スプリッツァー  
 汽酒

¥650

**7** サングリア 赤・白  
 桑格利亚 紅・白可选

¥600

**8** モヒート  
 莫吉托鸡尾酒

¥830

**9** ジントニック  
 金汤力鸡尾酒

¥500

**10** ウォッカトニック  
 伏特加通宁水鸡尾酒

¥500

**11** カシスオレンジ  
 黑加仑香橙鸡尾酒

¥500

**12** カンパリソーダ  
 金巴利苏打水

¥500

**13** ハイボール  
 高球鸡尾酒

¥500

**14** コークハイボール  
 可乐高球鸡尾酒

¥500

**15** レモンサワー  
 柠檬酸味鸡尾酒

¥500

**16** ウーロンハイ  
 乌龙茶高球鸡尾酒

¥500

**17** 梅酒(オレンジorレモンorブルーベリー)  
 梅酒(香橙or柠檬or蓝莓)

¥600

**18** ウーロン茶  
 乌龙茶

¥390

**19** コーラ  
 可乐

¥390

**20** ジンジャーエール  
 姜汁汽水

¥390