Dessert

Rich Chocolate Terrine
濃厚ショコラテリーヌ
¥580

Frozen Strawberry Parfait
苺のフローズンパフェ
¥580

Tiramisu with a Hint of Cinnamon
シナモン香るクラシックティラミス
¥580

Raspberry Gelato
フランボワーズジェラート
¥430

※チャージ料としてお1人様480円を頂戴いたします。表示価格は税込です。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。

WINEHALL GLAMOUR

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

＊写真はイメージです。
仕入れにより内容が変更となる場合がございます。

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。
最初の一杯をより一層引き立てます。

Enjoy your meal!

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。

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

Marinated Red Shrimp
赤海老マリネ
¥900

Corn Bruschetta
トリュフ香る
コーンブルスケッタ
¥580

Chilled Italian-Style
Tomato
フレッシュトマトのイタリアンマリネ
¥680

Country-Style Pâté
パテドカンパーニュ
¥900

Jamón Serrano
Prosciutto
熟成ハモンセラーノ
¥780

Seasonal Pickled Veggies
彩り野菜のシーズナルピクルス
¥600

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　フレッシュトマトのソース

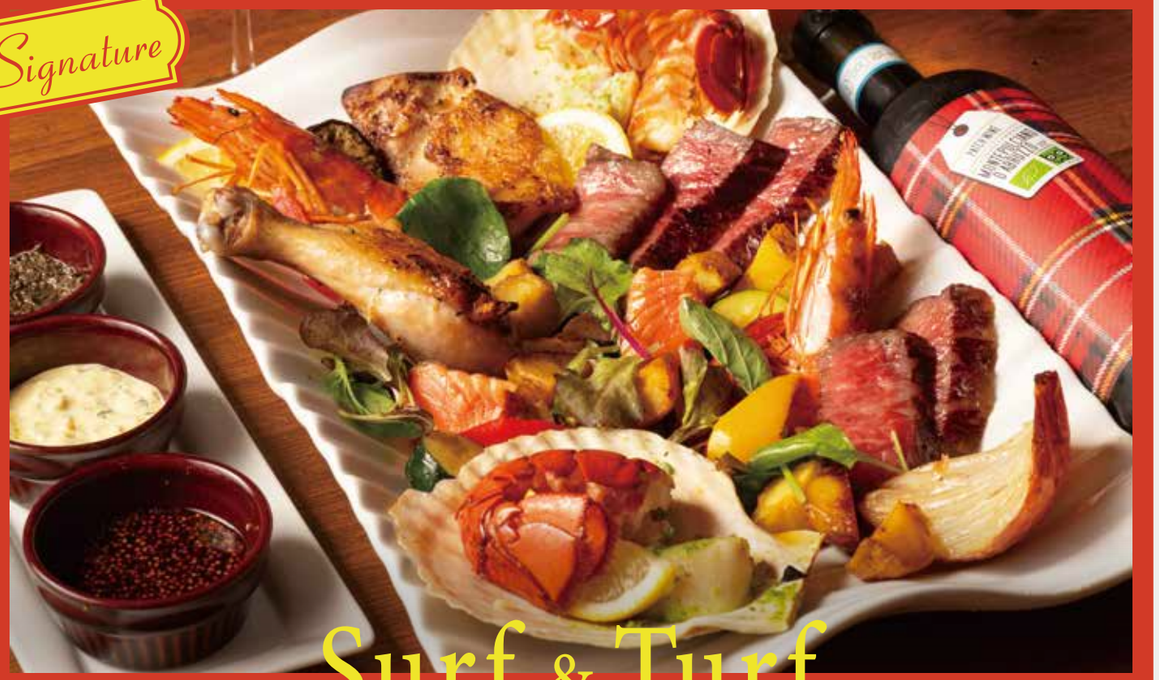
脂の甘みが特長の美名豚をじっくりロースト。
爽やかなフレッシュトマトソースが肉の旨みを
引き立て、軽やかに楽しめる一皿です。

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



Surf & Turf

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とりと閉じ込め、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

＊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

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

Baked Mozzarella Bolognese
モッツァレラチーズのボロネーゼオーブン焼き
¥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

Fritto Misto with Baby Octopus & Mehikari
イ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

Chili Garlic Ajillo with Seafood ¥1,600
贅沢魚介のチリアヒージョ《バケット3枚付》

海老や貝など旬の魚介をたっぷりと使い、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ゲットとの相性抜群。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

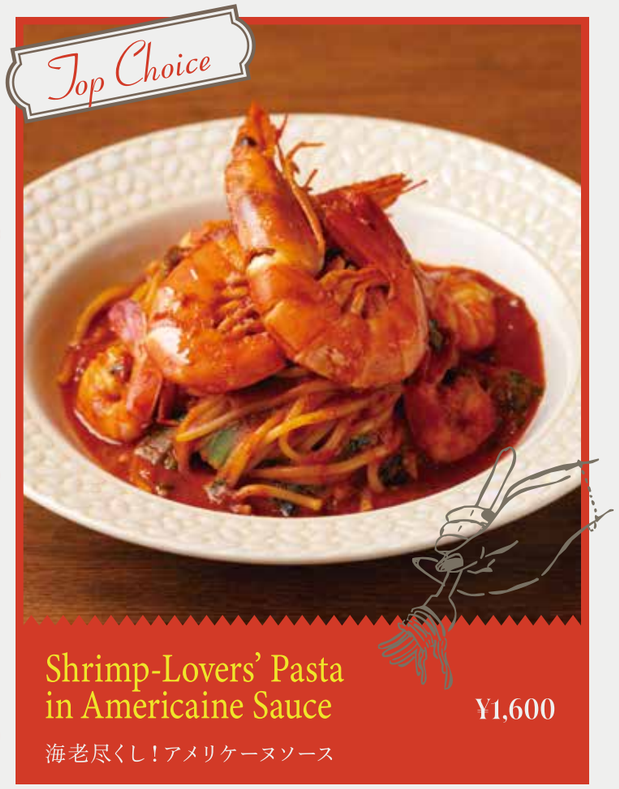
Baguette
バゲット《1枚》
¥120

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ボ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



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

MEAT WINE

WINEHALL GLAMOUR

Drink Menu

Glass of Wine グラスワイン

Overflowing Sparkling Wine
こぼれスパークリングワイン ¥580

Sparkling Wine
スパークリングワイン ¥480

白ワイン

Sensi Virtus Bianco
センシィヴィルト　ビアンコ ¥480
産地：イタリア　品種：トレビアーノ、グリケット

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

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

赤ワイン

Sensi Virtus Rosso
センシィヴィルト ロッソ ¥480
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

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

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：ピノノワール

Whiskey ウィスキー

Highball
ハイボール ¥530

Kaku Highball (Suntory)
角ハイボール ¥600

Nikka Frontier
ニッカフロンティア ¥630

Bushmills
ブッシュミルズ ¥630

Taketsuru
竹鶴 ¥980

Beer ビール

Italian Premium Beer “Peroni Nastro Azzurro” (Bottle)
ペローニナストロアズーロ（瓶）イタリアンプレミアムビール ¥880

Asahi Super Dry
アサヒスーパードライ ¥580

Shandy Gaff
シャンディーガフ ¥530

Red Eye
レッドアイ ¥530

Winery Craft Grape Beer – Red
ワイナリーこだわりぶどうビール　赤 ¥530

Winery Craft Grape Beer – White
ワイナリーこだわりぶどうビール　白 ¥530

Asahi Dry Zero (Non-Alcoholic Beer)
アサヒ　ドライゼロ ¥530

Original Cocktail オリジナルカクテル

Wine Cocktail Smoothie – Red
アイスヴァン・ルージュ ¥800

Wine Cocktail Smoothie – White
アイスヴァン・ブラン ¥800

Peach Tea Soda Cocktail
ピーチティー・スパークル ¥750

Chunky Tomato Bloody Mary
ゴロゴロトマトのブラッディメアリー ¥750

Sherry, Orange & Tonic
セビリアンブリーズ ¥700

Sherry, Grapefruit & Tonic
シェレス ¥700

Drink Menu

Wine Cocktail

ワインカクテル

Cardinal(Red Wine & Crème de Cassis)
カーディナル ¥580

American Lemonade (Red Wine & Lemon)
アメリカンレモネード ¥580

Bellini (Sparkling Wine & Peach)
ベリーニ ¥580

Kitty (Red Wine & Ginger Ale)
キティ ¥580

Kalimotxo (Red Wine & Cola)
カリモーチョ ¥580

Spritzer (White Wine & Soda)
スプリッツァー ¥580

Operator (White Wine & Ginger Ale)
オペレーター ¥580

Kir (White Wine & Crème de Cassis)
キール ¥580

Kir Royale (Sparkling Wine & Cassis)
キールロワイヤル ¥580

Mimosa (Sparkling Wine & Orange)
ミモザ ¥580

Pink Mimosa (Sparkling Wine & Grapefruit)
ピンクミモザ ¥580

Beer Spritzer (Beer & White Wine)
ビアスピリッツァー ¥580

Sour

サワー

Sherry Lemon Sour
レモンサワー・マタドール ¥580

Japanese Mandarin Sour
温州みかんサワー ¥530

Yuzu Honey Sour
柚子はちみつサワー ¥530

Pear Sour
洋梨サワー ¥530

White Peach Sour
白桃サワー ¥530

Pink Grapefruit Sour
ピンクグレープフルーツサワー ¥530

Oolong Tea Highball
ウーロン茶割り ¥530

Jasmine Tea Highball
ジャスミン茶割り ¥530

Cocktail

カクテル

Cassis
カシス ¥580

Peach
ピーチ ¥580

Dita (Lychee Liqueur)
ディタ ¥580

Gin
ジン ¥580

Vodka
ウォッカ ¥580

Malibu (Coconut Liqueur)
マリブ ～ココナッツ～ ¥580

×

- オレンジジュース
- ピンクグレープフルーツジュース
- ソーダ
- トニックウォーター
- コーラ
- ジンジャーエール
- ウーロン茶

お好みのカクテルで提供します！

Alc.0% COCKTAIL
ノンアルコール
カクテル

Winery Grape Juice Smoothie – Red
ワイナリーこだわりぶどうジューススムージー　赤　¥800

Winery Grape Juice Smoothie – White
ワイナリーこだわりぶどうジューススムージー　白　¥800

Non-Alcoholic Peach Tea Soda
ノンアルピーチティーソーダ　¥750

Chunky Tomato Specialty Juice
ゴロゴロトマトのこだわりジュース　¥750

Non-Alcoholic Sparkling
ノンアルコールスパークリング　¥480

Non-Alcoholic Mimosa
ノンアルコールミモザ　¥480

Non-Alcoholic Pink Mimosa
ノンアルコールピンクミモザ　¥480

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

Setouchi Lemonade
瀬戸内レモネード　¥530

Orange Juice
オレンジジュース　¥480

Pink Grapefruit Juice
ピンクグレープフルーツ　¥480

Ginger Ale
ジンジャーエール　¥480

Cola
コーラ　¥480

Oolong Tea
ウーロン茶　¥480

Jasmine Tea
ジャスミン茶　¥480

Drink Menu

B5

PIZZA MENU

Margherita

マルゲリータ　¥1,200

ナポリピッツァの代名詞ともいえる一枚。
トマトの酸味、モッツァレラチーズのコク、
フレッシュバジルの香りが三位一体となり、
シンプルながら奥深い味わいを生み出します。
イタリア王妃マルゲリータに献上されたことが
名前の由来ともいわれる伝統の一皿です。

Quattro Formaggi

クワトロフォルマッジ　¥1,380

4種のチーズ（モッツァレラ・ゴルゴンゾーラ・
シュレッド・クリーミーウォッシュ）を
贅沢に使用した濃厚な味わい。
はちみつをかければ甘じょっぱい風味が広がり、
ワインと共に楽しむ至福の一皿です。
チーズ好きにはたまらない逸品。

Prosciutto & Mushroom

生ハムとキノコ　¥1,250

芳醇な旨みの生ハムと香ばしいきのこを
贅沢にのせた一枚。バルサミコのアクセントが
全体を引き締め、ワインとの相性も抜群です。
素材の食感と風味のコントラストを楽しめる、
大人のためのピッツァです。

※表示価格は税込です。※All prices include tax.