



WINEHALL GLAMOUR

PREMIUM MEATS & CURATED WINES

Welcome to our casual meat bar, where you can easily enjoy great food, wine, and bubbly. We pride ourselves on signature grilled beef, pork, and chicken, celebrated for their tender texture, alongside delicious prosciutto and pâté.

Since each cut of meat offers a unique flavor, our resident sommelier has carefully curated a wine selection to match. Let us recommend the ideal glass to perfectly complement your meal. Sit back, relax, and enjoy!



MEAT&WINE WINEHALL GLAMOUR

JAPANESE HALF CHICKEN

- 国産鶏 -



THE ROAST

国産鶏 ハーフカット ~グレービーソース~

1,980
(税込 2,178)

THE ROAST :
JAPANESE FREE-RANGE CHICKEN ~GRAVY SAUCE~

皮は香ばしく、身は驚くほどしっとり。
低温でじっくり火を入れた国産若鶏を、肉汁の旨みを凝縮した
自家製グレービーソースとともに楽しめください。



MEAT&WINE WINEHALL GLAMOUR

JAPANESE PORK LOIN ON THE BONE

- 国産豚 骨付きロース -



THE ROAST

国産豚骨付きロース ~グレービーソース~

2,480
(税込 2,728)

THE ROAST :
JAPANESE PORK LOIN ON THE BONE ~GRAVY SAUCE~

骨付きならではの濃厚な旨みと豪快な食べ応え。
じっくり焼き上げた国産豚ロースに、肉の旨みを引き立てる
自家製グレービーソースを合わせました。



MEAT&WINE WINEHALL GLAMOUR

JAPANESE BEEF RUMP

-国産牛 ランプ-



THE ROAST

国産牛ランプ ~グレービーソース~

2,980
(税込 3,278)

THE ROAST :
JAPANESE BEEF RUMP ~GRAVY SAUCE~

黒毛和牛ならではの上品な赤身の旨みと、やわらかな肉質が魅力。
噛むほどに広がる豊かな風味を、
自家製グレービーソースがさらに引き立てます。



MEAT&WINE WINEHALL GLAMOUR

AUS RIBEYE

-リブアイロース-



THE ROAST

AUSリブアイロース ~グレービーソース~

2,980
(税込 3,278)

THE ROAST :
AUS RIBEYE ~GRAVY SAUCE~

きめ細かな霜降りが生み出す、とろけるような口どけと濃厚な旨み。
香ばしく焼き上げたリブアイロースを、
自家製グレービーソースとともにご堪能ください。



APPETIZER

- 前菜 -



豚生フランクの
パイ包み焼き
Pork Sausage in Croûte

880
(税込 968)



燻製ソーセージ入り
自家製ポテトサラダ
House-Made Potato Salad
with Smoked Sausage

530
(税込 583)



果実の
白和え生ハム
White Sesame Tofu Dressing
with Fruit & Prosciutto

880
(税込 968)



パテ・ドウ・
カンパーニュ
Pâté de Campagne

750
(税込 825)



ハモンセラーノ
Jamón Serrano

550
(税込 605)



牛もも肉の
たたきカルパッチョ
Beef Thigh Tataki Carpaccio

880
(税込 968)



モッツアレラチーズと
フレッシュトマトの
カプレーゼ
Mozzarella &
Fresh Tomato Caprese

630
(税込 693)



サーモンカルパッチョ
~レモンクリーム~
Salmon Carpaccio
~Lemon Cream~

1,380
(税込 1,518)



うずらの卵と
ナッツの燻製
Smoked Quail Eggs & Nuts

500
(税込 550)



4種のチーズ
盛り合わせ
Assorted Cheese Board (4 Kinds)

1,200
(税込 1,320)



ワインが進む
はじめの一皿

前菜5種盛り合わせ
Assorted Appetizers (5 Kinds)

1人前 780
(税込 858)

※画像は2人前です。



ロンサカパの
自家製レーズンバター
House-Made Raisin Butter
with Ron Zacapa Rum

550
(税込 605)



トリュフ香る
コーンブルスケッタ
Corn Bruschetta
with Truffle Aroma

680
(税込 748)



砂ずりコンフィ
Chicken Gizzard Confit

780
(税込 858)

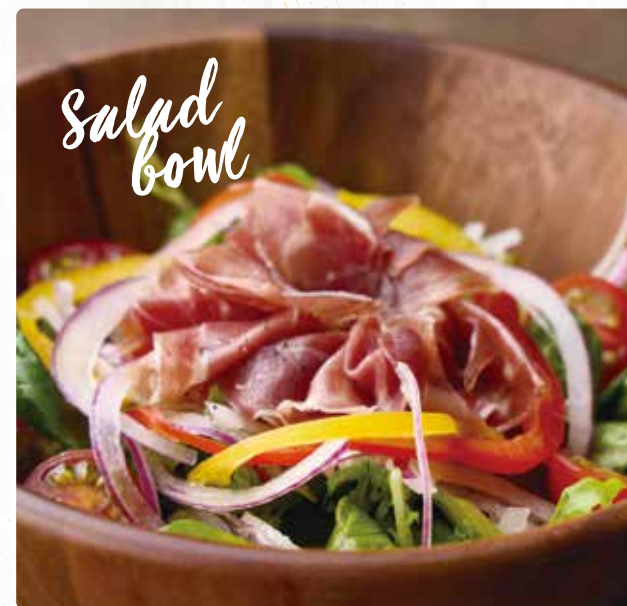


彩野菜の
シーズナルピクルス
Seasonal Pickled
Colorful Vegetables

500
(税込 550)

SALAD

- サラダ -



ハモンセラーノと彩野菜のサラダボウル
Jamón Serrano & Colorful Vegetable Salad Bowl

1,100
(税込 1,210)



ロメインレタスのシーザーサラダ
Romaine Lettuce Caesar Salad

900
(税込 990)

HOT APPETIZER

- 温 菜 -



若鶏のイタリアン唐揚げ 650
Italian-Style Fried Young Chicken (税込 715)



フレンチポテトフライ 550
~ハバネロチーズ&トリュフ薫るキノコソース~
French Fries ~ Habanero Cheese & Truffle-Infused Mushroom Sauce ~ (税込 605)



天使の海老のカダイフ 1,480
Angel Prawn Kadaif (税込 1,628)

ANGEL PRAWN KADAIF

STEAK



チーズハンバーグステーキ 1,150
Cheese Hamburg Steak (税込 1,265)



牛フィレサイコロレモンステーキ 1,200
Diced Beef Fillet Lemon Steak (税込 1,320)

QUICHE



キッシュロレーヌ 600
Quiche Lorraine (税込 660)

ARRABBIATA STEW



ごろごろトリッパ (牛胃) のアラビータ煮込み 750
Chunky Tripe (Beef Stomach) Arrabbiata Stew (税込 825)



サーモンレアカツ 1,380
Rare Salmon Katsu (税込 1,518)

AJILLO

- ア ヒ ー ジ ョ -



海老とマッシュルームのアヒージョ 990
~バケット2枚付き~
Prawn & Mushroom Ajillo Includes 2 buckets (税込 1,089)



カマンベールチーズと彩野菜のアヒージョ 880
~バケット2枚付き~
Camembert Cheese & Colorful Vegetable Ajillo Includes 2 buckets (税込 968)



大山鶏砂肝と白ネギのアヒージョ 900
~バケット2枚付き~
Daisen Chicken Gizzard & White Leek Ajillo Includes 2 buckets (税込 990)

たっぷり味わう //

追加 バケット 2枚
Addition Baguette (2 Slices)

180
(税込 198)



PIZZA

- ピザ -

トマトとモッツアレラ

Tomato & Mozzarella

1,280
(税込 1,408)



半熟卵とサラミのトマトソース
Tomato Sauce with Soft Boiled Egg and Salami

1,380
(税込 1,518)



4種のきのこクリームソース
Four Mushroom Cream Sauce

1,180
(税込 1,298)

DESSERT

- デザート -



濃厚チーズケーキ
Rich Cheesecake

600
(税込 660)



瀬戸内レモンケーキ
Setouchi Lemon Cake

600
(税込 660)



紅茶シフォンケーキ
Earl Grey Tea Chiffon Cake

550
(税込 605)



シフォンケーキ
Chiffon Cake

500
(税込 550)



和三盆のガトーショコラ
Wasanbon Sugar Chocolate Cake

580
(税込 638)

TOBAN PASTA

- 陶板パスタ -

Peperoncino



明太子と春菊のペペロンチーノ 900
Mentaiko & Crown Daisy Peperoncino (税込 990)

Bolognese



ボロネーゼwithミートボール 1,200
Bolognese with Meatballs (税込 1,320)

Cream Pasta



サーモンとアスパラガスの
クリームパスタ 1,200
Salmon & Asparagus Cream Pasta (税込 1,320)

Napolitan



王道ナポリタン 1,000
Napolitan (税込 1,100)

BOTTLE WINE SELECTION

料理に合わせて、
今日はボトルで。

赤・白・スパークリング、それぞれ気軽に1本から。
品種や産地の違いを楽しめるボトルワインを
料理に合わせてご提案いたします。

STANDARD

3,000~
(税込 3,300)

気軽に楽しめる
定番ボトル

SELECT

5,000~
(税込 5,500)

少し特別な
食事に合う一本

■ 赤ワイン

果実味・渋み・コクの違いで選べます。

■ 白ワイン

すっきり系からふくよか系まで。

■ スパークリング

乾杯や前菜に合わせて華やかな一本。



ボトルワインリストはスタッフまでお申し付けください

BY THE GLASS

- グラスワイン -

スパークリングワイン (赤/白/ロゼ) 600
Sparkling Wine (Red / White / Rosé) (税込 660)

本日のグラスワイン (赤/白) 530~
Today's Wine (Red / White) (税込 583~)



ORIGINAL DRINK

- オリジナルドリンク -

個性豊かな素材が引き立てる 特別なスパークリング



ハーバル
スプリッツァー
[白スパークリング+ハーブ]
Herbal Spritzer

730
(税込 803)



ブラッディ
レガントーノ
[赤スパークリング+トマト]
Bloody Regantino

680
(税込 748)



スモーキーミモザ
[白スパークリング+オレンジ]
Smoky Mimosa

680
(税込 748)

WINE COCKTAIL

- ワインカクテル -



カーディナル 530
[赤ワイン+カシス]
Cardinal (税込 583)

アメリカンレモネード 530
[赤ワイン+レモン]
American Lemonade (税込 583)

キティ 530
[赤ワイン+ジンジャーエール]
Kitty (税込 583)

カリモチョ 530
[赤ワイン+コーラ]
Calimocho (税込 583)

スプリッツァー 530
[白ワイン+ソーダ]
Spritzer (税込 583)

ビアスプリッツァー 530
[白ワイン+ビール]
Beer Spritzer (税込 583)

オペレーター 530
[白ワイン+ジンジャーエール]
Operator (税込 583)

キール 530
[白ワイン+カシス]
Kir (税込 583)

キールロワイヤル 580
[白スパークリング+カシス]
Kir Royale (税込 638)

ミモザ 530
[白スパークリング+オレンジ]
Mimosa (税込 583)

ホワイトミモザ 530
[白スパークリング+グレープフルーツ]
White Mimosa (税込 583)

ベリーニ 580
[白スパークリング+ピーチ]
Bellini (税込 638)

ピンクベリーニ 580
[ロゼスパークリング+ピーチ]
Pink Bellini (税込 638)



BEER

- ビール -



アサヒ スーパードライ生 550
Asahi Super Dry Draft (税込 605)

ワイナリー こだわりのぶどうビール (赤 / 白) 580
Grape Beer (Red / White) (税込 638)

レッドアイ 530
Red eye (税込 583)

シャンディーガフ 550
Shandygaff (税込 605)

アサヒ ドライゼロ 500
Asahi Dry (税込 550)

HIGH BALL & SOUR

- ハイボール & サワー -



ハイボール 480
Standard High Ball (税込 528)

コークハイボール 500
Coke High Ball (税込 550)

ジンジャーハイボール 500
Ginger High Ball (税込 550)

ニッカフロンティア 600
(ソーダ / 水割り / ロック / ストレート)
Nikka Frontier (税込 660)

竹鶴 900
(ソーダ / 水割り / ロック / ストレート)
Taketsuru (税込 990)

レモンサワー 500
Lemon Sour (税込 550)

ライムサワー 500
Lime Sour (税込 550)

オレンジサワー 500
Orange Sour (税込 550)

グレープフルーツサワー 500
Grapefruits Sour (税込 550)

巨峰サワー 500
Kyoho Sour (税込 550)

ウーロンハイ 500
Shochu & Oolong Tea (税込 550)

COCKTAIL

ALL 530
(税込 583)

- カクテル -

COCKTAIL BASE

ジン
Gin

カシス
Cassis

ウォッカ
Vodka

ピーチ
Peach

ライチ
Lychee

カンパリ
Campari

コーラ
Cola

オレンジジュース
Orange Juice

ジンジャーエール
Ginger Ale

グレープフルーツジュース
Grape Fruits Juice

+

トニックウォーター
Tonic Water

ウーロン茶
Oolong Tea

ソーダ
Soda



SOFT DRINK

- ソフトドリンク -

ノンアルコールカクテル

ハーバルスプリッツァー
Herbal Spritzer

550
(税込 605)

ノンアルコールカクテル

スモーキーミモザ
Smoky Mimosa

550
(税込 605)

ノンアルコールカクテル

ブラッディマリー
Bloody Mary

550
(税込 605)

ワイナリー

こだわりのぶどうジュース (赤 / 白)
Grape Juice

500
(税込 550)

コーラ
Cola

380
(税込 418)

ペリエ
Perrier

550
(税込 605)

ジンジャーエール
Ginger Ale

380
(税込 418)

ウーロン茶
Oolong Tea

380
(税込 418)

オレンジジュース
Orange Juice

380
(税込 418)

コーヒー (アイス / ホット)
Coffee (Ice / Hot)

380
(税込 418)

グレープフルーツジュース
Grapefruits Juice

380
(税込 418)

紅茶 (アイス / ホット)
Tea (Ice / Hot)

380
(税込 418)