

Source

バルソースMenu



バルソース

Cold Dish 冷

生ハムとフルーツの生春巻き もろみ味噌で (1本)

¥430

アボカドをクリームチーズと蜂蜜で

¥530

砂肝コンフィとウズラの卵のピンチョス (2本)

¥320

フリッタータ (イタリア風オムレツ)

¥430

ブッファラと3色トマトのカプレーゼ

¥650

ミラノサラミのシーザーサラダ

¥650

鯛とキウイのカルパッチョ

¥860

タコのカルパッチョ

¥640

冷製牛肉タリアータ

¥970

Hot Dish 温

雲の上のアンチョビパン

¥430

大統領しいたけ、鴨サルシッチャのオープン焼き1コ

¥430

フライドポテトにフォアグラ

¥750

ガーリックシュリンプ

¥650

自家製フォカッチャ マルゲリータ

¥530

Main Dish 今日の主役

真鯛のアクアパッツァ

¥1,080

チキンレッグのコンフィ マスタードソース

¥860

牛ほほ肉の黒糖赤ワイン煮込み

¥970

バルソース 専用 フリーフロー (飲み放題)

120min ¥2,200

90min ¥1650

アサヒ スーパードライ

スパークリングワイン、白ワイン、赤ワイン

ウイスキー ニッカ ディープブレンド

日本酒

ウーロンハイ

自家製サングリア

Signature Cocktail

玉露のジントニック

京番茶のウイスキー ハイボール

八女煎茶焼酎の緑茶ハイ

スパイスレモンサワー

Soft Drink

オレンジジュース

グレープフルーツジュース

アップルジュース

ジンジャーエール

ウーロン茶

ペプシ

Classic Cocktail

ジントニック

ウォッカトニック

モスコミュール

カンパリ (ソーダ、オレンジ、グレープフルーツ)

アペロール (ソーダ、オレンジ、グレープフルーツ)

シャンティガフ