



Visitor Charge

PM 6:00 以前 (ティータイム)	¥0
PM 6:00 から AM 4:00	¥525



Captain's Slection

- 本日のおまかせオードブル&グリル3品 **¥3,675**
オードブル1品、グリル料理1品、自家製ピッツァまたはパスタ1品
- 本日のおまかせオードブル&グリル4品 **¥4,725**
オードブル2品、グリル料理1品、自家製ピッツァまたはパスタ1品
- 本日のおまかせオードブル&グリル5品 **¥6,300**
オードブル2品、グリル料理2品、自家製ピッツァまたはパスタ1品
- 本日の赤ワインまたは白ワイン **¥650**

■グリル料理及び自家製ピッツァ及びパスタについてはお好みにより調整を承ります。

Entrees

- 煎りたて熱々ポップコーン ¥650
ご注文をお受けしてから熱々に煎ります
- ビーフジャーキーカクテル ¥650
厚みのある豪州産テリヤキビーフとペッパービーフのナゲットスライス
- ミックスナッツ&スナック ¥650
アーモンド、カシューナッツなど人気のナッツとスナックの盛り合わせ
- チョコレートミックス ¥650
外国製のビターチョコ、ミルクチョコ、ボンボンの盛り合わせ
- ミックスドライフルーツ ¥650
ベリー、アプリコット、イチジクをリキュールに漬けた3種盛り合わせ
- 西洋野菜のピクルスミックス ¥650
バー定番人気あるSO社の西洋野菜ピクルスの盛り合わせ
- タコチップス盛り合わせ ¥650
唐麦タコチップにアボカト&チーズの2種デップ添えて
- サラミとチェダーチーズ ¥850
サラミとチーズのサンドイッチ、クラッカー添え
- スモークオイスターカクテル ¥850
じっくり薫製された味わいのあるクリーミーなオイスター、クラッカー添え
- 赤坂の名匠和菓子 ¥850
赤坂田町通り老舗、雪華堂の甘納豆(豆彩)盛り合わせ
- 本日のお漬物 ¥850
赤かぶ、江戸べったら、茄子など4種類の盛り合わせ
- 生ハムを巻いたグリッシーニ ¥850
新鮮な生ハムを贅沢に巻き付けたイタリアンスナック
- 自家製レーズンバター ¥850
100%バターとラム漬けたレーズンをゆっくり冷やしました
- ミックスクリームチーズ盛り合わせ ¥1,250
フルーツチーズ、ベルキューブ、キリチーズをクラッカーと共に
- 本日のチーズミックス盛り合わせ ¥1,650
ミモレット、チェダー、カマンベールなど6種類のチーズとクラッカー





Salada

- オリーブと焼き茄子のマリネサラダ ¥650
ブラック&グリーンオリーブに焼き茄子を入れたマリネサラダ
- メキシカンタコスサラダ ¥850
フレッシュ野菜にタコチップとチーズディップをのせたワイルドなサラダ
- フレッシュトマトとタラモのサラダ ¥1,000
薄切りしたトマトとタラモのミルフィーユ仕立て、焼き空豆添え
- 帆立貝と海草のヘルシー和風サラダ ¥1,000
数種類の近海物の海草と帆立貝を散りばめた柚子風味サラダ
- スモークサーモンとオニオンのサラダ ¥1,000
サーモン、オニオン、ケッパーのさわやかなイタリアンサラダ
- トマトとモッツァレラチーズのサラダ ¥1,000
トマトとチーズをサンドしてバジルリーフを添えました
- 生ハムとビーンズの彩り野菜サラダ ¥1,250
もちりとした生ハムとビーンズ、フレッシュ野菜のサラダ
- 合鴨と彩り野菜のサラダ ¥1,250
ロースとパストラミの2種類の鴨を松の実入りバルサミコソースで

Pasta & Pizza

- 本日のパスタ ¥1,250
シェフの気まぐれパスタ。本日のパスタはスタッフにお尋ね下さい
- 本日のピッツァ ¥1,250
生地から練り上げ、オーブンで焼き上げた一番人気の自家製ピッツァ。
タバスコ以外にもいろいろなトッピングをご用意致しました。お試し下さい。
本日のピッツァについてはスタッフにお尋ね下さい
- お好みのご希望により調整を承りますのでご相談下さい

Grill & Oven

- マッシュルームのガーリックソテー ¥650
マッシュルームをダイスガーリックとオリーブオイルで炒めました
- カボチャのココナッツミルク煮 ¥650
カボチャとココナッツミルクの絶妙なハーモニー
- ポテトのハーブバター添え ¥650
ほくほくポテトをハーブバターで
- 気まぐれキッシュパイ ¥850
季節の野菜を入れてオーブンで焼き上げました
- 三種類のフランクフルトソーセージ ¥1,050
チェダー、スパイシー、ホリッシュの三種ドイツソーセージ、ザワークラウト添え
- 季節の野菜のグリル ¥1,050
カボチャ、アスパラ、茄子などの野菜グリルをガーリックソースで
- ムール貝のワイン蒸しガーリック風味 ... 5ps/¥1,050 9ps/¥1,650
南洋のムール貝を白ワインとブイヨンで蒸した人気料理
- 海の幸のチーズグリル ¥1,050
タコまたはサザエにたっぷりチーズをのせてグリルしました
- 広島カキのバターソテー ... 5ps/¥1,050 9ps/¥1,650
広島カキをバターでソテーし、特製ソース、ピンクペッパーをのせました
- 広島カキ6個のペルノー風味グリル ¥1,250
オニオンソテーと広島カキをNYスタイルでグリルしました
- 気まぐれ若鶏のグリル ¥1,250
シェフ自慢の特製味付された若鶏をグリルで焼き上げたオリジナル料理
- 子羊のロースト特製バルサミソース ... 3ps/¥1,650 4ps/¥2,100
骨付きラムチョップを香草で焼き上げた定番グリル料理
- 鴨のロースト特製ワインソース ¥1,650
鴨のグリルローストをシェフの気まぐれワインソースで
- 鴨の広東風北京ダック ... 4ps/¥1,650 6ps/¥2,100
鴨、葱、胡瓜に特製味噌をつけてカオヤーピンで包みました
- ブルゴーニュ風エスカルゴのグリル ¥1,650
自家製ハーブバターでエスカルゴをグリルした定番人気料理



Beer

エビス生ビール	¥650
コロナ	¥650
スーパークリア/ノンアルコール	¥650
シャンディー/ジンジャー割り	¥850

Gin

基本はオンザロック、シングル(S)45ml、ダブル(W)75mlとなります。

ギルビードライ	(S)¥650 (W)¥1,000
タンカレードライ	(S)¥650 (W)¥1,000
ゴードンドライ	(S)¥650 (W)¥1,000
ビーフィータードライ	(S)¥650 (W)¥1,000
ビーフィーターウェット	(S)¥650 (W)¥1,000
ボンベイサファイヤドライ	(S)¥650 (W)¥1,000
オールドトム	(S)¥850 (W)¥1,200

Rum

基本はオンザロック、シングル(S)45ml、ダブル(W)75mlとなります。

バカルディーホワイト	(S)¥650 (W)¥1,000
ロンリコホワイト	(S)¥650 (W)¥1,000
マイヤーズラム	(S)¥650 (W)¥1,000

Vodka

基本はオンザロック、シングル(S)45ml、ダブル(W)75mlとなります。

スミノフ	(S)¥650 (W)¥1,000
スカイ	(S)¥650 (W)¥1,000

■生グレープフルーツ割り 1個	¥250 +
■生ライム割り 1個	¥250 +
■生レモンフィズ	¥250 +





Liqueur

リキュール45mlのオンザロック

ボスコープ (林檎)	¥650
モーツァルト (チョコ)	¥650
カルーア	¥650
ペルノー	¥650
コアントロー	¥650
グランマルニエ	¥650
GETペパーミント	¥650

Fizz

リキュール30mlと生レモン15mlを炭酸で満たしたカクテル

スロージンフィズ	¥850
バイオレットフィズ	¥850
アプリコットフィズ	¥850
チェリーブランドーフィズ	¥850
ピーチツリーフィズ	¥850
ボスコープフィズ (林檎)	¥850
ストロベリーフィズ	¥850
カルーアフィズ (コーヒー)	¥850
ティフィンフィズ (紅茶)	¥850
カカオフィズ	¥850

Orange

リキュール30mlと生オレンジジュースをシェイクしたカクテル

カンパリオレンジ	¥850
カシスオレンジ	¥850
マンゴヤンオレンジ	¥850
ファジーネーブル (ピーチツリー)	¥850

Cocktail

ジン/マティーニ	¥900
ジン/ホワイトレディー	¥900
ジン/ジンリッキー	¥900
ジン/シンガポールスリング	¥900
ジン/トムコリンズ	¥900
ラム/ダイキリ	¥900
ラム/バカルディー	¥900
ラム/スカイダイビング	¥900
ラム/XYZ	¥900
ウォッカ/モスコームュール	¥900
ウォッカ/スクリュードライバー	¥900
ウォッカ/ソルティードック (スノー)	¥900
ウォッカ/バラライカ	¥900
■その他、ご希望により調整致します	

Milk Cocktail

ベイリーズ (クリーム)	¥850
カルーアミルク (コーヒー)	¥850
ティフィンミルク (紅茶)	¥850
モーツァルトミルク (チョコ)	¥850

Soft Drink

挽きたてコーヒー (おかわり自由)	¥500
オレンジジュース	¥500
グレープフルーツジュース	¥500
アップルサイダー/マーティネリー	¥500
Wilkinsonジンジャーエール (ブラウンラベル)	¥500
サンペレグリノ (発泡水)	¥500
烏龍茶	¥500
■生レモンスカッシュ	¥650
■生オレンジジュース	¥650
■生グレープフルーツジュース	¥650
■シャーリーテンプル (レモン皮付)	¥850
■ピンクレモネード (レモン皮付)	¥850
■サラトガクーラー (生ライム)	¥850



Wine

シャトー・ル・パン・ボーソレイユ2001

【産地】 ボルドー 【味度】 フルボディ 【容量】 750ml

マルゴー、ラトゥール、ムートン、オーブリオン、そしてシュバル・ブランまでも勝った究極のボルドー・シュペリユール。丸みを帯びた果実味の内なるパワーとエレガントさを兼ね備え、口当たりに艶があり、重厚感のあるミネラル、しっかりとした骨組み、どれをとっても一級品といえます。

..... (B)¥14700

レフォル・ド・ラトゥール2001

【産地】 ボルドー 【味度】 フルボディ 【容量】 750ml

シャトー・ラトゥールのセカンドワイン。タンニンが強く、深みがあり、ミディアムボディからフルボディですばらしい舌触りと立体的な個性が感じられます。乾燥ハーブ、コーヒー、土と混ざり合った甘くてジャムのような果実香を備え、非常に濃いルビー色から紫色をしているセカンドラベルワインです。

..... (B)¥15750

パヴィヨン・ルージュ・デュ・シャトー・マルゴー2002

【産地】 ボルドー 【味度】 フルボディ 【容量】 750ml

シャトー・マルゴーのセカンドワイン。シャトーもののワインの選抜が厳しいだけに、セカンド銘柄といっても水準は非常に高く素晴らしいワインです。重厚ながらエレガントで非常に繊細な香り、複雑味のある風味が見事にとけ込んでいます。

..... (B)¥15750

シャトー・カロン・セギュール2001

【産地】 ボルドー 【味度】 フルボディ 【容量】 750ml

ハートマークでお馴染みの大人気ボルドーワイン。超有名シャトー「ラフィット」や「ラトゥール」の所有者でもあったセギュール侯が、「われ、ラフィットを造りしが、わが心、カロンにあり」と言ったと伝えられ、他のシャトーは手放しても、ここだけは残していました。そのため、ラベルにハートマークが描かれるようになったわけです。クリスマスやバレンタイン、誕生日などカップルに最適です。

..... (B)¥14700

Champagne

ヴーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット

年毎にストックされたりザブ・ワインを豊富に使い、「イエロー・ラベル」の秘伝を守り、高い評価を受け続けています。サッパリとしたボディにフルーティーな香りは極上の食前酒としてや、白身魚やアサリのパスタ等の魚介料理などサッパリとしたお料理に合います。

..... (B)¥8500

モエ・エ・シャンドン ブリュット

あのドン・ペリニオンを造るモエ・エ・シャンドン社のブリュット・アンペリアル。なめらかで調和のとれた感覚、さわやかな成熟度、しなやかで軽やかなライン。快適さとこちよい感動が自然に広がります。パーティーには欠かせません。F-1の表彰式で使われていたことでも有名です。

..... (S)2800 (B)¥7800



580 Pilothouse

LOA	19' 0"
Beam	11' 0"
Bridge Clearance	13' 0"
Fuel Capacity	200 gallons
Water Capacity	210 gallons
Heating "Hot" Capacity	24 gallons
Max. Wind	24 knots
Swinging Capacity	A, B optional
Cabin Headroom	6' 10"

Wine

シャトー・マルトゥレ2002

【産地】 ボルドー 【味度】 ミディアムボディ 【容量】 750ml

2002年パリワインコンクール金賞受賞スペリユールというボルドー赤ワインの中でもさらにきびしい生産規制をクリアした高級フランスワインです。華やかな香りの反面、深い複雑な味わいを持っている。やや強めの酸味があり、牛肉など脂身の多い食事にも合います。相性がいい料理は、肉料理、ピザ、チーズなどです。

..... (G)¥650 (B)¥4200

シャトー・カブラン2002

【産地】 ボルドー 【味度】 ミディアムボディ 【容量】 750ml

ボルドーワインコンクールにて金賞受賞。カシスの香りと控えめなタンニンが特徴的なワイン。心地よい酸味と果実の甘みのバランスが良く、余韻が長く続きます。たいへん上品なワインという印象を持ちました。相性がいい料理は、肉料理、チーズなどです。

..... (G)¥650 (B)¥4200

シャトー・トールシャプー2002

【産地】 ボルドー 【味度】 ミディアムボディ 【容量】 750ml

2003年パリワインコンクールにて金賞受賞。深い果実の香りと、しなやかで広がりのある口当たり。しっかりとしたストラクチャーで、熟成もお楽しみいただけます。相性がいい料理は、肉料理、ピザ、チーズ、パスタなどです。

..... (G)¥650 (B)¥4200

シャトー・ラグルジエール2002

【産地】 ボルドー 【味度】 ミディアムボディ 【容量】 750ml

こちらのシャトーは、古くは教会として使用された由緒あるワイナリーです。1920年代に造られたブドウ畑を所有し、伝統的な製法を守りながら果実感たっぷりのワインを造っております。相性がいい料理は、肉料理、ピザ、チーズ、パスタなどです。

..... (G)¥650 (B)¥4200

シャトー・プジョー・ラ・グラープ2002

【産地】 ボルドー 【味度】 ミディアムボディ 【容量】 750ml

パリワインコンクール金賞受賞。マセラシオン（葡萄を収穫した後、果汁の発酵中に果汁と果皮を接触させること）をすることにより、最高の色合いとアロマを引き出すことに成功したワインです。メルロー主体のつくりに柔らかさを求めるオーナーMR. CLAUDE REAUT氏のこだわりを感じます。相性がいい料理は、魚料理、肉料理、パスタ、ピザなどです。

..... (G)¥650 (B)¥4200

シャトー・ペノー・バニャック2002

【産地】 ボルドー 【味度】 ミディアムボディ 【容量】 750ml

フルーティな香りが華やかに広がるワイン。甘味と渋味が品良くバランスを取っており、飲みやすく仕上がっております。カルベネソービニオンが比較的多いので、タンニンもしっかりしたワインです。相性がいい料理は、パスタ、ピザ、チーズ、肉料理です。

..... (G)¥650 (B)¥4200

