

ワイン & Sake  
ビストロ Alliance  
アリアンス

An illustration of a wine bottle and a glass of wine. The bottle is labeled 'WINE' and has a small cluster of grapes below the label. The glass is filled with a reddish liquid and has a small cluster of grapes on the rim. The illustration is in a simple, hand-drawn style with orange and brown tones.

# MENU

## すぐ！

### 彩り野菜のピクルス

軽ツマ。お口直しにサッパリと。

680 円 (税込 748 円)

### ポークリエット

豚肉を煮込んでペーストに。パンと相性バツゲン。

780 円 (税込 858 円)

### 燻製サーモンのポテトサラダ

自家製スモークサーモンのつまめるポテサラ。

780 円 (税込 858 円)

### ラタトウイユ

ズッキーニ・ナス・パプリカ・玉ねぎのトマト煮。

780 円 (税込 858 円)

### 2色のオリーブのマリネ

イタリア産、二色オリーブのマリネ。

780 円 (税込 858 円)

### 鶏白レバーとハツのコンフィ

鶏の白レバーとハツをハーブとオイルでじっくりコンフィ。まるでフォワグラ？

780 円 (税込 858 円)

### チーズ3種盛合せ

チーズと干しぶどう盛り。

1,080 円 (税込 1,188 円)

### おまかせ前菜盛合せ

1,180 円～ (税込 1,298 円～)

## 冷菜

### 生ハムと熟成サラミ盛合せ

イタリア産生ハムとスペイン産白カビ熟成のサラミ。

1,080 円 (税込 1,188 円)

### 厚切りパテ・ド・カンパーニュ

シェフ特製お肉のパテ。ピストロの定番。

1,180 円 (税込 1,298 円)

### ハモと水ナス、トマトの冷前菜

旬のハモと水ナス、トマトの盛合せ。

1,280 円 (税込 1,408 円)

### 本日のお魚カルパッチョ

その日の豊洲仕入れのお魚で。

1,280 円 (税込 1,408 円)

### 本マグロとアボカドのタルタル

女性に人気！生本マグロとアボカドをバジル風味で。

1,280 円 (税込 1,408 円)

## 温菜 (お時間頂きます。お早めにご注文ください。)

### 貝類のワイン蒸し (+700円(税込770円)でリゾット出来ます)

時には珍しい貝があるかも。。。残ったソースでリゾットも是非！

1,380 円 (税込 1,518 円)

## サザエとキノコのガーリックソテー

サザエとキノコをバターで香ばしくソテーしました。

1,380 円 (税込 1,518 円)

## 白魚のオープンオムレツ

白魚と野菜の巻かないオムレツ。トロツとチーズ入り。

1,380 円 (税込 1,518 円)

## タルトフランベ

仏アルザスの玉ねぎとベーコンの薄焼きピザ。

1,380 円 (税込 1,518 円)

## アッシュェパルマンティエ

牛肉の赤ワイン煮となめらかマッシュポテトを重ね、オープン焼きにしました。

1,380 円 (税込 1,518 円)

## ぐつぐつ魚介のアヒージョ

その時の魚介類で。具沢山アヒージョ。

1,380 円 (税込 1,518 円)

## 野菜

### マッシュルームとインゲン、トレヴィスのサラダ

当店の隠れた名物。生のマッシュルームは旨い！

1,180 円 (税込 1,298 円)

### 12品目の野菜サラダ

色とりどりの葉野菜サラダをたっぷり。

1,180 円 (税込 1,298 円)

### トロナスのチーズ焼き

トロナスにトマトソースとチーズをかけてロースト。トロトロです！

1,180 円 (税込 1,298 円)

## メイン魚(30分ほどお時間頂きます。お早めにご注文ください。)

### 本日のお魚料理

その日の豊洲仕入れのお魚で。お尋ねください。

1,980 円～ (税込 2,178 円～)

### 名物！ブイヤベース！！

(プラス700円(税込770円)でリゾット出来ます)

一尾魚と貝類エビ等、ボリューム満点。メのリゾットも必食！

2,180 円 (税込 2,398 円)

## メイン肉(30分ほどお時間頂きます。お早めにご注文ください。)

### オーストラリア産仔羊と野菜のココット焼き

仔羊の肩肉とお野菜をハーブの香りでロースト。

2,180 円 (税込 2,398 円)

### 国産豚バラ肉のシェリービネガー煮込み

シェリー酒のビネガーを使った甘酸っぱいトロトロ豚バラ。

2,180 円 (税込 2,398 円)

### 北海道産未經産牛 ミスジのロースト 150g

2,180 円 (税込 2,398 円)

〃 200g

2,780 円 (税込 3,058 円)

” 300g  
希少部位ミスジ。柔らかい赤身のお肉です。 3,980 円 (税込 4,378 円)

メゴはん(他のお料理をご注文の方に限ります。単品でのご注文は出来ません。)

オマール海老の出汁カレー 1,380 円 (税込 1,518 円)  
オマール海老香る、バターと生クリームで仕上げたマイルドカレー。

シェフのきまぐれリゾット 1,880 円 (税込 2,068 円)  
その時の魚介や野菜を使ったおまかせリゾット。

デザート(他のお料理をご注文の方に限ります。単品でのご注文は出来ません。)

ガトーショコラ 680 円 (税込 748 円)  
スイス産チョコレート使用。生クリームとフランボワーズソースで。

ヌガーグラッセ 680 円 (税込 748 円)  
ドライフルーツとナッツが入ったラム酒風味の冷たいデザート。

クニコのコーヒープリン 580 円 (税込 638 円)  
シェフの母直伝のトロトロプリン。苦味走った大人の味。

アイスクリーム 580 円 (税込 638 円)

シャーベット 580 円 (税込 638 円)

※お一人様ごとに、チャージ料300円(税込330円)頂戴します。※追加パン200円(税込220円)

※お一人様ごとに、ワンドリンクを頂戴しております。

※メニューは仕入状況等により変更になる場合がございます。最新のメニューは店頭でご確認くださいませ。

## 乾杯！

生ビール(プレミアムモルツ)	600 円	(税込 660 円)
あわ(スパークリングワイン)	700 円	(税込 770 円)

## グラス 白

マス・ド・ジャニーニ・ブラン(ソーヴィニヨンブラン)	600 円	(税込 660 円)
お尋ね下さい	700 円	(税込 770 円)
	800 円	(税込 880 円)
	900 円	(税込 990 円)

## グラス 赤

マス・ド・ジャニーニ・ルージュ(カリニャン)	600 円	(税込 660 円)
お尋ね下さい	700 円	(税込 770 円)
	800 円	(税込 880 円)
	900 円	(税込 990 円)

## グラス ロゼ

ヴァンド・フランツ・ロゼ(ガメイ・グロロ)	800 円	(税込 880 円)
-----------------------	-------	------------

## ウィスキー(ロック・水割・ソーダ割)

角	600 円	(税込 660 円)
倉吉	750 円	(税込 825 円)
知多	750 円	(税込 825 円)
白州	850 円	(税込 935 円)
マッカラン	950 円	(税込 1,045 円)

## カクテル

手作りプレミアムレモンサワー (国産レモン・奄美のきび糖使用)	600 円	(税込 660 円)
自家製サングリア	600 円	(税込 660 円)

カシスソーダ	600 円	(税込 660 円)
カシスウーロン	600 円	(税込 660 円)
どぶろくサワー	600 円	(税込 660 円)
カシスグレープフルーツ	700 円	(税込 770 円)
どぶろくビール	700 円	(税込 770 円)
シャンディガフ	700 円	(税込 770 円)
ジンジャーハイボール	700 円	(税込 770 円)

## ソフトドリンク

ウーロン茶	500 円	(税込 550 円)
グレープフルーツジュース	500 円	(税込 550 円)
レモンスカッシュ	500 円	(税込 550 円)
自家製辛口ジンジャーエール	500 円	(税込 550 円)
コーヒー	500 円	(税込 550 円)
紅茶	500 円	(税込 550 円)

※お一人様ごとに、チャージ料300円(税込330円)頂戴します。※追加パン200円(税込220円)

※お一人様ごとに、ワンドリンクを頂戴しております。

## 日本酒(100ml)

Te-hajime(テハジメ) 純米酒(兵庫)濃甘	700 円	(税込 770 円)
土佐DOG 純米吟醸(高知)淡甘	700 円	(税込 770 円)
瀬戸内ポワール SHINKA 純米吟醸(愛媛)淡甘	700 円	(税込 770 円)
宇美亀 純米吟醸(福岡)淡辛	700 円	(税込 770 円)
29(ニク) 純米吟醸(岐阜)濃辛	700 円	(税込 770 円)
CANDY APPLE 純米吟醸(新潟)淡甘	700 円	(税込 770 円)
向日葵は罪な奴 (長崎)淡辛	700 円	(税込 770 円)
TAO(タオ) 純米吟醸(広島)濃辛	700 円	(税込 770 円)
門出 純米吟醸(島根)淡辛	700 円	(税込 770 円)
Pink Cloud(福井)淡甘	700 円	(税込 770 円)
理系兄弟 純米吟醸(福島)淡辛	700 円	(税込 770 円)
酒を売る犬 酒を造る猫 純米吟醸(新潟)淡甘	700 円	(税込 770 円)

米子スワン 純米酒(鳥取)濃辛	700 円	(税込 770 円)
MatCheese? 特別酒(徳島)淡甘	700 円	(税込 770 円)
醸鹿(かもしか) 純米吟醸(富山)淡辛	700 円	(税込 770 円)
君はほどよく絶妙なフクロウ 純米吟醸(茨城)淡甘	700 円	(税込 770 円)
九頭龍 本醸造(福井)淡辛	700 円	(税込 770 円)
酒裏剣(しゅりけん) 特別純米酒 超辛(滋賀)濃辛	700 円	(税込 770 円)
海京~KAIKYO~ 純米吟醸(京都)淡甘	700 円	(税込 770 円)
因幡を愛しすぎて伝説の酒米を復活させてしまったうさぎ 米酒(鳥取)濃辛	700 円	(税込 770 円)
八男 無濾過純米酒(富山)濃辛	700 円	(税込 770 円)
桑蛤 純米酒(三重)濃辛	700 円	(税込 770 円)
あの子のほっぺ 純米吟醸(長野)濃甘	700 円	(税込 770 円)
ALIENS(エイリアンズ) 特別純米酒(高知)淡辛	700 円	(税込 770 円)
落花生男爵 純米吟醸(千葉)濃辛	700 円	(税込 770 円)
サケアンモナイト 純米吟醸(岐阜)濃辛	700 円	(税込 770 円)
PONKO 純米酒(滋賀)濃甘	700 円	(税込 770 円)

特別純

## 日本酒【WAKAZE】(80mℓ)

「WAKAZE」は、「日本酒を世界酒に」という大きな目標を持ち  
東京・三軒茶屋やフランスに醸造所を開き、独自の酒造りに  
挑戦しています。

### ~ORBIA~

#### ☆地球(ガイア)

地球の恵みを感じる奥行きのある味わいと、芳醇で華やかな香り

850 円 (税込 935 円)

#### ☆太陽(ソル)

照りつける太陽を想起させるフレッシュな酸味と複雑さのある香り

850 円 (税込 935 円)

### ~FONIA~

#### ☆天空(ソラ)

突き抜ける天空を感じさせる、軽快な味わいと爽やかな薫り

850 円 (税込 935 円)

#### ☆大地(テラ)

大地の力強さを想起させる、重厚な味わいとハーバルな薫り

850 円 (税込 935 円)

~FONIA TEA~

☆花茶 (ORIENTAL)

オリエンタルを連想させる、花のスッキリとした味わいと華やかな薫り

850 円 (税込 935 円)

☆紅茶 (CHAI)

気品ある穏やかなチャイのような、豊かな果実感の酸味とスパイシーな薫り

850 円 (税込 935 円)



ORBIA [オルビア]

洋食とのペアリングを楽しめる、オーク樽熟成の日本酒。



FONIA [フォニア]

お米とともに、国産のポタニカル素材を発酵したポタニカルSAKE。



FONIA tea [フォニア ティー]

お米とともに、世界の茶葉を発酵したポタニカルSAKE。