



FIVE Arrows

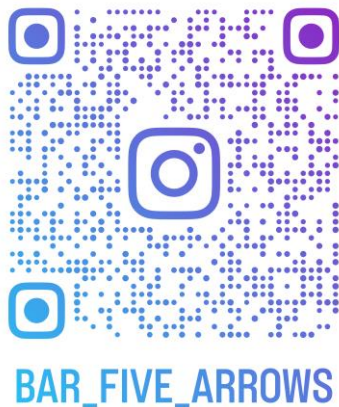
FOOD MENU

当店ではニューアメリカンキュイジーヌの理念のもと
ご提供する食材は食品添加物を一切使用しておりません。

INSTAGRAM 内「まとめ」に、
DRINK・FOOD の写真を公開しております。
ぜひご覧いただきお楽しみください。

下記をクリックもしくは
QRコードを読み込んでいただき
メニュー写真をご覧ください。

[HTTPS://WWW.INSTAGRAM.COM/BAR_FIVE_ARROWS/](https://www.instagram.com/bar_five_arrows/)



FOOD MENU

当店ではニューアメリカンキュイジーヌの理念のもと
ご提供する食材は食品添加物を一切使用しておりません。

ENTRÉE

BFA ハンドトス・シーザーサラダ	¥1760
BFA HAND TOSSED CAESAR SALAD	
半熟卵とクリーミーポテトサラダ	¥880
HALF-BOILED EGG AND CREAMY POTATO SALAD	
7種のベジタリアン・タコスチップス	¥1540
7 VEGETARIAN TACOS CHIPS	
赤ワイン煮込みとカマンベールのキッシュ 1 PIC	¥880
RED WINE STEW AND CAMEMBERT QUICHE	
ブラータチーズとハモンセラーノの生ハム盛り合わせ	¥3,080
BURRATA CHEESE AND JAMON SERRANO CURED HAM	
スペイン産生ハム ハモンセラーノ	¥1,320
SPANISH HAM JAMON SERRANO CURED HAM	
お任せチーズ&枝付きレーズンの盛り合わせ	¥1,870
CHEESE & RAISINS WITH BRANCHES	

FRIED & GRILLED

天使の海老と紋甲烏賊のアヒージョ & バケット	¥1540
ANGEL PRAWN AND GOLDEN CATTLE FISH AJILLO & BUCKET	
若鶏のローストとローズマリーポテト	¥1540
ROASTED YOUNG CHICKEN WITH ROSEMARY POTATOES	
ホップ衣のタワーオニオンリング	¥1,320
HOP BATTER ONION RINGS TOWER	
トリュフ・フレンチフライ	¥880
FRENCH FRIES TRUFFLE	
季節のフィッシュ&チップス	¥1,760
SEASONAL FISH & CHIPS	

FISH

根セロリのドラニキとトラウト燻製	¥1,540
DRANIKI WITH ROOT CELERY AND SMOKED TROUT	
スズキのポワレ アメリケーヌのナージュ仕立て	¥1,870
POACHED SEA BASS WITH AMERICAINE NAGE	
拙者、燻製侍 ヒノキマスノスケ也	¥2,420
I AM SMOKED SAMURAI, HINOKI-MASUNOSUKE	

MEET

鴨肉のカマリゼレンズ豆とスウィートキャロット	¥1,870
CALAMARIZED DUCK WITH LENTILS AND SWEET CARROTS	
鹿児島県産霧島豚の低温調理ロースト 自家製バーベキューソース 200g	¥2,420
LOW TEMPERATURE COOKED PORK WITH HOMEMADE BARBECUE SAUCE	
ハンギングテンダーロイン ビーツのフライ 120g	¥2,750
HANGING TENDERLOIN FRIED BEETS	

PASTA & RISOTTO

トビウオのあぶりとシラスのオイルパスタ	¥1,540
PASTA WITH GRILLED FLYING FISH AND BABY SARDINE OIL	
季節のパスタ〜カルボナーラ風クリームタリアテッレ〜	¥1,650
SEASONAL PASTA - CARBONARA STYLE	
贅沢オマール海老のトマトパスタ	¥3,850
TOMATO PASTA WITH LUXURY LOBSTER	
アサリと舞茸のタレツジョチーズリゾット	¥1,650
TALEGGIO CHEESE RISOTTO WITH MAITAKE MUSHROOMS	
銀ガレイのポワレとキノコの焼きリゾット 黒ニンニクのスープ仕立て	¥1,980
POACHED SILVER FLOUNDER WITH MUSHROOMS AND BAKED RISOTTO IN BLACK GARLIC BROTH	

*ABOVE RATES ARE INCLUSIVE OF CONSUMPTION TAX 10%.

*表示価格には消費税 10%が含まれております。

SHORT COURSE MENU

数量限定となりますが、当日のご利用も可能なショートコースメニューは
ご提供するひと品の量を小さくすることで、ニューアメリカンキュイジーヌと
ペアリングのワイン・カクテルを存分にご堪能いただくことができます。

FOOD ONLY COURSE

ショートコース（お料理のみ）

¥7,700

コースメニュー例 ※コース内容は仕入れ状況により変わることがございます

1. はじける牡蠣とパイナップルのグラニテ

RAW OYSTERS AND PINEAPPLE GRANITE

2. セロリアックドラニキとトラウトの燻製

PANCAKE WITH CELERY ROOT AND SMOKED RAINBOW TROUT

3. あぶりトビウオとカラフルトマトのカッペリーニ

CAPPELLINI WITH GRILLED FLYING FISH AND COLORFUL CHERRY TOMATOES

4. スズキのポワレ アメリケーヌのナージュ仕立て

POIRET OF SEA BASS IN AMERICAINE BROTH

5. 胡瓜のアイス

CUCUMBER ICE CREAM

6. ハンギングテンダーロイン ビーツのフライ

HANGING TENDERLOIN FRIED BEETS

7. 甘鯛の松笠揚げ キノコの焼きリゾット 黒ニンニクのスープ仕立て

DEEP-FRIED SEA BREAM WITH MUSHROOMS AND BAKED RISOTTO IN BLACK GARLIC BROTH

PAIRING COURSE

ショートコース（上記お料理＋ワイン・カクテルペアリング）

+ ¥4,400

ペアリングドリンク例 ※お料理に合わせて変わることがございます

1. ハーブのジントニック - HERB GIN AND TONIC

2. 氷の華マティーニ - FLOWER OF ICE MARTINI

3. 柑橘薫るレブヒート - CITRUS-SCENTED REBJITO

4. 紅茶のアレキサンダー - ALEXANDER OF TEA

5. ワイン・シャンパン各種 - GLASS WINE / CHAMPAGNE

*ABOVE RATES ARE INCLUSIVE OF CONSUMPTION TAX 10%.

*表示価格には消費税 10%が含まれております。