



BAR FIVE Arrows

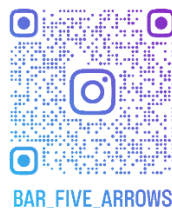
2022 AUTUMN & WINTER

COLLECTION

『もう一度、食べたい』
西新宿を吹く木枯しの中、食べたくなる料理は
どこか懐かしい温かい味でした
気持ちが温かくなり心が軽くなる。そんな料理を目指して

Chef 阪本 健

INSTAGRAM 内「まとめ」に、
DRINK・FOOD の写真を公開しております。
ぜひご覧ください。
特別なイベントも配信しておりますので
是非フォローもお願いいたします。



BAR_FIVE_ARROWS

Appetizer

フレーバード・ミックスナッツ MIXED NUTS	¥660
◆自家製ブランデーガナッシュ BRANDY GANACHE	¥850
スペイン産生ハム ハモンセラーノ SPANISH HAM JAMON SERRANO CURED HAM	¥1320
ガーリック・マッシュポテト バケット添え GARLIC MASH POTATO WITH BUCKET	¥1200
7種のベジタリアン・タコスチップス 7 VEGETARIAN TACOS CHIPS	¥1640
鮮魚とビネグレットソース サラダ仕立て SALAD WITH FRESH FISH AND VINAIGRETTE SAUCE	¥1800
BFA スタイル・シーザーサラダ BFA CAESAR SALAD	¥1760
お任せチーズ&枝付きレーズンの盛り合わせ CHEESE & RAISINS WITH BRANCHES	¥1870
天使の海老と紋甲烏賊のアヒージョ & バケット ANGEL PRAWN AND GOLDEN CATTLE FISH AJILLO & BUCKET	¥1540
◆トリュフ・フレンチフライ FRENCH FRIES TRUFFLE	¥980
◆季節のフィッシュ&チップス SEASONAL FISH & CHIPS	¥1760

Main

若鶏のロースト チリンドロン風 ROASTED YOUNG CHICKEN CILINDRON STYLE	¥1,740
鴨のロティ ブラッドオレンジのソース DUCK ROTI WITH ORANGE SAUCE	¥1,600
サーモンのレアカツ ジンジャータルタル FRIED SALMON WITH GINGER TARTAR	¥2,400
ハンギングテンダーロイン ビーツのフライ HANGING TENDERLOIN FRIED BEETS	¥2,750

Pasta & Rice

シラスとからすみのペペロンチーノ WHITEBAIT AND KARASUMI PASTA	¥1,780
サーモンとキノコのレモンクリームパスタ PASTA WITH SALMON AND MUSHROOMS IN LEMON CREAM	¥1,650
◆濃厚ライスカルボナーラ THICK RICE CARBONARA	¥1,650
天使の海老と野菜のグリーンカレー GREEN CURRY WITH ANGEL PRAWNS AND VEGETABLES	¥1,760
♫のオニオングラタンスープ ONION GRATIN SOUP TO FINISH	¥1,000

Desert

濃厚ミルクアイスクリーム MILK ICE CREAM	¥660
◆とろけるティラミス ブランデーレーズンソース添え MELTED TIRAMISU WITH BRANDY RAISIN SAUCE	¥1,100
季節のフルーツオードブル FRUIT HORS DECEIVER	¥1,800
本日のフルーツナイト・パルフェ TODAY'S FRUIT NIGHT PARFAIT アルコールが入ります。苦手な方はお申し付けください。	¥2,430

Short Course Menu

事前のご予約でショートコースをご用意できます。
季節感あふれる料理に合わせてペアリングのワイン・カクテルもご提案します

ショートコース（お料理のみ）5～6品	¥7,700
メインには人気メニューのハンギングテンドーロイン ビーツのフライをご用意いたします。	
ショートコース（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	
ハーブのジントニック	- Herb Gin And Tonic
氷の華マティーニ	- Flower Of Ice Martini
紅茶のアレキサンダー	- Alexander of Tea
ワイン各種	- Glass Wine

*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。