Food Menu

Salads / Fruits

Colorful Tomato Caprese カプレーゼ	¥1,800
Bagna Cauda バーニャ カウダ	¥1,800
House-Made Bacon Caesar Salad 自家製ベーコンのシーザーサラダ	¥1,900
Truffle, Mushroom and Bacon Salad トリュフとマッシュルーム，ベーコンのサラダ	¥2,000
Tête de Moine and Mushroom Salad テット・ド・モワンヌときのこのサラダ	¥1,600
Sautéed Venison with Berry Sauce and Fruit Salad 鹿のソテーとベリーソース フルーツのサラダ	¥2,500
Burrata Cheese with Seasonal Fruit ブッラータチーズと季節のフルーツ	¥2,380

※22時以降のご注文につきましては、
ボトルワインを除くご飲食代の10%を
深夜料金として頂戴いたします。

WINEHOUSE
minamiaoyama

Wi-Fi
ID : WINE-HOUSE
PASS : minami-aoyama

Food Menu

Meat / Seafood

Roasted Hakata Jidori Chicken with Mushroom Cream Sauce, Served with Seasonal Vegetables 博多地鶏のロースト マッシュルームクリームソース ～季節の野菜添え～	¥2,600
Beef Stewed in Red Wine Burgundy Style, Served with Seasonal Vegetables 牛肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風 ～季節の野菜添え～	¥3,200
Roasted Duck, Served with Seasonal Vegetables 鴨肉のロースト ～季節の野菜添え～	¥3,800
Roasted Venison, Served with Seasonal Vegetables 鹿肉のロースト ～季節の野菜添え～	¥4,500
Wagyu Beef Rump Steak　150 g ～ 和牛 ランプ・ステーキ ※お好みの付け合わせをお選びいただけます。(マッシュポテトor 季節野菜のグリル)	¥4,300～
Wagyu Beef Fillet Steak　150 g 和牛 フィレ・ステーキ ※お好みの付け合わせをお選びいただけます。(マッシュポテトor 季節野菜のグリル)	¥12,800
Roasted Lobster, Served with Seasonal Vegetabless オマールのロースト ～季節の野菜添え～	¥4,200
Roasted Fresh Fish with Porcini Butter Sauce, Served with Seasonal Vegetables 鮮魚のロースト ポルチーニバターソース ～季節の野菜添え	¥3,200
Roasted Fresh Fish, Sea Grapes and Bottarga Vinaigrette, Served with Seasonal Vegetables 鮮魚のロースト 海ぶどうとカラスミのヴィネグレット ～季節の野菜添え	¥2,800

※22時以降のご注文につきましては、
ボトルワインを除くご飲食代の10%を
深夜料金として頂戴いたします。

Food Menu

Prelude

Caviar Oscietra (10g) キャビア･オシェトラ ～温かいブリニ添え～	¥3,000
Japanese Raw Oyster, Caviar, Champagne Gelée (1 Peace) 兵庫県産 生牡蠣, キャビア, シャンパン･ジュレ（１個）	¥1,400
Sea Urchin Flan（1 Peace） 雲丹のフラン（１個）	¥1,600
Cheese Plate < 3 Types or 5 Types or 7 Types > チーズ･プレート < 3種 , 5種 , 7種 >	¥1,980～
Charcuterie Platter シャルキトリー盛り合わせ （２名様～） （パテ･ド･カンパーニュ, 鴨のリエット, 自家製ロースハム, 生ハム, サラミ）	¥2,800
Duck Rillettes 鴨のリエット	¥1,600
Pâté de Campagne パテ･ド･カンパーニュ	¥1,800
Jambon de Bayonne ジャンボン･ド･バイヨンヌ＜生ハム＞	¥1,280
Jambon de Bayonne and Three-Cheese Platter ジャンボン･ド･バイヨンヌとチーズ３種盛り合わせ	¥3,000
Baguette < One Potion or Melba Toast > バゲット ＜1カット 又は メルバトースト＞	¥480

※22時以降のご注文につきましては、
ボトルワインを除くご飲食代の10%を
深夜料金として頂戴いたします。

Food Menu

Appetizer

Fresh Fish Carpaccio 鮮魚のカルパッチョ	¥2,000
Wagyu Beef and Seafood 和牛と海の幸のタルタル仕立て	¥2,480
Bresaola (Yamagata Beef Prosciutto) ブレザオラ(山形牛の生ハム)	¥1,200
Wagyu Beef Carpaccio 和牛のカルパッチョ	¥1,800
Grilled Shirako with Mushrooms with Garlic Herb Butter 焼き白子とキノコのブルギニョンバター	¥2,000
Potato Gratin Dauphinois with Truffle Flavor じゃが芋のグラタン･ドフィノワーズ　トリュフ風味	¥1,700
Wagyu Corned Beef with Crêpes 和牛コンビーフとクレープ	¥1,800
Sautéed Shrimp and Porcini with Almond-Anchovy Butter 海老とポルチーニのソテー アーモンドアンチョビバター	¥2,200
Bouillabaisse ブイヤベース	¥3,200

※22時以降のご注文につきましては、
ボトルワインを除くご飲食代の10%を
深夜料金として頂戴いたします。

WINEHOUSE
minamiaoyama

Food Menu

Pasta / etc

Spaghettini with Sea Urchin Peperoncino 雲丹 の ペペロンチーノ スパゲッティーニ	¥3,000
Bolognese ボロネーゼ	¥2,800
Creamy Porcini and Chestnut Pasta ポルチーニと栗のクリームパスタ	¥3,000
Spaghettini with < Oil or Tomato or Cream > Sauce 本日のパスタ ＜ オイル 又は トマト 又は クリームソース ＞	¥2,500
Oyster and Porcini Gratin 牡蠣とポルチーニのグラタン	¥2,000
Chestnut Gnocchi and Sautéed Scallops with Walnut Butter Sauce 栗のニョッキとホタテのソテー くるみバターソース	¥1,800
Shirako Fritters with Truffle and Potato Cream Sauce 白子のフリット トリュフとじゃがいものクリームソース	¥2,200
Today's Ajillo 本日のアヒージョ	¥1,780

※22時以降のご注文につきましては、
ボトルワインを除くご飲食代の10%を
深夜料金として頂戴いたします。

WINEHOUSE
minamiaoyama

Food Menu

Desserts / Others

Seasonal Fruits with Crème Fleurette 季節のフルーツ クレームフルーレット	¥1,200
Chestnut and Comté Brûlée 栗とコンテチーズのブリュレ	¥900
Chocolate Terrine, Vanilla Ice Cream チョコレートのテリーヌ ～バニラ･アイス 添え～	¥1,300
Ice Cream < Vanilla or Pistacio or Calamel or Gianduja > アイス･クリーム < バニラ 又は ピスタチオ 又は キャラメル又はジャンドゥーヤ >	¥700
Acacia Honey From Italy イタリア産 アカシア蜂蜜	¥380
Assortment Dried Fruit ドライフルーツ 盛り合わせ	¥1,380
Chocolate チョコレート	¥1,200
Mixed Nuts ミックスナッツ（くるみ・ピーナッツ・アーモンド・カシューナッツ）	¥660
Crispy Pumpkin Chips かぼちゃチップス	¥770
Mixed Olives & Feta Cheese オリーブとフェタチーズ	¥880

※22時以降のご注文につきましては、
ボトルワインを除くご飲食代の10%を
深夜料金として頂戴いたします。

Food Menu

Course

メインのランプステーキを中心に 、
その時季に美味しい食材を使用したシェフおすすめのお料理を、
前菜からデザートまでお楽しみいただけるコースです

アミューズ	Sea Urchin Flan 雲丹のフラン
冷前菜	Fresh Fish Carpaccio 鮮魚のカルパッチョ
温前菜 ２種	Truffle with Tokushima Farm Egg in Red Wine Sauce トリュフと徳島県濃密卵 赤ワインソース
	Sautéed Asparagus Wrapped in Yamagata Beef Sansho Pepper Cream Sauce 山形牛で巻いたアスパラのソテー 山椒クリームソース
魚介料理	Roasted Fresh Fish with Porcini Butter Sauce, Served with Seasonal Vegetables 鮮魚のロースト ポルチーニバターソース ～季節の野菜添え
肉料理	Wagyu Beef Rump Steak 和牛 ランプ･ステーキ
デザート	Assorted Desserts デザートアソート

¥15,000（税込）

※18:00~21:00限定 / 2~6名様限定
Available 6:00 PM – 9:00 PM / For 2–6 guests

※コース内容は、季節や仕入れ状況に応じて、内容を変更させていただく場合がございます。
予めご了承ください。
Please note that menu items are subject to change based on seasonal availability and market conditions.
Thank you for your understanding.

※22時以降のご注文につきましては、
ボトルワインを除くご飲食代の10%を
深夜料金として頂戴いたします。

WINEHOUSE
minamiaoyama