

# Food Menu

## Salads / Fruits

|                                                                           |        |
|---------------------------------------------------------------------------|--------|
| Colorful Tomato Caprese<br>カプレーゼ                                          | ¥1,800 |
| Bagna Cauda<br>バーニャ カウダ                                                   | ¥1,800 |
| House-Made Bacon Caesar Salad<br>自家製ベーコンのシーザーサラダ                          | ¥1,900 |
| Truffle, Mushroom and Bacon Salad<br>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<br>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<br>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<br>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 ¥2,600  
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～

Beef Stewed in Red Wine Burgundy Style, Served with Seasonal Vegetables ¥3,200  
牛肉の赤ワイン煮込み ブルゴーニュ風 ～季節の野菜添え～

Roast Duck, Served with Seasonal Vegetables ¥3,800  
鴨肉のロースト ～季節の野菜添え～

Wagyu Beef Rump 150 g ～ ¥4,300～  
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)

Wagyu Beef Sirloin 150 g ～ ¥7,800～  
和牛 サーロイン・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)

Wagyu Beef Fillet 150 g ¥12,800  
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)

Roasted Lobster, Served with Seasonal Vegetables ¥4,200  
オマールのロースト ～季節の野菜添え～

Roasted Fresh Fish with Porcini Butter Sauce, Served with Seasonal Vegetables ¥3,200  
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

Roasted Fresh Fish, Sea Grapes and Bottarga Vinaigrette, ¥2,800  
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

※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)<br>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)<br>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)<br>雲丹のフラン (1個)                                                 | ¥1,600  |
| Cheese Plate < 3 Types or 5 Types or 7 Types ><br>チーズ・プレート < 3種, 5種, 7種 >                | ¥1,980～ |
| Charcuterie Platter<br>シャルキトリ盛り合わせ (2名様～)<br>(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<br>鴨のリエット                                                                 | ¥1,600  |
| Pâté de Campagne<br>パテ・ド・カンパーニュ                                                          | ¥1,800  |
| Jamón Serrano<br>ハモン・セラーノ < 生ハム >                                                        | ¥1,280  |
| Jamon Serrano and Three-Cheese Platter<br>ハモン・セラーノとチーズ3種盛り合わせ                            | ¥3,000  |
| Baguette < One Potion or Melba Toast ><br>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<br>鮮魚のカルパッチョ                                                              | ¥2,000 |
| Wagyu Beef and Seafood<br>和牛と海の幸のタルタル仕立て                                                       | ¥2,480 |
| Bresaola (Yamagata Beef Prosciutto)<br>ブレザオラ(山形牛の生ハム)                                          | ¥1,200 |
| Wagyu Beef Carpaccio<br>和牛のカルパッチョ                                                              | ¥1,800 |
| Grilled Hamaguri Clams with Garlic Herb Butter<br>はまぐりのブルギニョンバター焼き                             | ¥1,600 |
| Potato Gratin Dauphinois with Truffle Flavor<br>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<br>和牛コンビーフとクレープ                                                  | ¥1,800 |
| Sautéed Shrimp and Porcini with Almond-Anchovy Butter<br>海老とボルチーニのソテー アーモンドアンチョビバター            | ¥2,200 |
| Roasted Yamayuki Tuna, Green Tapenade and Mozzarella Cream<br>やま幸のまぐろロースト グリーンタペナード モッツァレラクリーム | ¥2,500 |
| Bouillabaisse<br>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。

# Food Menu

Pasta / etc

|                                                                                            |        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Spaghetтини with Sea Urchin Peperoncino<br>雲丹のペペロンチーノスパゲッティニ                               | ¥3,000 |
| Bolognese<br>ボロネーゼ                                                                         | ¥2,800 |
| Creamy Porcini and Chestnut Pasta<br>ポルチーニと栗のクリームパスタ                                       | ¥3,000 |
| Spaghetтини with < Oil or Tomato or Cream > Sauce<br>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<br>牡蠣とポルチーニのグラタン                                                 | ¥2,000 |
| Chestnut Gnocchi and Sautéed Scallops with Walnut Butter Sauce<br>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 |
| Crispy Kataifi-Wrapped Seafood with Chestnut Espuma<br>魚介のカダイフフリット 栗のエスプーマ                 | ¥2,000 |
| Today's Ajillo<br>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。

# Food Menu

## Desserts / Others

|                                                                                                         |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Seasonal Fruits with Crème Fleurette<br>季節のフルーツ クレームフルーレット                                              | ¥1,200 |
| Chestnut and Comté Brûlée<br>栗とコンテチーズのブリュレ                                                              | ¥900   |
| Chocolate Terrine, Vanilla Ice Cream<br>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 ><br>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<br>イタリア産 アカシア蜂蜜                                                                 | ¥380   |
| Assortment Dried Fruit<br>ドライフルーツ 盛り合わせ                                                                 | ¥1,380 |
| Chocolate<br>チョコレート                                                                                     | ¥1,200 |
| Mixed Nuts<br>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<br>かぼちゃチップス                                                                        | ¥770   |
| Mixed Olives & Feta Cheese<br>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

メインのサーロインステーキを中心に、  
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<br>雲丹のフラン                                                                         |
| 冷前菜    | Fresh Fish Carpaccio<br>鮮魚のカルパッチョ                                                                 |
| 温前菜 2種 | Truffle with Tokushima Farm Egg in Red Wine Sauce<br>トリュフと徳島県濃密卵 赤ワインソース                          |
| アミューズ  | Sautéed Asparagus Wrapped in Yamagata Beef Sansho Pepper Cream Sauce<br>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 Abalone & Fresh Fish, Brown Butter Abalone Liver Sauce<br>アワビと鮮魚のロースト 鮑肝 焦がしバターソース        |
| 肉料理    | Wagyu Beef Sirloin Steak<br>和牛 サーロイン・ステーキ                                                         |
| デザート   | Assorted Desserts<br>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