

DINNER MENU

17:00~22:00

SIDE MENU お好みで追加できます。

Salad of The Day チキンシーザー or シーフードバジル	+300
Soup of The Day 本日のスープ	+200
Bread of The Day パン盛り合わせ (1人前)	+300

Dinner Set ディナーセット	+700
一本日のスープ、本日のサラダ、パン盛り合わせー	
Add Extra Pasta 40g パスタ大盛り	+150

HAMBURGER 1日各10食限定

THE GREEN BOMB -Coriander, Patty, Lettuce, Cheddar, Salsa- 1300
CB特製パクチーバーガー フライドポテト添え
満を持して送り出すシティベーカーリーのスペシャルバーガー。

THE BEEF -WAGYU Patty, Sauteed Onion, Special Sauce- 1800
和牛バーガー フライドポテト添え
和牛パティは圧巻の200g。とにかく肉の旨味を味わって欲しいため、トッピングオニオンのみ。一度是非ご賞味下さい。

SOUP

Manhattan Clam Chowder with Sour Cream 900
マンハッタクラムチャウダー サワークリーム添え
具沢山なトマトベースの食べるクラムチャウダー。

FISH

Seafood Cartoccio 1890
海の幸のカルトッチョ ジェノバ風 リゾーニ入り
本日の魚、エビ、アサリ、ホタテと具沢山の紙包み焼。

Baked Tanguetfish Covered Corn Flakes with Grapefruit 1280
舌平目コーンフレークソテー グレープフルーツ添え
コーンフレークをそのまま衣にし、外側はカリッと仕上げています。グリルしたグレープフルーツと一緒にどうぞ。

MEAT

Chicken Cutlet with Tartar sauce 980
鶏むね肉のカツレツ タルタルソース
ボリューム満点の子キンカツレツ。クリーミーなタルタルソース、トマトと合わせてお召し上がり下さい。

"Beef au Vin" with Orange 1380
牛バラ肉とオレンジの赤ワイン煮込み
赤ワインにマーマレード、ハチミツ、オレンジを合わせたシェフ特製ソースで煮込んだ自慢一品。マッシュポテト添え。

Juicy Meat Board 2500
- Beef Steak, Drum Stick Confi, Tandoori Spearibs, Galicia Pork Hum -
肉4種盛り合わせ

しっかりした赤みのビーフステーキ、とても柔らかな骨つき鶏モモのコンフィ、スパイスなタンドリースペアリブ、自家製のガリシアポークハムステーキの贅沢な盛り合わせ。

SALAD

Farafell Salad 1280
ファラフェルとたっぷり彩り野菜のサラダ
ひよこ豆のコロケ"ファラフェル"とたっぷり野菜のサラダ。ギリシャヨーグルトドレッシング使用。

Prosciutto & Avocado Italian Salad 1320
生ハムとアボカドのイタリアンサラダ
生ハムとアボカドをトッピング。自家製キャロットラペを添えて。エスニックオニオンドレッシング使用。

THE Autumn - Smoked Chicken, Carrot, tomato, Cramberry- 1360
スモークチキンと緑黄色野菜のサラダ
自家製のスモークチキン、人参、クランベリーを合わせたサラダ。ラズベリドレッシング使用。

Smoked Salmon Salad - Couscous, Feta Cheese, Greens - 1450
スモークサーモン、クスクス、フェタチーズのサラダ
スモークサーモンの香りとフェタチーズの塩気、クスクスの食感がマッチします。白味噌柚子ドレッシング使用。

Roasted Wagyu Beef Salad 1720
黒毛和牛のローストビーフ菜園サラダ
黒毛和牛を贅沢に使ったローストビーフのサラダ。アンチョビシーザードレッシング使用。

PASTA

Black Peperoncino 900
ブラックペロンチーノ
鷹の爪ではなく、黒胡椒たっぷりの辛味を効かせたパスタ。刺激的な味わい、お酒を飲まれた後のみにオススメです。

Bottarga & Lotus Root Spaghetti 960
カラスミとレンコンのオイルパスタ
カラスミの塩気で味を決めたシンプルなオイルパスタ。レンコンのシャキシャキ感と一緒に楽しみ下さい。

Beef & Blue Cheese Cannelloni Gratin NY-Style 1120
牛肉とブルーチーズのメキシカングラタン
数種のスパイスと合わせたミンチを詰めたカネロニを入れ、ブルーチーズを散らし焼き上げたグラタン。

Shirasu & Deep Fried EggPlant Arrabbiatta /w Ricotta 1250
しらすと揚げ茄子のアラビアータ リコッタチーズ添え
しらすをふんだんに入れたピリ辛トマトソースパスタ。

Oyster & Fresh Seaweed Cream Pasta 1350
牡蠣と生海苔のクリームパスタ
牡蠣と生海苔の磯の風味とクリームソースが相性抜群です。

Crab & Tomato Cream Sauce Linguini 1590
渡りガニのトマトクリームパスタ
渡りガニの旨味がソースにしっかりと出ており、トマトの酸味とクリームのこってり感が絡みあいます。リングイネ使用。