

Dishes for white wine

白ワインに合う料理



- 1 旬の野菜サラダ**
バクチードレッシング
 Organic Vegetable Salad **¥990**
(税別 ¥900)
 彩り豊かな野菜サラダです。バクチードレッシングでお召し上がりください。



- 2 自家製**
キャロットラペ
 Carrot Marinard Salad **¥880**
(税別 ¥800)
 ヘルシーなニンジンのおつまみ。ワインにピッタリです。



- 3 自家製辛口ピクルス**
(おかわり1回だけできます)
 Pickled Vegetables **¥880**
(税別 ¥800)
 黒コショウと粗挽き唐辛子で作る、自家製辛口ピクルスです。リンゴが入っているのがブルギタ風です。

- 4 シチリア産**
オリーブの浅漬け
 Pickled Olives
 シチリア産の味わい深いオリーブです。

¥880
(税別 ¥800)

- 5 なんかみつくるって4点盛り**
 Look over something
 「なんかみつくるって」にちょうど良いおつまみです。生ハムやローストビーフなど。

¥1,430
(税別 ¥1,300)



5 なんかみつくるって
 4点盛り



- 6 自家製鶏砂肝と**
キャベツのサラダ **¥1,430**
(税別 ¥1,300)
 Gizzaed and Cabbage Salad
 砂肝はローズマリーやローレルなどで漬けています。ワインにとても相性がありますが、日本酒も結構合います。



- 7 自家製チキンハムサラダ**
胡麻ドレッシング **¥1,430**
(税別 ¥1,300)
 Chicken Brest meat ham Salad Sesame Sauce
 自家製の鶏ハムです。ニンニクと白ワインで漬けてあります。

Ajillo


8 キノコのアヒージョ **¥880**
 (減塩可能です) (税込 ¥900)

Mushroom Ajillo
 シメジ、シイタケ他のキノコに
 アンチョビーで味付けします。

**9 タコとアサリの
アヒージョ** **¥1,100**
 (減塩可能です) (税込 ¥1,000)

Octopus & Clams Ajillo
 オリーブオイルでタコとアサリを煮込みます。
 ちょっと辛口です。

タコとアサリの
アヒージョ

**10 フライドポテト
チーズソース**

French Fries Cheese Sauce

チーズソースが
 ビールのほろ苦さとよく合います。

¥990
 (税込 ¥900)


11 若鶏のソティ・バター風味

11 若鶏のソティ・バター風味

Chicken Saute
 Butter Flavor

若鶏を日本酒とお出汁で仕立て
 バターのソースで仕上げます。

¥1,320
 (税込 ¥1,200)


12 ホタテのチーズ焼きトマトソース

**12 ホタテのチーズ焼き
トマトソース (減塩可能です)**

Scallops grill
 Cheese Tomato Sauce

ホタテをスキレットでグリルいたします。
 溶けたチーズとスパイスでおいしさが際立ちます。

¥1,320
 (税込 ¥1,200)

**13 白身魚のアクアパッツァ
(減塩可能です)**

Acquapazza

白身の魚を白ワインとハーブを入れて作ります。
 辛口のロゼワインや白ワインとの相性はバツグンです。

¥1,320
 (税込 ¥1,200)


13 白身魚のアクアパッツァ

Dishes for Red wine

赤ワインに合う料理



14 ハモンセラノー・グラナチーズ乗せ

14 ハモンセラノー・
グラナチーズ乗せJamon Serrano Topped
with Grana Padanoスペイン産の生ハム、ハモン・セラノーです。
白豚の後ろ足のみを使用します。

¥1,540

(税抜 ¥1,400)



16 チーズの4種盛り合わせ

15 イベリコ・ベジョータ豚の
サラミSalami,
Iberico Bellota赤ワインにもウイスキーにも
よく合うおつまみです。

¥1,100

(税抜 ¥1,000)

16 チーズの
4種盛り合わせ

4 kinds Assorted Cheese

ワインによく合うチーズです。
仕入れ状況により変更します。

¥1,540

(税抜 ¥1,400)



17 自家製鶏レバーパテ

17 自家製鶏レバーパテ

Chicken Liver Paste

スパイスや生クリームで練り上げた
鶏レバーパテです。

¥990

(税抜 ¥900)

18 こぼれナッツ

Nuts

ピスタチオがお皿にこぼれています。

¥880

(税抜 ¥800)



18 こぼれナッツ



19 パテ・ド・カンパーニュ

19 パテ・ド・カンパーニュ

Pâté de Campagne

スパークリングワインにぴったりな
フランスの田舎風パテです。
粒マスタードでお召し上がりください。

¥1,430

(税抜 ¥1,300)

20 自家製ローストビーフの
サラダ

Roast Beef Salad

¥1,430

(税抜 ¥1,300)

自家製ローストビーフと
シャキッとしたサラダを
玉ねぎドレッシングで召し上がれ。



21 野菜のトマト煮

Caponata

フランスでラタトゥイユ。
イタリアではカポナータ。
でもブルギタでは野菜のトマト煮。

¥1,430
(税別 ¥1,300)

22 鶏のから揚げブルギタ風 ファイヤーバード 辛口

Spicy Fried Chicken

ブルギタの調理法公募作品です。
衣に紅ショウガを加えることで
パンチの効いた味わいに。
上大岡の minmin さんご協力です。

¥1,430
(税別 ¥1,300)

23 赤ワイン仕立ての ポーク・ジンジャー

Pork Saute
with Ginger Sauce

低温調理したポークは
火を入れすぎない焼き方をします。

¥1,980
(税別 ¥1,800)



25 青魚とタコのトマト煮 (減塩可能です)

fish Tomato Sauce

サバやイワシなどの青背の魚と
タコのトマト煮です。
赤ワインとの相性抜群です。

¥1,320
(税別 ¥1,200)

24 和牛肩ロースのステーキ 和風ソース 300g

Beef Shoulder Steak
with Japanese Sauce

¥5,500
(税別 ¥5,000)

黒毛和牛の肩芯ロースステーキです。
焼き方とフランベ材料を指定できます。
焼き上げに少々お時間ください。

燗わさびがタレをお選びいただけます

ウイスキー・ブランデー等好きな蒸留酒でフランベします。
お好きなフレーバーをストックまでご相談ください。



22 鶏のから揚げブルギタ風ファイヤーバード辛口



23 赤ワイン仕立てのポーク・ジンジャー



美味しいパスタ

DELICIOUS PASTA



26 タコとレンコンのペペロンチーノ
辛口のスパゲッティーニ

(減塩可能です)

Octopus & Lotus root
Spaghettini

¥1,430

(税込 ¥1,300)

タコとレンコンだけで作るペペロンチーノ。
唐辛子を使った辛口のスパゲッティーニです。



27 鶏とキノコのトマトクリーム
ソースのスパゲッティーニ

(減塩可能です)

Chicken & Mushroom
Spaghettini

¥1,430

(税込 ¥1,300)

鶏ももとキノコだけで作る、トマトクリームの
優しい味わいのスパゲッティーニです。



28 鶏砂肝とキャベツの
スパゲッティーニ

(減塩可能です)

Chicken gizzard
& Cabbage Spaghettini

¥1,430

(税込 ¥1,300)

自家製鶏砂肝をキャベツとともに炒めた
スパゲッティーニです。
ワインを飲みながらお召し上がりください。



29 ホタテのトマトクリーム
ソースのスパゲッティーニ

(減塩可能です)

Scallops Tomato Cream
Spaghettini

¥1,430

(税込 ¥1,300)

ホタテの出汁が効いたスパゲッティーニです。
しっかりとした優しい
トマトクリームソースです。



30 アマトリチャーナ・トマトソースのスパゲティーニ
 (減塩可能です) **¥1,430**
 Amatriciana Spaghettini (税別 ¥1,300)

イタリア、ラツィオ州のアマトリーチェ発祥のスパゲティーニ。パンチェッタと赤ワイン、グラナチーズで作ります。



31 生ハムとゴルゴンゾーラ・チーズのスパゲティーニ
 (減塩可能です) **¥1,430**
 Jamon, Gorgonzola Spaghettini (税別 ¥1,300)

ゴルゴンゾーラチーズソースと生ハムの相性は抜群です。生クリームソースで味付けします。



32 エビとアサリのジェノベーゼソースのスパゲティーニ
 (減塩可能です) **¥1,430**
 Small shrimp & Crabs, Genovese Spaghettini (税別 ¥1,300)

アサリとエビをジェノヴェーゼソースで炒めるスパゲティーニです。バジルの香りがいっぱいです。



34 牛すじと生ハムのラーメン風カッペリーニ
 (減塩可能です) **¥1,430**
 Beef Tendon Ramen (税別 ¥1,300)

極細カッペリーニ (天使の髪の毛の意味) パスタをラーメンにしました。醤油味とみそ味、トマト味も可能です。

33 牛タン塩レモンのスパゲティーニ

Ox tongue, salt lemon Spaghettini

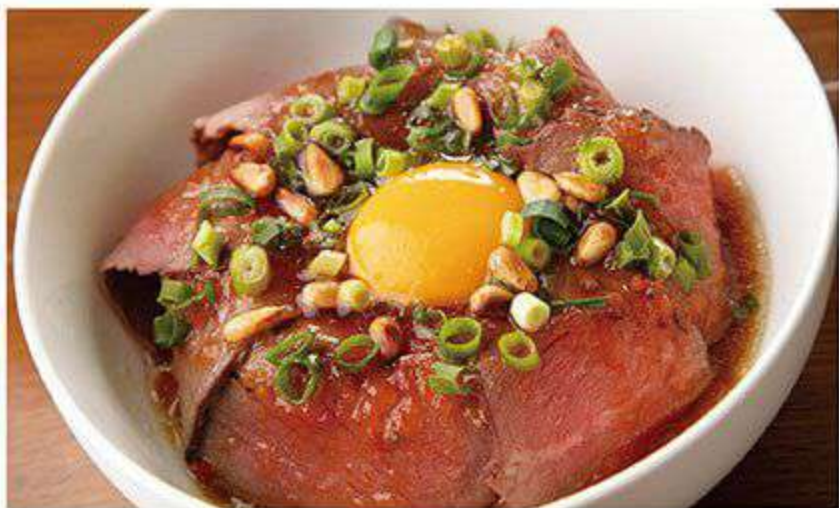
ミンチにした牛タンを玉ねぎと炒めて、レモンスライスを丸ごと入れた、さわやかな味のスパゲティーニです。

¥1,430
 (税別 ¥1,300)



美味しいメシ

DELICIOUS MEAL



- 35 ローストビーフ丼 鶏卵と玉ねぎ仕立てソース** **¥1,430**
 Roast Beef Bowl Egg & Onion Sauce
 (税別 ¥1,300)

自家製ローストビーフを贅沢に使ったどんぶりです。
 玉ねぎドレッシングでお召し上がりください。



- 36 国産黒毛和牛肩芯のステーキ丼**
 140g ちょい
 Beef Steak Rice Bowl **¥2,750**
 (税別 ¥2,500)

国産和牛のステーキを
 どんぶりにしました。
 塩わさびと自家製たれが選べます。



- 37 洋風親子丼 グラナパダーノチーズかけ**
 (減塩可能です) **¥1,430**
 Chicken & Egg Rice Bowl
 (税別 ¥1,300)

ブルギタの親子丼は
 グラナチーズがのっています。
 洋風親子丼です。



38 オリジナル牛すじカレー &ライス

Beef Tendon Curry and Rice **¥1,430**
(税別 ¥1,300)

よく煮込んだ牛すじを
ふんだんに使ったおいしいカレーです。
ほかのどこにもないオリジナルです。



39 こくまるやかチキンカレー &ライス

Chicken Curry and Rice **¥1,430**
(税別 ¥1,300)

ホロホロとほぐれる
鶏モモをつかったカレーです。



40 ポリュームたっぷり ポークカレー&ライス

Pork Curry and Rice **¥1,430**
(税別 ¥1,300)

豚バラ肉は圧力鍋で丁寧に
煮込みました。おいしさが詰まっています。



41 一日分の野菜が取れる 野菜カレー&ライス

Day's Worth of Vegetables
Curry and Rice **¥1,430**
(税別 ¥1,300)

季節の野菜を多めに盛ったカレーです。
ご健康にお過ごしください。



42 海老クリームカレー &ライス

Shrimp Cream Curry and Rice **¥1,430**
(税別 ¥1,300)

リクエスト多数で生まれたカレーです。
プリプリしたエビとクリーム味のカレーが
抜群の相性です。



43 牛タンと根野菜のキーマカレー &ライス

Keema Curry **¥1,430**
(税別 ¥1,300)

牛タンとレンコン、ニンジン、
隠し味にピーマンを
加えたキーマカレーです。
クミンの香りも食欲をそそります。



KING OF キング オブ 四角いピザ SQUARE PIZZA

本校の米軍基地周辺で愛された古き良き本校のソウルフード。
薄いクリスピータイプの生地が特徴。

ニンニク&ハラペーニョ

44 B.B. キング

B,B, KING
= Garlic &
Jalapeño Pizza

¥1,430
(税別 ¥1,300)

ベジタリアンの B.B. キングを
イメージしました。
野菜だけでも抜群の滋養力です。



アンチョビー&ベーコン

45 フレディ・キング

FREDDY KING
= Anchovy
& Bacon Pizza

¥1,430
(税別 ¥1,300)

エネルギーッシュなフレディ・キングを
イメージしました。
魚と肉の組み合わせは
バランスも GOOD。

アサリ&タコ

46 アルバート・キング

ALBERT KING
= Clams
& Octopus

¥1,430
(税別 ¥1,300)

気難しいアルバート・キングには
ミネラル豊富なアサリとタコを
お勧めします。イライラ解消に。



47 なんにも盛っていない すっぴんピザ

No Makeup Pizza

¥770
(税別 ¥700)

Sweets スイーツ

48 2種のケーキプレート
& フルーツ

2 kinds Cake

2種のケーキと言いながら
もう一つケーキが
のっています。

¥1,320

(税別 ¥1,200)

49 焼きバナナスイーツ
(クリームとシロップかけ)
Baked Banana焼きバナナはシナモン、
メイプルシロップで
やさしい甘味に仕上げました。

¥1,320

(税別 ¥1,200)

50 甘さ控えめ
ラズベリーパイ50 甘さ控えめ
ラズベリーパイ

Raspberry Pie

甘酸っぱいラズベリーのパイです。
ラズベリーの香りをお楽しみください。

¥1,320

(税別 ¥1,200)



51 アイスクリームプレート

51 アイスクリームプレート

Ice Cream Plate

2種のアイスクリームを
ご用意いたします。

¥1,320

(税別 ¥1,200)