



つなぐ  
BAL

## Grand Menu



# food

お食事



## 温玉牛タン丼

¥1,500 (税込)

丁寧に焼き上げたジューシーで肉厚な牛タンに、特製ダレを絡ませて仕上げました。  
食欲を刺激する香ばしさと、舌の上でとろけるような贅沢な食感をご堪能ください。



## 卵黄熟成牛ハラミ丼

¥1,550 (税込)



## ネバとろマグロ丼

¥1,000 (税込)



## うな丼

¥1,580 (税込)

熟成牛ハラミ丼 味噌汁・サラダ付 ¥1,450 (税込)

牛タン丼 味噌汁・サラダ付 ¥1,400 (税込)

焼売定食 味噌汁・サラダ付 ¥900 (税込)

豚まん & 越後もちめしセット 味噌汁・サラダ付 ¥1,100 (税込)

野菜たっぷりカレー サラダ付 ¥900 (税込)

## 一品料理

### 豚まん

¥500 (税込)

ぎっしり詰まった具材は、ジューシーなお肉と風味豊かな秘伝のタレが絡み合い、一口食べれば肉汁が溢れ出します！  
お腹も心も満たされる、当店の名物をぜひご賞味ください！



### ローストビーフ

¥1,000 (税込)

### 焼売(3個)

¥600 (税込)

### ゲルダーレンダー(県産豚肉あらびきソーセージ)

¥800 (税込)

### フライッシュゲーゼあらびきプレーン

¥1,000 (税込)

### 新潟ローストポーク

¥900 (税込)

### めぎすさつま揚げ

¥800 (税込)

## デザート



### たっぷりバナナと4種のベリーのアサイーボウル

¥1,400 (税込)



### たっぷりバナナと4種のベリーのグリークヨーグルト

¥1,200 (税込)

## セットドリンク

ホットコーヒー ¥200 (税込)

アイスコーヒー ¥250 (税込)

フードメニューをご注文のお客様は、セットドリンクを特別価格でご利用いただけます。



# drink お飲み物

## 飲むチーズケーキ

濃厚でクリーミーなチーズケーキの味わいをそのままドリンクに!  
デザート感覚で楽しめる贅沢な一杯です。

M ¥700 (税込) TAKE OUT ¥687 (税込)

S ¥580 (税込) TAKE OUT ¥569 (税込)



## ノンアルコール・ソフトドリンク

ホットコーヒー ————— ¥350 (税込) TAKE OUT ¥344 (税込)

アイスコーヒー ————— ¥400 (税込) TAKE OUT ¥393 (税込)

ウーロン茶 ————— ¥200 (税込)

ノンアルコールビール ————— ¥400 (税込)



## ビール

風味爽快ニシテ生ビール ————— ¥600 (税込)

瓶ビールサッポロ赤星(中瓶) ————— ¥700 (税込)

エチゴビール各種 ————— ¥500 (税込)

## ハイボール

デュワーズハイボール ————— ¥600 (税込)

OHTANIピスケスハイボール ————— ¥1,000 (税込)

## サワー

氷彩ブレーン ————— ¥500 (税込)

濃いめのレモンサワー ————— ¥500 (税込)

## 果実酒

越路吹雪 柚子酒プレミアム ————— 180ml ¥1,140 (税込) 500ml ¥2,500 (税込)

越路吹雪 梅酒プレミアム ————— 500ml ¥2,200 (税込)

雪中梅 梅酒 ————— 500ml ¥2,350 (税込)

イチジクのお酒 ————— 300ml ¥2,500 (税込)

ソーダ ————— 600ml ¥200 (税込)



## グラスワイン

ハウスワイン白	¥500 (税込)
ハウスワイン赤	¥500 (税込)

## ボトルワイン

 タリケ クラシック (白・辛口)	¥2,300 (税込)
--	-------------

ジャスミンやレモンなどの柑橘系のアロマ。ライチのようなフルーティな味わいで、後味にきれいな酸とミネラルを感じる、フレッシュな辛口白ワインです。6品種のブレンドワインのため、それぞれの品種個性が料理の持つ様々な特徴とリンクし、合う料理の幅が広いのが特徴です。

 ドメーヌ・タリケ シャルドネ (白・辛口)	¥2,600 (税込)
---	-------------

繊細な白い花のアロマ。白桃のような果実味にわずかにバターやヘーゼルナッツのようなニュアンスを感じます。程よいボディとエレガントな酸がバランス良く、長い余韻が特徴です。

 グランポレール 余市ケルナー (白・中~辛口)	¥4,100 (税込)
---	-------------

グレープフルーツ等の柑橘や青りんごを想わせるみずみずしくフルーティな香りを引き出し、爽やかできれいのある、すっきりとした飲み口のワインです。

 ブルトゥーレ ブリュット (白・辛口)	¥1,650 (税込)
---	-------------

フレッシュでフルーティな飲み口が魅力の本格的な辛口スパークリングワインです。リンゴや洋梨のようなフルーティな味わいがどんな料理とも相性抜群です。さっぱりとしたレモンのような後口が口の中をリフレッシュさせてくれます。

 マルケス・デ・アリエンソ (赤・辛口)	¥2,980 (税込)
---	-------------

収穫されたぶどうは、厳しい温度管理のもとステンレスタンクで発酵され、その後、アメリカン・オーク樽で17ヶ月熟成させます。心地良い口当たり、レッドベリーを想わせるフレーバーに、樽熟成からもたらされるヴァニラやココナッツのアロマがバランスよく重なります。

グランポレール 余市ツヴァイグルトレーベ (赤)	¥4,090 (税込)
--------------------------	-------------

北海道産赤ワイン用ぶどうの代表品種ツヴァイグルトレーベ種を使用。上品でやさしいアロマと軽快なタンニンによるすっきりした口当たりが魅力です。

グランポレール 甲斐ノワール (赤)	¥3,880 (税込)
--------------------	-------------

山梨を代表する赤ワイン用品種「甲斐ノワール」を使用し、木樽で熟成を行うことで、複雑な香りと柔らかな味わいが広がるワインに仕上がりました。

## 新潟地酒

### 亀の翁 純米大吟醸

一合 ¥1,700 (税込) ボトル ¥6,500 (税込)

幻の名米「亀の尾」を昭和55年、わずか1500粒の種類から3年がかりで復活させ、自家栽培による安定生産を実現することで生まれた幻の純米大吟醸酒。上品で芳醇な香りと、新潟県名水指定の自家湧水で仕込んだ雪解け水のような清らかな味わい。ふわりとふくらむ心地よい旨味が魅力です。



鶴齢 純米吟醸 — 一合 ¥750 (税込) 300ml ¥1,300 (税込) 720ml ¥3,000 (税込)

米本来の味を重視しながらも、軽くソフトに仕上げ飲み飽きしない純米酒。ほのかな香りと優しいふくらみのある旨味が調和した1本です。

雪男 純米酒 — 一合 ¥680 (税込) 720ml ¥2,700 (税込)

純米酒らしい米の旨みを生かしながら後味はシャープで、キリっと引きしまる辛口のお酒です。

麒麟山 伝統辛口 — 一合 ¥500 (税込) 720ml ¥1,900 (税込)

麒麟山酒造の原点にして代表銘柄。キレの良さと飲み飽きしない味わいが人気。(愛称「デンカラ」)

麒麟山サワー — ¥600 (税込)

麒麟山酒造の蔵人がこっそり愉しんでいた飲み方で、キンキンに冷えた「伝統辛口」と搾りたてのレモンが炭酸水に花開く、日本酒サワーです。

七代目 純米吟醸 — 一合 ¥750 (税込) ボトル ¥2,900 (税込)

七代目蔵元が若い蔵人達と「野に咲く花のような酒」を目指し、「麹蓋(こうじぶた)」という伝統秘伝の手法で醸した酒。爽やかな酸味がお米の味を增幅させるツッキリ辛口タイプ。

特別本醸造 かたふね — 一合 ¥500 (税込) 720ml ¥2,200 (税込)

味の深さにくわえ軽快な喉越し、燗よし、冷でよし、どなたにでも楽しんでいただける香り高い一品。

田友 純米吟醸 — 一合 ¥700 (税込)

「友が集うところ田友あり」自然あふれる魚沼小千谷で契約栽培した高級酒用酒米『越淡麗』を100%使用しました。心技入魂「米・水・技」を結集した理想のお酒です。

酒蔵の淡雪プレミアム — ボトル ¥3,500 (税込)

成熟した果実のような香りと、麹本来のやわらかな甘み、二次発酵によるきめ細やかな泡が心地よい発泡性の純米酒。宴席や乾杯酒におすすめのスパークリング日本酒です。

## 日本酒

### ワンカップ各種

銘柄などスタッフまでお気軽にお尋ねください。

¥500 (税込)

