

Blacows.

Drinks.

Natural Wine

Red, White, Orange, Rose and Sparkling
(赤, 白, オレンジ, ロゼ, 発泡)

Glass 1,000 ~
Bottle 5,000 ~

Craft Beer

1,000 ~

Beer

The Suntory Premium Malt's "MASTER'S DREAM"
ザ・プレミアム・モルツ マスターズドリーム

800-

Soft Drink

Iyoshi Cola / 伊良コーラ

750-

n.e.o Premium Ginger ale / ネオ プレミアム ジンジャーエール

750-

BALADIN

800-

Baladin cola / バラデン コーラ

Baladin cedrata / バラデン チェドラータ

COCO FARM & WINERY

1,000-

Grape juice / ぶどうジュース

Muscat juice / マスカットジュース

MARCO COLZANI

1,200-

Seasonally fruit juice / 季節のフルーツジュース

Coca-Cola / コカ・コーラ

600-

Black oolong tea / 黒ウーロン茶

600-

Coffee (Hot or Ice) / コーヒー (ホット, アイス)

600-

Caffè Latte (Hot or Ice) / カフェ・ラッテ (ホット, アイス)

750-

Water

Sanpellegrino / サンペレグリノ

800-

Acqua panna / アクアパンナ

800-

ご不明な点がございましたら、お気軽にスタッフまでお申し付けください。

If you have any questions, please feel free to ask our staff.

※価格は全て税込です。※All prices include tax.

Appetizer.

Olive and peschiole オリーブとペスキオーレ	600-
Pickled white asparagus イタリア産ホワイトアスパラガスのアグロドルチェ	1,200-
Panelle - Fried chickpea - パネッレ ～ひよこ豆のスナック～	500-
Caprese - seasonable fruits and high sugar tomato - 季節の果物とフルーツトマトのカプレーゼ	1,300-
Mix leaf salad ミックスリーフサラダ	950-
Fresh mushroom salad フレッシュマッシュルームのサラダ	1,300-
S.A.Edasawa's pork loin ham with soft-boiled egg and tuna sauce S.A.Edasawaのロースハム 半熟卵とスペイン産ツナのソース	1,000-
Smoked salmon label rouge from Scotland スコットランド産スモークサーモン ラベルルージュ	1,200-
Prosciutto crudo aged for 24month from France (Jambon Noir de Bigorre AOP) 24ヶ月熟成フランス産ビゴール豚の生ハム	1,800-
Mix french fries ミックスポテトフライ	850-
Wagyu roast beef ローストビーフ	1,800-
Stewed wagyu meatball ミートボールのトマト煮込み	1,600-
S.A.Edasawa's handcrafted sausage with tomato salsa S.A.Edasawaの手作りソーセージ トマトサルサ	1,300-
Smoked spareribs 燻製スペアリブ	1,500～
Wagyu steak frites ステーキフリット	3,800-

Hamburger.

Golden ratio burger ゴールデン レティオ バーガー 2,700-

wagyu patty / cheddar cheese aged for 18 month / bacon / BBQ sause / tartar sause
和牛パティ, 18ヶ月熟成チェダーチーズ, ベーコン, BBQソース, タルタルソース

Green hot chili butchers burger グリーン ホット チリ ブッチャーズ バーガー 3,200-

wagyu patty / green chili pork patty / tomato salsa / jalapeno / coriander leaf / tartar sause
和牛パティ, スペイン産青唐辛子のポークパティ, トマトサルサ, ハラペーニョ, パクチー, タルタルソース

Re:teriyaki burger リ テリヤキ バーガー 2,700-

wagyu patty / teriyaki sauce / smoked mayonnaise / mustard / fried egg / onion confit /
sauteed lotus root / water cress / timut pepper
和牛パティ, テリヤキソース, 燻製マヨネーズ, マスタード, 目玉焼き, オニオンコンフィ, レンコンソテー,
クレソン, ティムツペッパー

Vertex burger ヴァーテックス バーガー 2,700-

wagyu patty / pecorino / wagyu meat sauce / celery / semi-dried tomato / mustard / tartar sause
和牛パティ, ペコリーノ, 和牛ミートソース, セロリ, セミドライトマト, マスタード, タルタルソース

Old new burger オールド ニュー バーガー 2,300-

wagyu patty / BBQ sause / tartar sause
和牛パティ, BBQソース, タルタルソース

Alternative burger オルタナティブ バーガー 2,000-

plant based patty / cheese omelette / parmigiano reggiano / romesco sause / almond / tartar sause
プラントベースパティ, チーズオムレツ, パルミジャーノレッジャーノ, ロメスコソース, アーモンド, タルタルソース

※大豆、こんにゃく、おからを主原材料としたパティになります。その他の成分として卵・乳製品を含みます。
Our plant based patty is made from soy and konjak. Other ingredients include eggs and dairy products.

You can add the side dish to french fries (+300).
+300円でミックスポテトフライをお付けできます。

+

Dipping sause

熟成チェダーチーズソース
Aged cheddar cheese sause

+300

井出トマト農園 無添加トマトケチャップ
Organic Tomato Ketchup
by Ide tomato farm

+100

オーガニックディジョンマスタード
Organic Dijon mustard

+100

Special thanks



Desserts & Coffee

Ice cream 550-
アイスクリーム

Caramel pudding 550-
カラメルプリン

Rum raisin creme brulee 800-
ラムレーズンのクレームブリュレ

Nougat glace 800-
ヌガーグラッセ

Coffee (Hot or Ice) 600-
コーヒー(ホット、アイス)

Caffè latte (Hot or Ice) 750-
カフェ・ラッテ(ホット、アイス)



- LET'S HAVE A BREAK -