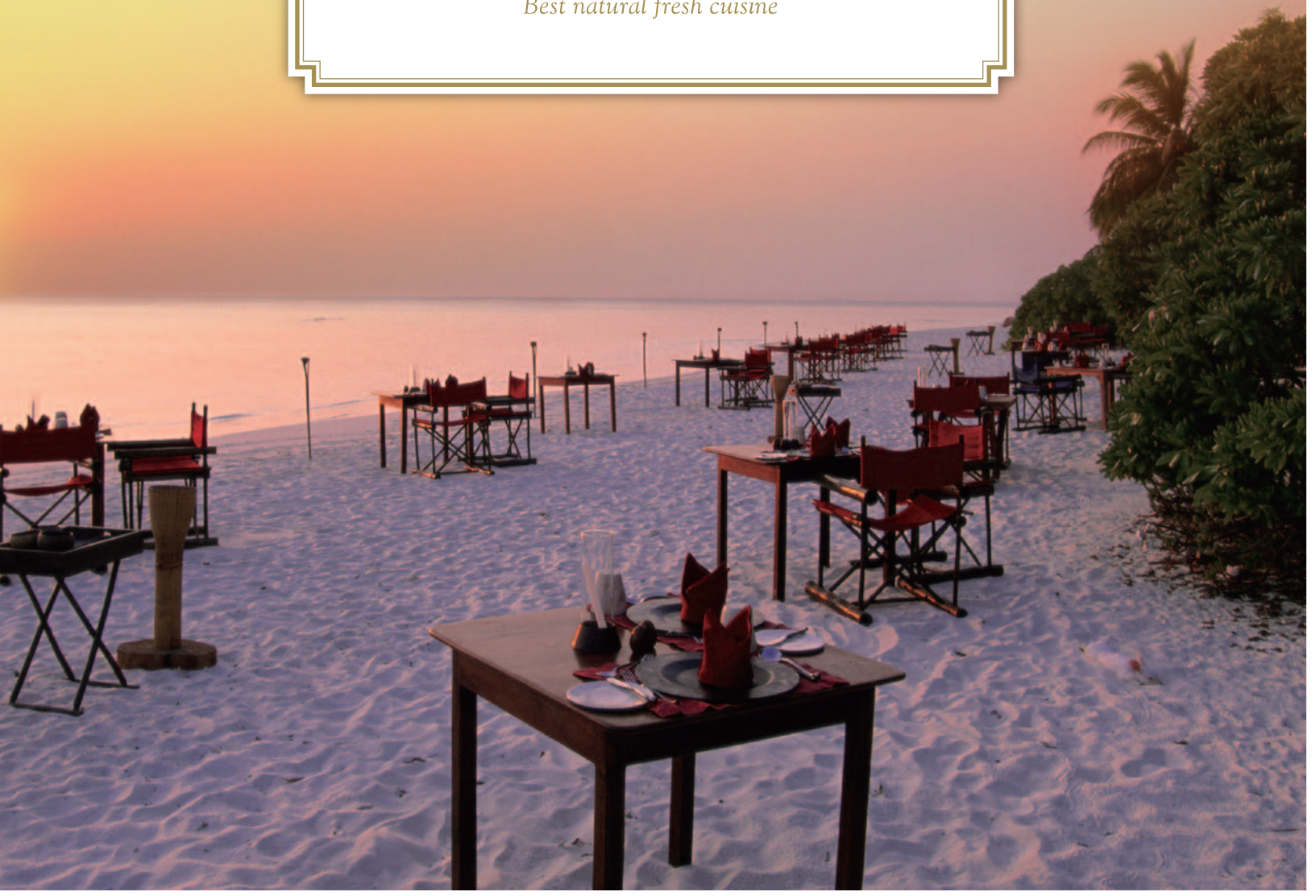




Pasela Resorts

# Three Monkeys Cafe Food Menu

*Best natural fresh cuisine*



# Beer

## DRAFT BEER

### ザ・プレミアム・モルツ

Premium Malt's

こだわりの天然水が麦芽、ホップの旨味をき出してくれます。 **¥650** 税別



### カールスバーグ

Carlsberg

デンマーク王室御用達の由緒正しきビールです。心地良いホップの香りを楽しめます。

**¥600** 税別

### 男前ビール

OTOKOMAE Beer (Jumbo Size)

男前をアピール!!  
量は2.5倍、価格は2倍でお得♪

**¥1,300** 税別



## BOTTLE IMPORT BEER

### コ罗纳 エキストラ

[MEXICO] Corona Extra

ライムを入れて、ボトルのままラップ飲み! 人気No.1!

**¥700** 税別



### テカテ

[MEXICO] Tecate

メキシコで一番人気の国民的ビールです。レモンをキュッと搾ってお飲みください。

**¥750** 税別



### ハイネケン

[HOLLAND] Heineken

コクはありますがスムーズな飲み口、ボディがしっかりしたタイプのビールです。

**¥700** 税別



### ギネス ドラフト

[IRELAND] Guinness Draft

クリーミーな泡にほろほろ濃厚な苦味・コク・甘味を備えた贅沢なブラックビールです。

**¥750** 税別



### ヒューガルデン ホワイト

[BELGIUM] Hoegaarden White

爽やかで甘酸っぱいフルーティーなホワイトビールです。

**¥800** 税別



### バドワイザー

[USA] Budweiser

飲み口が爽やかなアメリカが誇る販売量世界一のビールです。

**¥700** 税別



### グロールシュ

[HOLLAND] Grolsch

泡立ちがきめ細く、深い味わいとホップの香りが堪能できるビールです。

**¥1,000** 税別



## BOTTLE SPARKLING

### スカイブルー

Sky Blue

爽やかなシトラステイスト。爽快な飲み心地が特徴です。

**¥700** 税別



### ミドリイリュージョン

Midori Illusion

大人気のメロンリキュール MIDORI をベースに、パイナップルと炭酸で絶妙な味わいを実現。

**¥700** 税別



### スミノフアイス

Smirnoff Ice

ウォッカ(スミノフ)をベースにスッキリとしたレモン風味の味わいです。

**¥700** 税別



### ジーマ

Zima

自然素材を原料とした無色透明微炭酸、フレッシュでクリーン・クリアな味わいです。

**¥700** 税別



### オールフリー

All Free

ノンアルコールでカロリーゼロ、糖質ゼロの3つのゼロを実現! 粒選り麦芽を天然水で仕込み、一番麦汁だけを贅沢に使った、ビールテイスト飲料です。

**¥500** 税別



# Standard Cocktail



## GIN BASE

- ジントニック** ¥600 (税別)  
Gin Tonic  
ジン+トニック
- ジンバック** ¥600 (税別)  
Gin Buck  
ジン+ジンジャーエール
- ジンライム** ¥650 (税別)  
Gin Lime  
ジン+ライム
- シンガポールスリング** ¥700 (税別)  
Singapore Sling  
ジン+チェリーブランドー+レモン+ソーダ



## TEQUILA BASE

- メキシココーラ** ¥600 (税別)  
Mexi Cola  
テキーラ+コーラ
- テキーラサンライズ** ¥650 (税別)  
Tequila Sunrise  
テキーラ+オレンジジュース+グレナデン
- マタドール** ¥700 (税別)  
Matador  
テキーラ+パインジュース+ライム
- マルガリータ** ¥700 (税別)  
Margarita  
テキーラ+ホワイトキュラソー+ライム



## VODKA BASE

- モスコミュール** ¥600 (税別)  
Moscow Mule  
ウォッカ+ジンジャーエール
- ウォッカトニック** ¥600 (税別)  
Vodka Tonic  
ウォッカ+トニック
- ブラッディメアリー** ¥650 (税別)  
Bloody Mary  
ウォッカ+トマトジュース
- ソルティードッグ** ¥650 (税別)  
Salty Dog  
ウォッカ+グレープフルーツジュース
- シーブリーズ** ¥650 (税別)  
Sea Breeze  
ウォッカ+クランベリージュース+グレープフルーツジュース



## RUM BASE

- キューバリブレ** ¥600 (税別)  
Cuba Libre  
ラム+コーラ
- ラムバック** ¥600 (税別)  
Rum Buck  
ラム+ジンジャーエール
- ソルクバーノ** ¥650 (税別)  
Sol Cubano  
ラム+グレープフルーツジュース+トニック

## OTHER

- シャンディーガフ** ¥650 (税別)  
Shandy Gaff  
ビール+ジンジャーエール
- レッドアイ** ¥650 (税別)  
Red Eye  
ビール+トマトジュース
- カシスビア** ¥650 (税別)  
Cassis Beer  
ビール+カシス
- ミントビア** ¥700 (税別)  
Mint Beer  
ビール+ミント
- キール** ¥650 (税別)  
Kir  
白ワイン+カシス
- キティ** ¥650 (税別)  
Kitty  
赤ワイン+ジンジャーエール
- アメリカンレモネード** ¥650 (税別)  
American Lemonade  
赤ワイン+レモネード
- ワインクーラー** ¥700 (税別)  
Wine Cooler  
赤ワイン+オレンジジュース+グレナデンシロップ

メニューに載っていないドリンクがご希望でしたらお気軽にスタッフまでお声掛けください。



## JÄGERMEISTER BASE

- イエーガーオレンジ ¥650 (税別)  
Jägermeister Orange  
イエーガーマイスター+オレンジジュース
- イエーガーコーラ ¥650 (税別)  
Jägermeister Cola  
イエーガーマイスター+コーラ
- イエーガートニック ¥650 (税別)  
Jägermeister Tonic  
イエーガーマイスター+トニック
- イエーガーショット ¥500 (税別)  
Jägermeister Shot

世界中で愛飲されているドイツ産リキュール  
実に56種類のハーブとスパイスを原料としています。



## MALIBU BASE

- マリブコーラ ¥600 (税別)  
Malibu Cola  
マリブ+コーラ
- マリブオレンジ ¥650 (税別)  
Malibu Orange  
マリブ+オレンジジュース
- マリブグレープフルーツ ¥650 (税別)  
Malibu Grapefruit  
マリブ+グレープフルーツジュース
- マリブパイナップル ¥650 (税別)  
Malibu Pineapple  
マリブ+パイナップルジュース



## CAMPARI BASE

- カンパリスーダ ¥600 (税別)  
Campari Soda  
カンパリ+ソーダ
- スプモーニ ¥650 (税別)  
Spumoni  
カンパリ+グレープフルーツジュース+トニック
- カンパリオレンジ ¥650 (税別)  
Campari Orange  
カンパリ+オレンジジュース
- カンパリグレープフルーツ ¥650 (税別)  
Campari Grapefruit  
カンパリ+グレープフルーツジュース

## MIDORI BASE

1978年、アメリカで誕生し、その美しい緑色とフルーティーな味わい、そして華やかな香りで今では世界50カ国以上の若者に愛飲されています。厳選した国産メロンを使用するなど、原材料にこだわって作られたリキュールです。



- MIDORIトニック ¥600 (税別)  
MIDORI Tonic  
MIDORI+トニック
- MIDORIパイナップル ¥650 (税別)  
MIDORI Pineapple Fizz  
MIDORI+パイナップルジュース+ソーダ
- MIDORIスプモーニ ¥650 (税別)  
MIDORI Spumoni  
MIDORI+グレープフルーツジュース+トニック



## AMARETTO BASE

- アマレットジンジャー ¥600 (税別)  
AMARETTO Ginger  
アマレット+ジンジャーエール
- アマレットミルク ¥600 (税別)  
AMARETTO Milk  
アマレット+ミルク
- イタリアンサーファー ¥700 (税別)  
Italian Surfer  
アマレット+マリブ+パイナップルジュース
- ゴッドファーザー ¥700 (税別)  
Godfather  
アマレット+ウイスキー



## CASSIS BASE

- カシスソーダ ¥600 (税別)  
Cassis Soda  
カシス+ソーダ
- カシスウーロン ¥600 (税別)  
Cassis Oolong Tea  
カシス+ウーロン茶
- カシスオレンジ ¥650 (税別)  
Cassis Orange  
カシス+オレンジジュース
- カシスグレープフルーツ ¥650 (税別)  
Cassis Grapefruit  
カシス+グレープフルーツジュース



## LYCHEE BASE

- ディタオレンジ ¥700 (税別)  
Dita Orange  
ディタ+オレンジジュース
- ディタグレープフルーツ ¥700 (税別)  
Dita Grapefruit  
ディタ+グレープフルーツジュース
- ディタモーニ ¥700 (税別)  
Dita Moni  
ディタ+グレープフルーツジュース+トニック
- チャイナブルー ¥700 (税別)  
China Blue  
ディタ+グレープフルーツジュース+ブルーキュラソー



## PEACH BASE

- レゲエパンチ ¥600 (税別)  
Reggae Punch  
ピーチ+ウーロン茶
- ファジーネーブル ¥650 (税別)  
Fuzzy Navel  
ピーチ+オレンジジュース
- ピーチフィズ ¥700 (税別)  
Peach Fizz  
ピーチ+レモン+シロップ+ソーダ



## KAHLUA BASE

- カルーアミルク ¥600 (税別)  
Kahlua Milk  
カルーア+ミルク
- カルーアミルク 黒糖ゼリー入り ¥650 (税別)  
Kahlua Milk with Brown Sugar Jelly  
カルーア+ミルク+黒糖ゼリー



## TIFFIN BASE

- クランベリーティー ¥650 (税別)  
Cranberry Tea  
ティフィン+クランベリージュース
- ダージリングクーラー ¥700 (税別)  
Darjeeling Cooler  
ティフィン+フランボワーズ+レモン+ジンジャーエール
- ティフィンミルク ¥600 (税別)  
Tiffin Milk  
ティフィン+ミルク



## RED BULL COCKTAIL

ALL¥800(税込)

### レッドブルウォッカ

Red Bull Vodcka  
レッドブル+ウォッカ  
代表的なレッドブルカクテル。  
お好みでテキーラやラムにも!

### イエーガーボム

Red Bull Jagermeister  
レッドブル+イエーガーマイスター  
巷で大人気の組み合わせです!

### カシスブル

Red Bull Cassis  
レッドブル+カシス  
カシスのフルーティーな甘酸っぱさが  
レッドブルにピッタリ。

### レッドブルテキーラ

Red Bull Tequila  
レッドブル+テキーラ  
レッドブルとテキーラを合わせる事で、  
より一層の爽快感が実現。

### ティフィンブル

Red Bull Tiffin  
レッドブル+ティフィン  
紅茶リキュールの甘みと、  
レッドブルの相性が抜群。

## RED BULL NON-ALCOHOLIC COCKTAIL

ALL¥650(税込)

### レッドブルパッション

Red Bull Passion  
レッドブル+レモンジュース+マンゴージュース  
夏を思わせるトロピカル系ノンアルコール  
カクテルのレッドブル版!!

### レッドブルティー

Red Bull Tea  
レッドブル+アイ스티ー  
アイ스티ーにビタミンを添えた  
ビューティー系ノンアルコールカクテル。

### レッドブルクーラー

Red Bull Cooler  
レッドブル+ライムジュース+レモンジュース  
清涼感溢れる  
柑橘系ノンアルコールカクテル!

### レッドブルシャーリー

Red Bull Shirley Temple  
レッドブル+グレナデンシロップ  
シャーリーテンブルのレッドブル版。



## TROPICAL COCKTAIL

ALL¥800(税込)

### ピニャ・コラーダ

Pina Colada  
ラム+マリブ+ミルク+パインジュース  
カリブ生まれのカクテルのピニャコラーダ!! ココナツ  
とパナップルの夏の香りをお楽しみください。

### ブルーハワイ

Blue Hawaii  
ラム+ブルーキュラソー+パインジュース+レモン  
その名の通りハワイの美しい海を思わせるカクテル。

### チチ

Chi Chi  
ウォッカ+マリブ+ミルク+パインジュース  
パナップルジュースとココナツミルクを使っ  
たミルクィな南国カクテルです。

### マイタイ

Mai Tai  
ラム+アブリコット+パインジュース+オレンジジュース+レモン  
タヒチ語で「最高」の意味。トロピカルカクテルの女  
王と呼ばれており、女王様にはピッタリのカクテル。

### セックス・オン・ザビーチ

Sex On The Beach  
ウォッカ+ピーチ+フランボワーズ+クランベリージュース+パインジュース  
映画「カクテル」で登場! ピーチ、フランボワーズの香りと  
パインの甘さが混ざり合い、飲みやすい味になっています。

### ロングアイランドアイ스티ー

Long Island Ice Tea  
ジン+ウォッカ+テキーラ+ラム+コアントロー+コーラ  
紅茶を一滴も使わないで、アイ스티ーの味わい  
をだした魔法のカクテルです。



## BRUGAL MOJITO

ALL¥750(税込)

ラムの本場、カリブ海エリアで販売数量No.1のラム「ブルガル」を使用。  
ミントの爽やかな香りが気分を爽快にさせてくれます。

### モヒート

Mojito  
ラム+ミントの葉+ライム+ソーダ

### オレンジモヒート

Orange Mojito  
ラム+ミントの葉+ライム+オレンジジュース+トニック

### グァバモヒート

Guava Mojito  
ラム+ミントの葉+ライム+グァバジュース+トニック

### マンゴーモヒート

Mango Mojito  
ラム+ミントの葉+ライム+マンゴージュース+トニック

### グレープフルーツモヒート

Grapefruit Mojito  
ラム+ミントの葉+ライム+グレープフルーツジュース+トニック

## COLLAGEN SOUR

### 美肌系コラーゲンサワー

コラーゲンキウイサワー ¥550 (税別)  
Kiwifruit Sour

コラーゲン桃サワー ¥550 (税別)  
Peach Sour

コラーゲンカムカムサワー ¥600 (税別)  
(ヒアルロン酸入り)  
Camu Camu Sour (Collagen & Hyaluronic acid Sour)

コラーゲンバナナサワー ¥600 (税別)  
(ヒアルロン酸入り)  
Banana Sour (Collagen & Hyaluronic acid Sour)

## PASELA ORIGINAL

フレーバーで楽しむ!!  
特製コラーゲンドリンク

コラーゲン  
パッションフルーツサワー ¥550 (税別)  
Passion Fruit Sour

コラーゲン  
はちみつりんごサワー ¥550 (税別)  
Honey Apple Sour



## PLUM WINE 梅酒 果実酒

お好きなスタイルでお楽しみください。ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割り



手摘み南高梅の  
完熟梅酒  
¥600 (税別)  
Rippen Plum Wine Of Nankou

南高梅をじっくりと漬け込みました。甘くて柔らかな香りが心地よい贅沢な梅酒です。



美味淡麗  
白加賀梅酒  
¥600 (税別)  
Shirakaga Plum Wine

若々しい香りと、爽やかで澄んだ味わいが特徴の梅酒です。



焙煎樽仕込み  
梅酒  
¥650 (税別)  
Plum Wine Fermented by Barrels

ウイスキーを育てた樽の内面を遠赤外線加熱を加えた、焙煎樽でじっくり熟成させたこだわりの梅酒です。



プルシア梅酒  
¥700 (税別)  
Prucia Plum Wine

南フランスの陽光をたっぷり浴びて育った、高品質の生食用プラムを原料に、ぶどう原料のスプリッツをベースに使用することで、プラムのフルーティーな味わいを引き出したプレミアム梅酒です。



## SHOCHU 鏡月を使用

ウーロンハイ ¥500 (税別)  
Oolong-Hi

黒ウーロンハイ ¥550 (税別)  
Black Oolong-Hi

緑茶ハイ ¥500 (税別)  
Green Tea-Hi

ジャスミンハイ ¥500 (税別)  
Jasmine Tea-Hi

梅干サワー ¥550 (税別)  
Pickled Plum Sour

レモンサワー ¥500 (税別)  
Lemon Sour

ライムサワー ¥500 (税別)  
Lime Sour

グレープフルーツハイ ¥550 (税別)  
Grapefruit-Hi

## HONKAKU SHOCHU 本格焼酎

お好きなスタイルでお楽しみください。ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割り

黒丸(黒) 芋・鹿児島  
¥600 (税別)  
Sweet Potato Shochu "Kuromaru"

ふかし芋と炭火焼き芋の香ばしい香りが特徴の飲みごたえのある味わいです。



八重丸 麦・鹿児島  
¥600 (税別)  
Barley Shochu "Yaemaru"

独自の『やえまる酵母』が生み出すまろやかな味わいと華やかな香りをお楽しみください。



## FRUIT LIQUOR 果実酒

お好きなスタイルでお楽しみください。  
ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割り

ゆず酒 ¥600 (税別)  
Premium Citron Wine

ゆずの香りが爽やかに広がる、口当たり良くやさしい飲み心地のゆず酒です。食事と一緒に楽しむことができます。





# Whisky

※1ショット、1ジガー(45ml)でご提供いたしております。トニック・コーラ・ジンジャー割り+¥50(税込)

## JAPANESE WHISKY

- 
**山崎12年 ALL¥1,000**  
 ロック・水割り・ハイボール  
 Yamazaki's 12 Year  
 日本が世界に誇る  
 シングルモルト。
- 
**白州 ALL¥700**  
 ロック・水割り・ハイボール  
 Hakushu  
 ほのかに香る森の味を  
 ご堪能ください。
- 
**サントリー角瓶 ALL¥450**  
 ロック・水割り・ハイボール  
 Suntory's Kaku  
 キレ味・飲みやすさにこだわり、  
 飲み飽きない味わいを実現。

オススメ!



今またハイボールにアツイ注目が集まっております!!

ハイボールとは...  
 ウイスキーをソーダで割ったスタイルでウイスキー本来の味わいとコクを際立たせ、更には料理の味も際立たせます。日本が世界に誇るシングルモルト山崎のハイボールはいかがですか?

## BOURBON WHISKY

- ジムビーム ¥550**  
 Jim Beam
- メーカーズマーク ¥600**  
 Maker's Mark
- I.Wハーパー ¥650**  
 I.W.Harper
- ブッカーズ ¥850**  
 Bookers

## SINGLE MALT WHISKY

- ラフロイグ10年 ¥700**  
 Laphroaig 10 Year
- ボウモア12年 ¥700**  
 Bowmore 12 Year
- マッカラン10年 ¥850**  
 Macallan 10 Year

# Sprits

※1ショットシングル(30ml)でご提供いたしております。  
 トニック・コーラ・ジンジャー割り+¥50(税込)  
 フレッシュジュース割り+¥100(税込)



## PREMIUM GIN

- 
**ビフィータ24 ¥700**  
 Beefeater 24
- 
**タンカレー No.10 ¥800**  
 Tanqueray No.10

日本の煎茶、中国緑茶やグレープフルーツを加え、計12種類のボタニカル類(草根木皮)を使用したプレミアムジン。

2000年に登場のスーパープレミアムジン。柔らかく飲みやすいが47.3度もあるので飲みすぎ注意です。

## VODKA

- 
**スミノフ ¥600**  
 Smirnoff
- 
**シロック ウォッカ ¥900**  
 Ciroc Vodka

クリアなテイストが特徴のプレミアムウォッカ。カクテルとの相性も抜群です。

世界で始めてブドウだけで作られたウォッカ。

## RUM

- 
**ロンリコ151 ¥700**  
 Ronrico 151
- 
**ブルガル 1888 ¥900**  
 Brugal 1888

アルコール度数75.7度というラムの中でももっとも度数の高いラム。

ドライフルーツやチョコレートを思わせる複雑な香りとフルボディな味わいのスーパープレミアムラム。

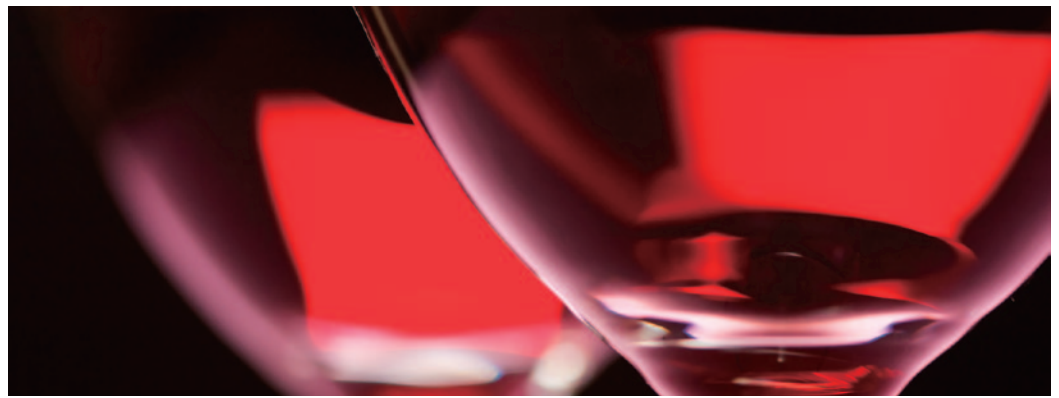
## TEQUILA

- 
**クエルボ ゴールド ¥600**  
 Cuervo Gold
- 
**ドン・フリオ レポサド ¥800**  
 Don-Julio-Reposado

まろやかな味わいで飲みやすい。冷えてます!!

ドライフルーツ、ナッツ、スパイスなどの香りがミックスした風味が特徴。コクがありながらサッパリした口当たり。

# Wine



## RED WINE



[FRANCE]

### ホブノブ カベルネ・ソーヴィニヨン

750ml [フルボトル] **¥3,000** (税別)

本国フランスのみならず、アメリカの若者も虜にした、南フランスの、香り・味わい・果実味のしっかりした赤ワイン。

HOBNOB Cabernet Sauvignon  
カベルネ・ソーヴィニヨン

ライトボディ ミディアム フルボディ



[SPAIN]

### タペーニャ ガルナッチャ

750ml [フルボトル] **¥3,500** (税別)

アプリコットのような果実の香り。果実味とふくよかな味わいのバランスが魅力の赤ワイン。

Tapena Garnacha  
ガルナッチャ 100%

ライトボディ ミディアム フルボディ



[ITALY]

### ヴォガ イタリアメルロ

750ml [フルボトル] **¥4,000** (税別)

“流行”や“ファッション”を意味する「VOGA」(ヴォガ)を冠したスタイリッシュな赤ワイン。滑らかでバランスの良い渋みと果実味が特徴的。

Voga Italia Merlot  
メルロ

ライトボディ ミディアム フルボディ



## WHITE WINE



[FRANCE]

### ホブノブ シャルドネ

750ml [フルボトル] **¥3,000** (税別)

可愛らしいラベルデザインもさることながら、リッチで厚みのある味わい深い白ワイン。

HOBNOB Chardonnay  
シャルドネ

辛口 1 2 3 4 5 甘口



[SPAIN]

### タペーニャ ベルデホ

750ml [フルボトル] **¥3,500** (税別)

爽やかな森林、ハーブを感じさせる香りにパイナップル、ピーチのような甘い香りが交差したワイン。

Tapena Verdejo  
ベルデホ

辛口 1 2 3 4 5 甘口



[ITALY]

### ヴォガ イタリアピノ・グリージョ

750ml [フルボトル] **¥4,000** (税別)

熟したリンゴや洋ナシを思わせる芳香と、さわやかな口当たりのあとに豊かな味わいが続きます。

Voga Italia Pinot Grigio  
ピノ・グリージョ

辛口 1 2 3 4 5 甘口



## SPARKLING WINE



[SPAIN]

### フレシネ エックス

750ml **¥3,500** (税別)

日本人の味覚にあわせて作られた、フレシネ社の「日本限定」スパークリングワインです。

Freixenet X  
マカベオ・チャレロ・パレリャーダ

辛口 1 2 3 4 5 甘口



[SPAIN]

### フレシネ セミセコ ロゼ

750ml **¥3,500** (税別)

美しいローズカラーで、やや甘口のロゼは、誰からも愛される自然な甘さと酸味を持ち合わせています。

Freixenet Semi Seco Rose  
トレバット・ガルナッチャ

辛口 1 2 3 4 5 甘口



## HOUSE WINE

### グラスワイン 赤/白

**¥400** (税別)

House Wine Red / White





# Party Shot Drink



## ENJOY BOARD It's Party Time!!

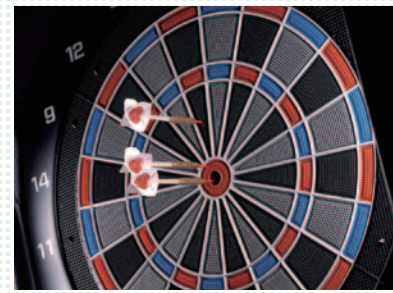
ALL¥500 (税込)

- |   |   |  |
|---|---|--|
| <p><b>1. 黒船</b><br/>Black Ship<br/>コーヒー+芋焼酎+タバスコ</p> <p><b>2. 暴れん坊</b><br/>Abarenbou<br/>オレンジジュース+タバスコ</p> <p><b>3. おっす!</b><br/>OSSU!<br/>酢+レモンジュース</p> <p><b>4. ペパミン</b><br/>Peppermin<br/>ジェット+テキーラ+グレナデン</p> <p><b>5. T&amp;T</b><br/>T&amp;T<br/>テキーラ+タバスコ</p> <p><b>6. サソリ</b><br/>Scorpion<br/>ヒミツ</p> <p><b>7. わびさび茶</b><br/>Wabisabi Tea<br/>ウーロン茶+わさび</p> | <p><b>8. TKG</b><br/>TKG<br/>クランベリー+牛乳+タバスコ</p> <p><b>9. スライム</b><br/>Slime<br/>ジン+ミルク</p> <p><b>10. スライムベス</b><br/>Slimebeth<br/>ジン+ミルク+クチャップ</p> <p><b>11. ポッパーラ</b><br/>Popcola<br/>テキーラ+ポップコーン</p> <p><b>12. カルーラ</b><br/>Kahlula<br/>テキーラ+カルーア</p> <p><b>13. ザキーラ</b><br/>Zakiller<br/>ロンリコ+テキーラ</p> <p><b>14. イエロー</b><br/>Yellow<br/>イエガーマイスター+ロンリコ151</p> | <p><b>15. アカン坊</b><br/>Infant<br/>クランベリー+レモンジュース+酢</p> <p><b>16. イナズマン</b><br/>Inazuma<br/>ウオッカ+ライム+タバスコ</p> <p><b>17. チョッパーラ</b><br/>Chop-ra<br/>テキーラ+チョコ</p> <p><b>18. メンソーラ</b><br/>Menthol-ra<br/>焼酎+テキーラ</p> <p><b>19. 夜の牧場</b><br/>Night Ranch<br/>赤ワイン+ミルク</p> <p><b>20. マヨーラ</b><br/>Mayora<br/>テキーラ+マヨネーズ</p> <p><b>Bull. ブルブル</b><br/>Bullbull<br/>メロン+トマトジュース</p> |
|---|---|--|

## Enjoy Boardの遊び方

How to Enjoy Board  
Please order drinks at sticks darts.

ダーツが刺さったナンバーのドリンクを頼んでね! ダブル・トリプルに刺さった場合2杯・3杯!! というアレンジで盛り上がり間違いなし!!



**テキーラショット** ¥600 (税込)  
Tequila Shot

乾杯に!! バツゲームに!! ギンギンに冷えたテキーラで盛り上がること間違いなし!!

**ショットガン** ¥600 (税込)  
Shot Gun

テキーラとジンジャーエールでガツンと効くこの一杯!! 今日ガンガン盛り上がりましょう!!

**マシンガン** ¥1,500 (税込)  
Machine Gun

ショットガンでは盛り上がりませんか? 3杯連射のマシンガン! 乱射しすぎは要注意!!



**FLOAT DRINK**  
ALL¥650 (税込)

ボリューム満点のアイスクリームと一緒に食べれば大満足!!

- メロンフロート  
Melon Float
- コーラフロート  
Cola Float
- コーヒーフロート  
Coffee Float
- オレンジフロート  
Orange Float
- マンゴーフロート  
Mango Float
- ミルクフロート  
Milk Float

**MEGA FLOAT**  
ALL¥2,100 (税込)

- メガコーラフロート  
Mega Cola Float
- メガメロンフロート  
Mega Melon Float



# Non-Alcoholic

## NON-ALCOHOLIC COCKTAIL

バージンブリーズ ¥600 (税別)  
Virgin Breeze  
クランベリージュース+グレープフルーツジュース

パインジンジャー ¥600 (税別)  
Pineapple Ginger  
パインジュース+ジンジャーエール

オレンジマンゴー ¥600 (税別)  
Orange Mango  
オレンジジュース+マンゴージュース

オレンジフラワークーラー ¥600 (税別)  
Orange Flower Cooler  
オレンジジュース+グレナデン+トニックウォーター

フルーツパンチ ¥600 (税別)  
Fruit Punch  
オレンジジュース+パインジュース+レモンジュース+グレナデン

シンデレラ ¥600 (税別)  
Cinderella  
オレンジジュース+パインジュース+レモンジュース

タヒチー ¥600 (税別)  
Tahiti  
マンゴーシロップ+クランベリージュース+紅茶

ハリケーンソーダ ¥600 (税別)  
Hurricane Soda  
パッションフルーツ+パインジュース+ソーダ

シャリーテンプル ¥600 (税別)  
Shirley Temple  
グレナデンシロップ+ジンジャーエール

サラトガクーラー ¥600 (税別)  
Saratoga Cooler  
ライムジュース+ジンジャーエール

## SOFT DRINK

ウーロン茶 ¥400 (税別)  
Oolong Tea

ジャスミン茶 ¥400 (税別)  
Jasmine Tea

緑茶 ¥400 (税別)  
Green Tea

黒ウーロン茶 ¥450 (税別)  
Black Oolong Tea

コーラ ¥400 (税別)  
Cola

ジンジャーエール ¥400 (税別)  
Ginger Ale

## 100% JUICE

オレンジジュース ¥500 (税別)  
Orange Juice

グレープフルーツジュース ¥500 (税別)  
Grapefruit Juice

トマトジュース ¥500 (税別)  
Tomato Juice

## TROPICAL JUICE

マンゴージュース ¥550 (税別)  
Mango Juice

グアバジュース ¥550 (税別)  
Guava Juice

パインジュース ¥550 (税別)  
Pineapple Juice

クランベリージュース ¥550 (税別)  
Cranberry Juice

## COFFEE & TEA HOT ICE

ダージリン ¥500 (税別)  
(ストレート・レモン・ミルク)  
Darjeeling Tea (Straight or Lemon or Milk)

コーヒー ¥500 (税別)  
Coffee

カフェオレ ¥500 (税別)  
Café au lait

## MINERAL WATER

ペリエ ¥500 (税別)  
Perrier

ヴィッテル ¥300 (税別)  
Vittel

## ENERGY

レッドブル エナジードリンク ¥550 (税別)  
Red Bull



## ぷるっふるコラーゲンドリンク NON-ALCOHOLIC DRINK

今話題のコラーゲンドリンクついに登場!! あなたのお肌もツルツルに!!

ぷるっふるキウイソーダ ¥550 (税別)  
Kiwifruit Soda

ぷるっふる桃ソーダ ¥550 (税別)  
Peach Soda

ぷるっふるカムカムソーダ ¥600 (税別)  
(ヒアルロン酸入り) Camucamu Soda

ぷるっふるバナナソーダ ¥600 (税別)  
(ヒアルロン酸入り) Banana Soda

### PASELA ORIGINAL

ぷるっふるパッションフルーツソーダ ¥550 (税別)  
Passion Fruit Soda

ぷるっふるはちみつりんごソーダ ¥550 (税別)  
Honey apple soda



ぷるっふる  
コラーゲン  
ゼリー入り

RECOMMEND MENU

# TEX-MEX

## Style

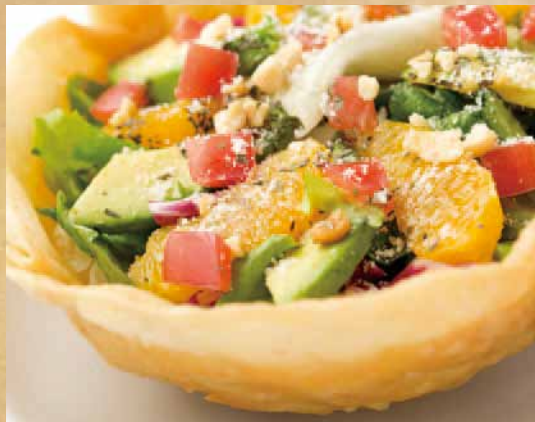


### チキンファフィータ

～フラワートルティーヤ3枚付～ **¥980** (税込)

Chicken Fajitas  
～ with 3 pieces of Flour Tortillas ～

特製のソースに漬け込んで香ばしく  
焼き上げました。お好みの具と  
トルティーヤで巻いて召し上がれ!



ハーブトルティーヤとアボカドのメキシカンサラダ



チーズナチョス ～タコスチーズ焼き～

### ハーブトルティーヤと アボカドの

メキシカンサラダ **¥880** (税込)

Mexican Salad of Tortilla and Avocado

パリパリに揚げたトルティーヤの器  
をくずしながら、サラダと一緒に  
召し上がりください。

### チーズナチョス

～タコスチーズ焼き～ **¥480** (税込)

Cheese Nachos  
～ Tortilla Chips Grilled with Cheese Sauce～

焼きたてのタコスチップにとろーり  
チーズ! ついつい手が出ます!!  
サルサソースと一緒にどうぞ。



### メキシカンワカモーレ

～自家製アボガドディップのタコス添え～ **¥430** (税込)

Mexican's Guacamole ~ Homemade Avocado's Dip with Tortilla Chips ~

人気のアボカドで作った自家製ディップ!  
パリパリのコーントルティーヤと一緒に召し上がりください。



ジャンバラヤ&スパイシーチキン～テキサス風炒め御飯～ **¥880** (税込)

Jambalaya ~ Texas Style Fried Rice with Spicy Chicken ~

ケイジャンスパイスを使ったルイジアナ発祥の炒め御飯。チヨリソーパティと  
ジャスミン米が旨さの秘訣!

# Salad

## 厚切りベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ ¥880税別

Caesar Salad of Romaine Lettuce and Smoked Bacon cubes

新鮮なレタスに厚切りベーコン。チーズの香り  
たっぷりのドレッシングとの相性はスゴイ!!



豚トロのチョレギサラダ

## ほうれん草とハモンセラノのサラダ~温泉玉子添え~ ¥880税別

Salad of Spinach and Jamón serrano with Coddled Egg

スペインでじっくり熟成された生ハムにタマネギをたっぷり使ったクリーミーなドレッシングを合わせたちょっと贅沢なサラダです。

## 豚トロのチョレギサラダ ¥680税別

Korean Kotchori Salad with Roasted Pork and seasoned Laver

焼きたての豚トロにたっぷりの韓国のり! ちょっとピリ辛のチョレギドレッシングがベストマッチ!



ほうれん草とハモンセラノのサラダ~温泉玉子添え~

# Appetizer



ハーブが香るサーモンのカルパッチョ



## 特選チーズ盛り合わせ ¥1,080税別

Specially Selected Cheese Assortment

シェフが世界中のチーズからチョイスした、厳選ラインナップ。

## ハーブが香るサーモンのカルパッチョ ¥680税別

Carpaccio of Herbs Scented Salmon

香草でじっくりマリネしたサーモンをカルパッチョにしました。お好みでレモンやオリーブと一緒にどうぞ。



## 野菜スティック ¥480税別

Fresh Vegetable Sticks

彩り野菜が勢ぞろい♪  
トマト味噌とマヨネーズの2種のソースでお楽しみください。

# A La Carte



特製 リブロースの  
カットステーキ 110g

特製 リブロースの  
ステーキ 225g **¥1,780**<sup>税別</sup>

Half pound of Specially Selected Rib-loin Steak (225g)

特製 リブロースの  
カットステーキ 110g **¥980**<sup>税別</sup>

Grilled Rib-loin Steak (110g)

厳選されたリブステーキ！  
オニオンたっぷりのシャリアピンソースで  
お召し上がりください。



1/2 Pound!  
ハーフポンド  
225g



ドイツソーセージの  
グリル盛り合わせ **¥980**<sup>税別</sup>

German's Sausage Assortment

伝統的なシンケンブルストとバイスブルストに  
ペッパーフランクのボリューム満点3本立て！



イベリコ豚の中落ち  
カルビグリル **¥880**<sup>税別</sup>

Grilled Black Iberian Pork Galbi

特製の塩ダレに一晩漬けたイベリコ豚  
のカルビ!! お好みでレモンやヤンニョンジャ  
ンと一緒にどうぞ。



若鶏と唐辛子のピリ辛炒め  
～辣子鶏丁(ラーズチーティン)～ **¥780**<sup>税別</sup>

Stir-Fried Chicken and Chilli Pepper~Sze Chuan Style~

どっさり盛られた唐辛子の山! 姿を隠した程  
よい辛さの鶏肉を探しながら召し上がれ!



スパイシーハーブ  
チキングリル **¥780**<sup>税別</sup>

Grilled Spicy Herbs Chicken

エキゾチックな辛さと濃厚なハーブの香りの  
ジューシーチキン! 癖になる後味がビールに  
良く合います♪



大海老の  
マヨネーズソース和え **¥780**<sup>税別</sup>

Fried Prawns Fritter with Mango Mayonnaise Sauce

ふわふわの衣に海老の旨味を包んで揚げま  
した。マンゴー風味の特製のマヨネーズソ  
ースが決め手!



フィッシュ&チップス **¥630**<sup>税別</sup>

Fish and Chips

アイリッシュパブでは定番! 白身魚のフライと  
フライドポテトの組み合わせ。



**クリスピーフライドチキン**  
～南国ケチャップ添え～ **¥630** (税込)

Crispy Fried Chicken with Tropical Tasted Ketchup

サクサクに仕上げたフライドチキン。自家製の南国ケチャップをつけて召し上がれ♪



**空芯菜と季節青菜の豆味噌炒め** **¥780** (税込)

Swamp Spinach and Green Vegetable Stir-fry with Bean Paste

栄養よし! 食感よし! の空芯菜を使った炒め物。程よい辛味が食欲をそそります。



**ぷりっぷりシュリンプトースト** **¥580** (税込)

Crispy Homemade Shrimp Toast

自家製の海老ペーストをトーストに塗って焼き上げました。スウィートチリソースをつけてタイ風に!

# Pizza

**フレッシュほうれん草とベーコンのピッツァ** **¥980** (税込)

Pizza of Fresh Spinach and Bacon

香ばしいベーコンとフレッシュほうれん草を使ったサラダ風ピッツァ。トロっとした温泉卵が相性抜群です。



**Pizza**  
**ブレッド**  
**スタイル**  
9インチ  
[約23cm]  
もちもちとした食感が特徴の厚生地タイプ

**Pizza**  
**トルティーヤ**  
**スタイル**  
9インチ  
[約23cm]  
タピオカの皮を使った薄生地タイプ



**ピッツァ マルゲリータ** **¥800** (税込)

Pizza Margherita

イタリアの王妃マルゲリータに捧げられたピッツァ。モッツアレラとトマト・バジルがとて良く合います。

**Pizza**  
**ブレッド**  
**スタイル**  
9インチ  
[約23cm]  
もちもちとした食感が特徴の厚生地タイプ



**照り焼きチキンピッツァ** **¥980** (税込)

TERIYAKI's Chicken Pizza

ジューシーな照り焼きチキンをトッピング!  
濃厚な照り焼きソースとマヨネーズのダブルソースが決め手です。

# Pasta & Gnocchi

パスタは2~3人前のラージ(2倍)サイズもご用意いたしました。

## イベリコ豚のラダールリングイネ

Linguini in Iberian Pork Bolognese

赤ワインでじっくり煮込んだラダールソースにイベリコの香り。もっちり生パスタとの相性も抜群です!

レギュラーサイズ

¥1,080税別

ラージサイズ

¥1,880税別



## イタリアンソーセージとキノコのペペロンチーノ

Peperoncino of Italian Sausage and Mushrooms

ハーブを練りこんだイタリアの生ソーセージ(サルシッチャ)を使った旨味たっぷりのペペロンチーノです。

レギュラーサイズ

¥780税別

ラージサイズ

¥1,430税別



## サーモンとイクラのクリームパスタ

Cream Pasta with Salmon and Salmon Roe

言わずと知れた人気メニュー!!濃厚な生クリームに軽く焼いたサーモンの香りと旨味を凝縮した一品です。

レギュラーサイズ

¥1,180税別

ラージサイズ

¥1,980税別



## 明太子と山芋のクリームニョッキ

¥680税別

Cream Sauce Gnocchi with Mentaiko (Marinated roe of pollock) and Japanese Yam

明太子と生クリームとの相性は抜群!食感の良い山芋を合わせて、バジルの風味をプラスしました♪



## 渡りガニとズワイガニのトマトクリームパスタ

Tomato Cream Pasta of Blue Crab and Queen Crab

殻付きのワタリガニとズワイガニの身を贅沢に使い、トマトソースと生クリームでマイルドに仕上げました。

レギュラーサイズ

¥1,180税別

ラージサイズ

¥1,980税別



## ポルチーニクリームニョッキ

¥580税別

Gnocchi in Porcini's Cream Sauce

もちもちのポテトニョッキに香り高いポルチーニクリームソースを合わせました。

# Rice & Noodle



お米の産地情報は  
ホームページより  
ご確認くださいませ。



## ナシゴレン

～インドネシア風炒飯～

¥880(税別)

Nasi Goreng ~Indonesian Style's Fried Rice~

バリ島(インドネシア)の名物をリニューアルしました。本場のサンバルソースでさらに美味しさとスパイシーさをアップ♪



## カマンベールチーズの

生ハムリゾットBOMB! ¥780(税別)

Melty Camembert Cheese Risotto wrapped with Prosciutto

生ハムに包まれた“BOMB”を割ると何と!  
カマンベール入りのチーズリゾットが!!



## とろとろ玉子の

デミグラスオムライス ¥830(税別)

Omelet-rice topped with Demiglace Sauce

半熟に焼き上げた玉子にオリジナルデミグラスソースをかけて仕上げました。



## プリプリ大海老のパッタイ

～タイ風ライスヌードルヤキソバ～ ¥880(税別)

Pad Thai ~Thai Fried Rice Noodle with Prawns~

甘辛く仕上げたタイの代表料理に、大海老をふんだんにのせました♪温かいうちにお召し上がりください。

## おたふくソースの こだわり焼きそば

Otafuku Sauce Fried Noodle

風味豊かな「おたふくソース」の香りが、  
たまらない一品です。

3倍!!

レギュラーサイズ

¥630(税別)

ジャンボサイズ

¥1,580(税別)



## 自家製バターチキンカレー

& チャパティー ¥880(税別)

Homemade Butter Chicken Curry

本場! インドのバターチキンカレーです。もちもちのチャパティーと一緒に召し上がりください。



## ガパオライス

～鶏肉のバジル炒めご飯～ ¥880(税別)

Krapao Gai ~Spicy minced Chicken with Fried Egg on Rice~

バジルとナンプラーの香りに唐辛子の辛さ。絶妙に絡み合ったこの味わいはたまりません!

## 炙り鮭といくらの お茶漬け

Rice with Salmon and Salmon roe with Japanese Green Tea

¥680(税別)

軽く炙った鮭とイクラを御飯に  
のせました。最後のメはこれっきやない。



# Party Dish

## ヤンキースタジアム ¥1,480(税込)

Basket of Fried Chicken, Fried Potato and Onion Ring

フライドポテト・オニオンリング・  
フライドチキン!  
気分はメジャーリーグ観戦♪



オニオンリングタワー



## 和風揚げ物盛り合わせ ¥1,580(税込)

Basket of Fried Chicken, Fried Yam Sticks and Fried Calamari

竜田揚げに山芋スティック・イカリングで和風に仕上げました。やっぱり日本ではこれでしょう☆

## オニオンリングタワー ¥630(税込)

Tower of Fried Onion Rings

オニオンリングをこれでもか!っと積み上げました。ケチャップとチーズソースの2種でお楽しみください。

## スナック盛り合わせ ¥980(税込)

Basket of Snacks

ポテチ・ポップコーン・タコスチップ・ミックスナッツとお得な盛り合わせ。まずはみんなでつまんでみては☆



※辛さが苦手なお客様はご遠慮くださいませ。

## ロシアンたこ焼き ¥600(税込)

Russian Deep-Fried Octopus Dumpling

激辛たこやきが1/8の確率で…みんなで「せーの」で食べたら盛り上がること間違いなし!! さあ、皆でレッツロシアン!!

※辛さが苦手なお客様はご遠慮くださいませ。

## ロシアンシュークリーム ¥600(税込)

Russian Cream Puff

あま〜いシュークリームの群れの中に、1つだけ激辛シュークリームが!! パクッと一口で順番につまめば、気分はロシアンルーレット。

## ジャンボ焼きそば ¥1,580(税込)

JUMBO size Otafuku Sauce Fried Noodle

風味豊かな「おたふくソース」の香りが、たまらない一品です。焼きそばが通常の3倍量! さて美味しさは…何倍?

## SIDE DISH

### こだわり枝豆 ¥380(税込)

Boiled Green Soybean

鮮度を保つため枝付きのものを使用した、こだわりの品!

### 梅きゅう ¥380(税込)

Fresh Cucumber with Sour Plum Paste

3種のソースでお楽しみください。

### 揚げたこ焼き ¥480(税込)

Deep-Fried Octopus Dumpling

外はパリ!中はしっとり!1度で2度美味しい!!

### 京都鳴門屋 ¥480(税込)

#### 漬け物盛り合わせ

Japanese Pickles ~From Kyoto~

鳴門屋さんで作った漬物の中から厳選した3種類。みぶ菜・ひの菜・柚子大根の盛り合わせです。

### フライドポテト ¥380(税込)

Fried Potato

カラッと揚げた細身のポテト。

### クリスピーカラマリフライ ¥480(税込)

Crispy Fried Calamari

カラッと揚げた、熱々のヤリイカのフライ。

### ポップコーン ¥280(税込)

Popcorns

### タコスチップ ¥380(税込)

Tacos Chips

### ポテトチップス ¥280(税込)

Potato Chips

### ミックスナッツ ¥430(税込)

Mixed Nuts

