

Summer Asian Festival

＝夏のアジアフェス＝



21 チキンレッグの グリーン カレーソース

Chicken Leg
with Green Curry Sauce
绿咖喱酱淋烤鸡肉

닭다리와 그린 카레 소스

¥1,280(税抜)

旨辛!!!
やみつき!!!

22 かぶりつき ブルジャン バックリブ

Spicy Pork Back Ribs
香辣肋排 뜯어 먹는 매콤 백 리브

¥880(税抜)



41 たっぷりパクチーの BARU風エスニックパスタ

BARU Style Ethnic Pasta Loaded with Coriander
香菜BARU风味特色意面

고수 가득! 바루풍 에스닉 파스타

¥780(税抜)



11 海老とパクチーの 生春巻き

Shrimp & Coriander Fresh Spring Roll

虾仁香菜生春卷

새우와 고수 생춘권말이

¥480(税抜)



12 手作りココナッツプリン

Homemade Coconut Pudding
手制椰果布丁 수제 코코넛 푸딩

¥480(税抜)

61 トロピカルドリンク ～ SEA BLUE ～

Tropical Drink ~ SEA BLUE ~
蓝色海岸
트로피칼 드링크 ~씨 블루~

¥580(税抜)

Recommended Wine おすすめワイン

St. Hallett Tatiara
Cabernet & Shiraz

セント ハレット タティアラ
カベルネ&シラーズ

カベルネ&シラーズ

ミディアムボディ



¥2,800(税抜)

カシスやラズベリーのフルー
ツの香りとブドウの粒を皮ごと
かじっているようなビュアな
果実味とコクのある酸味が
特長。



Frontera Cabernet
Sauvignon

フロンテラ カベルネ・
ソーヴィニヨン

カベルネ・ソーヴィニヨン

ミディアムボディ



¥2,800(税抜)

コンチャ・イトロ社の広
大な自社所有畑の恩恵を受
けた「大地の恵みのうま
さ」。黒い果実やミントのア
ロマのバランスの良い赤ワ
インです。



Sunrise
Sparkling

サンライズ
スパークリング

シャルドネ、リースリング、その他

辛口



¥5,000(税抜)

柑橘系の豊かでフレ
ッシュなフルーツ
香とすっきりした酸
のバランスが特徴
です。

