

MEAT 豪快肉盛り!

Sサイズ (1~2人前) **1,990 YEN**
 Mサイズ (2~3人前) **2,490 YEN**
 Lサイズ (4~5人前) **3,490 YEN**

ASSORTED MEAT

ワイン倶楽部特製
 いろいろお肉の
 盛り合わせ!



Gabuchiki盛り

BEEF STEAK 牛部位ステーキ

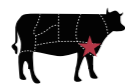
赤身肉が食べたい! 厳選ビーフステーキ



ENJOY WINE!



当店
 一押し



厳選黒毛牛(アンガス牛)

ミスジ

肩部分の中程の赤身肉。
 一頭から取れる量が少なく良質

100g **990 YEN**

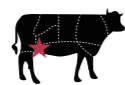


厳選黒毛牛(アンガス牛)

ザブトン

肩ロースの中で1番の霜降り部位
 脂がとろけてうま味が広がります。

100g **990 YEN**



オースト牛

カインミ

赤身と脂身のバランスが最も良い、
 やわらかいお肉

100g **990 YEN**

PIZZA



G・B・C マルゲリータ **500 YEN**

茄子とベーコンのジェノベーゼ...500yen
 クアトロフォルマッジョ.....500yen
 クリームビスマルク.....500yen

PASTA



鉄板ナポリタン **890 YEN**

とろとろ牛スジのボロネーゼ...990yen
 温泉卵のカルボナーラ.....990yen
 ほうれん草のペペロンチーノ...990yen

HOMEMADE ROAST BEEF



GABUCHIKIワイン倶楽部の
自家製ローストビーフ
890 YEN

ROAST CHICKEN



イタリアンマリネの
ローストチキン
890 YEN

LOVE IT!



アツアツ
 おつまみ

大盛りアンチョビ
 フライドポテト **590 YEN**

OVEN

ハーブマリネの
 チューリップからあげ.....(1本)150yen
 鉄板アンチョビキャベツ.....490yen
 選べるアヒージョ.....790yen

特線の中から2種類お選びください。

エビ・野菜盛り・きのこ・モッツアレラ
 コーン・枝豆・ポテト・生ハム・チキン



とろとろ牛スジの
 赤ワイン煮 **690 YEN**

YUM!



枝豆ガーリック
490 YEN

ASSORTED MEAT APPETIZER



GABUCHIKIワイン倶楽部の
肉前菜盛り合わせ
1,390 YEN



冷製カボナータ
390 YEN



牛ハツスモーク
590 YEN

GREAT
 DELICIOUS!
 TASTY!!



チーズたっぷり
 温泉卵とシーザーサラダ
790 YEN

「STOP」がかかるまで
 削るのをやめない!



TAPAS いろいろおつまみ

荒削りキャロットラペ.....190yen
 とまらん棒.....290yen
 オリーブのマリネ.....390yen
 ミックスナッツ.....390yen
 キノコのマリネ.....390yen
 ゴロゴロ野菜のピクルス.....390yen
 ほうれん草とベーコンのトリュフソテー 490yen
 ガーリックコーンバター.....490yen
 自家製レバーパテ.....590yen
 プチカプレーゼ.....690yen



色々タパスの盛り合わせ
790 YEN



SALAD フレッシュサラダ

ポテトサラダ(温玉乗せ).....590yen
 きのこたっぷりヴィグネットサラダ...790yen
 農園バーニャカウダ.....890yen

HAM CHEESE

プロシュート.....590yen
 モルタデッラ.....590yen
 鶏のローストハム.....590yen
 ピカンテサラミ.....590yen
 生ハムの盛り合わせ...990yen
 生ハムとチーズの盛り合わせ.....1,290yen

チーズ
 ゴルゴンゾーラ.....490yen
 パルミジャーノ.....490yen
 タレージョ.....490yen
 ミモレット.....490yen
 カマンベール.....490yen
 チーズの盛り合わせ...890yen

DESSERT

フォンダンショコラ
390 YEN



べつばらデザート

牛乳屋さんのパンナコッタ.....290yen
 ティラミス.....490yen
 カタラーナ.....590yen
 季節のアイス.....390yen

※チャージ料としてお1人様300円、お代わり自由のバケットがつきます。
 ※当店は外税表記です。お会計時に消費税相当分を頂戴いたします。



DRINKMENU



GLASS WINE グラスワイン

- 樽生スパークリング **490YEN**
- 樽生ワイン 赤 **490YEN**
- 樽生ワイン 白 **490YEN**
- 樽生ワイン カラフェ **1,700YEN**
- 生搾り! 樽生スパークリング **690YEN**
[オレンジ or グレープフルーツ]

樽生ワインってどんなワイン?
イタリアで樽詰めされ空気に触れる事なくお店に届きました。生ビールのようにサーバーを通して注ぐフレッシュで飲みやすいワインです!

- 本日の辛口スパークリング **490YEN**
- 本日のグラスワイン(赤/白) .. **490YEN**

BEER ビア

- プレミアムモルツ490yen
- モレッティ700yen
- オールフリー (アルコール0%)400yen

MOJITO モヒート

- クラシックモヒート500yen
- オレンジモヒート.....500yen
- ピーチモヒート500yen
- ブラックモヒート.....500yen

BEER COCKTAIL ビアカクテル

- シャンディガフ.....600yen
- レッドアイ600yen
- クランベリービア600yen
- カシスピア600yen

MY COCKTAIL スタンダードカクテル

- リキュールをお選びください
カシス・ピーチ・ジン・ウォッカ・ラム
- ×
合わせるドリンクをお選びください
オレンジ・グレープフルーツ・ソーダ
ウーロン・トニック・ジンジャー・コーラ
-**500yen**

SANGRIA サンゲリア

- フルーツサンゲリア 赤 **500YEN**
オレンジ・レモン・赤ワイン
- フルーツサンゲリア 白 **500YEN**
もも・りんご・白ワイン

WINE COCKTAIL ワインカクテル

- キール550yen
- オペレーター550yen
- キールロワイヤル550yen
- キティ550yen
- カリモーチョ550yen
- ベリーニ550yen
- カーディナル550yen

OTHER DRINKS その他焼酎

- ジムビーム390yen
- 南高梅酒390yen
- 芋焼酎(黒丸)390yen
- 麦焼酎(八重丸)390yen

飲み方をお選び下さい (ロック・水割り・ソーダ)

VIRGIN ノンアルコールカクテル

- ヴァージンサンゲリア赤390yen
- ヴァージンサンゲリア白390yen
- ヴァージンベリーニ390yen
- トラウベンモスト(赤/白)390yen

SOFT DRINKS ソフトドリンク

- 黒烏龍茶350yen
- ウーロン茶290yen
- ジャスミン茶290yen
- コーラ290yen
- ジンジャエール(甘口/辛口)290yen
- オレンジジュース290yen
- グレープフルーツジュース290yen
- クランベリージュース290yen
- ピーチジュース290yen
- トマトジュース290yen

BOTTLE WINE

お店のスタッフがお料理に合うボトルワインを厳選
普段ワインを飲まない人も気軽に挑戦してください
あなたのお好みのワインが見つかると思いますね♪



RED ボトルワイン(赤)

- チェーロ・エ・テツラ ビオピオ・メルロー [メルロー100%] **イタリア/ミディアム**
赤紫がかったルビー色の外観。熟したラズベリーやアメリカンチェリー、プラムなどのアロマに、ハーブのニュアンス2500yen
- コッリ・ロマニョーリ サンジョヴェーゼ・メルロー・ルビコーネ **イタリア/ミディアム**
スパイシーな香りと果実味にあふれ、やわらかいタンニンとしっかりしたボディが感じられる【サンジョヴェーゼ、メルロー】2500yen
- ラ シャス コート デュ ローヌ [グルナーシュ、シラー、カリニャン] **フランス/ミディアム**
南仏の太陽をしっかりと浴びた赤や黒の果実を煮詰めたような甘い香り。口当たりはまろやかで心地よい果実味が長く続きます3000yen
- カゼマッテ ネロ ダヴォラ シチリア IGT [ネレッロマスカレーゼ、ネレッロカブッチョなど] **イタリア/フルボディ**
熟したプラムのようなアロマ。シチリアらしい果実味とアルコール感を持ちつつ、酸味もしっかり保たれたワインです4000yen

WHITE ボトルワイン(白)

- コッリ・ロマニョーリ トレッピアーノ・シャルドネ・ルビコーネ **イタリア/辛口**
白い花や果実の香りが豊かで、味わいはフレッシュ。ミネラルが心地よく感じられます【トレッピアーノ・シャルドネ】2500yen
- チェーロ・エ・テツラ ピオ・ピオ シャルドネ [シャルドネ100%] **イタリア/辛口**
トロピカルフルーツや洋梨のアロマ。アタックは柔らかく、優しい果実味が広がります3000yen
- ラ シャス コート デュ ローヌ [グルナーシュ・ブラン60%、プールプーランなど] **フランス/辛口**
白い花の香り。完熟した葡萄に由来する複雑でまろやかな酸味。コクのある風味3500yen
- ロスヴァスコス ソーヴィニヨン ブラン [カサブランカ・ヴァレー] **チリ/辛口**
グリーン系のハーブの香りともずみずしい果実味、余韻は微かに柑橘が香ります4000yen

SPARKLING ボトルワイン(スパークリング)

- アンテーザブリュット [バリエーダ、チャレッコ、マカベオ] **イタリア/辛口**
色合いは金色がかった小麦色。柔らかい泡立ち、青リンゴやハーブの香り2500yen
- ラ ジャラ プロセッコ DOC スプマンテブリュット [グレーラ] **イタリア/辛口**
繊細な泡立ち、果実味溢れる生き生きとした繊細なブーケ。グレーラ種特有の青りんごのような風味があり、程よい酸味3500yen
- カッセルロ・デル・ディアブロ デビルズコレクション [ラベル・ヴァレー] **チリ/辛口**
熟した黒い果実の香りが特長的なブレンドタイプならではのバランスの取れた味わいを楽しめる赤ワインです。3500yen
- プロセッコ ヴアルドッピアデーネ [グレーラ] **イタリア/辛口**
フルーティーでやさしい口当たりの親しみやすい、さっぱりとした果実味豊かで凝縮感もあります4500yen
- モエ・シャンドン・ブリュット・アンベリアル [シャルドネ、ピノ・ノワールなど] **フランス/辛口**
バランスの取れたエレガントな味わい。3種類のブドウがバランスよく調和したモエ・エ・シャンドンのアイコン的シャンパン10000yen

ROSE ボトルワイン(ロゼ)

- ロス・ヴァスコス・ロゼ [カベルネ・ソーヴィニヨン、シラー] **イタリア/ミディアム**
淡いローズ色の輝きのある外観。ラズベリー、レッドチェリー、グレープフルーツを思わせる果実感たっぷりのアロマ4000yen