



DRINK MENU

# BROOKLYN BREWERY

## ブルックリンラガー

.....330ml/690YEN

BROOKLYN BREWERYは「伝統的な手法による本物の味をよみがえらせたい」という思いによって1988年にブルックリンラガーの製造を開始。同社のブrouマイスターであるギャレット・オリバーは伝統的なビール醸造の分野においてアメリカ最高の権威と言われ、彼が醸造した多くのビールは国際的にも非常に高い評価を得ています。少量生産、発酵・醸造に通常のビールの二倍の時間をかける製法がブルックリンラガーのおいしさを生み出し、普通のビールよりも強い苦みに豊潤な香り、爽快な味わいが特徴です。現在ニューヨークに最も愛されているクラフトビールです。

## BEER

### 1. BROOKLYN BREWERY (DRAFT)

ブルックリンラガー ★★

当店おすすめ!普通のビールよりも強い苦みに豊潤な香り。

.....690YEN

### 2. HEART LAND (DRAFT)

ハートランド

麦芽100%だから本格的な味わい。でもズッシリと重くはなく、清々しい香りと爽快感を実現。

.....590YEN

### 3. GUINNESS (DRAFT)

ギネス

アイルランド生まれのスタウトビール。最大の特徴はなんとと言ってもクレーミーな泡。飲み応えがありつつもすっきりとした苦味が特徴。

.....600YEN

### 4. INEDIT (BOTTLED)

イネディット ★

世界一予約の取れない超高級三ツ星レストラン「エルブジ」の天才シェフとスペインNO.1ソムリエがコラボして造り出した“前例のない”究極のプレミアムビール。

.....750ml/1,790YEN

### 5. KIRIN OICHI (BOTTLED)

麒麟ゼロイチ (ノンアルコールビール)

.....400YEN

## WHISKY

### 1. THE MACALLAN 12 YEARS

マッカラン12年 ★

「代表的なスペイサイドシングルモルト」シェリー樽で12年熟成。果実のようなデリシャスな味わいがあり、華やかで深い味わいが特徴。

.....シングル1,100YEN/ダブル1,540YEN

### 2. LAGAVULIN 16 YEARS

ラガヴーリン16年

アイラモルトの代表格。強烈な個性がありドライでスモーキー、潮の風味、オイリー、ピーティ...、甘味やフルーティーさが同居し一度口にすれば「記憶に残る銘柄!」

.....シングル1,300YEN/ダブル1,820YEN

### 3. BALLANTINE'S 17 YEARS

バラントイン17年

三大ブレンドットウイスキーの一つ。バニラ香、樽香、バランスの取れた深く気品のある香り、クリーミーで蜂蜜のような甘さ、オーク樽とビート香のスモーキーさも複雑で力強い味わい。

.....シングル1,100YEN/ダブル1,540YEN

### 4. I.W. HARPER

I.Wハーパーゴールド

スタンダードなバーボンウイスキー。軽くスムーズな飲み口は飲みやすいバーボンの入門編

.....シングル600YEN/ダブル850YEN

### 5. HIBIKI JAPANESE HARMONY

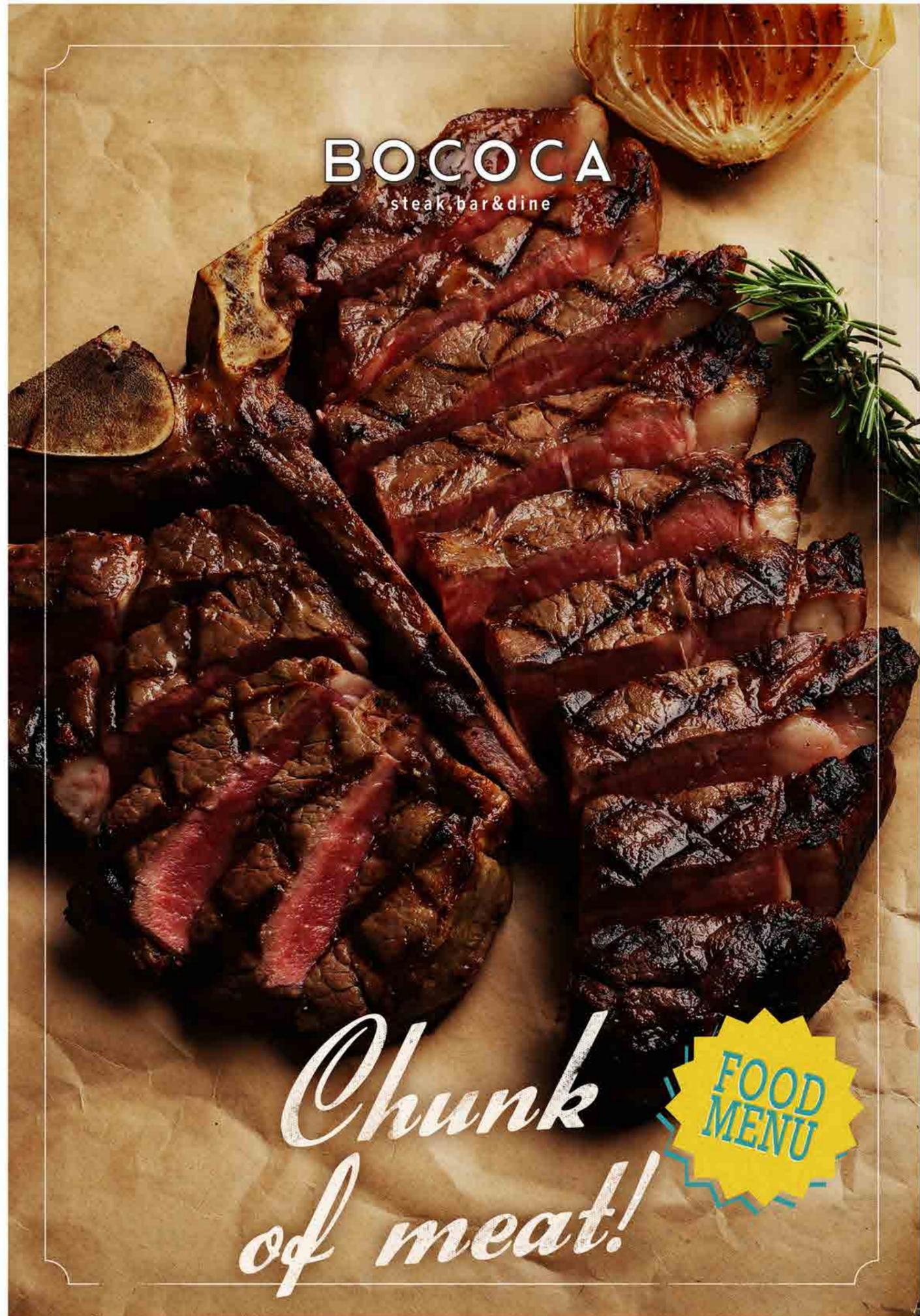
響(ひびき) ジャパニーズハーモニー

熟成した樽の香り華やかに広がる、やわらかい味わい。日本のウイスキーならではの美しいバランス

.....シングル1,100YEN/ダブル1,540YEN

# BOCOCA

steak bar & dine



# Chunk of meat!

FOOD MENU

※当店は外税表示の為、お会計時に消費税相当分を頂戴致します。チャージ250円(ポップオーバー付)

ブルックリンラガー片手にぶ厚い肉を食らいつく!

# Meat menu

## 900℃のオーブンで焼き上げる熟成肉

アメリカ本国から輸入した高温オーブンで一気に焼き上げる最上級品質「プライム」グレードの熟成肉。表面はカリッと中はレアに仕上がリ、これぞ「肉」と言える食べ応えのあるステーキが完成します。肉本来のうまみを逃さず閉じ込め、最高温度 900℃にまで達するオーブンで焼いたお肉が食べられる名古屋で数少ないお店。また、ブルックリンのNO.1クラフトビールでもある「ブルックリンラガー」もご用意しており、本場の「肉」と「ビール」の組み合わせを楽しむことができます。

ブルックリンラガー▶裏表紙へ

### 1.T-Bone Steaks (45days aging)

#### 45日熟成US牛Tボーンステーキ

ヒレ&サーロイン 700g〜 .....100g 1,014yen

T字型の骨の片側にはしっとり柔らかなヒレ、片側には肉汁たっぷりで巨大なサーロインの肉がついた欲張りな最高級ステーキ。骨周りならではの肉本来の旨味を味わうことができます。

※カットにより大きさが異なる為、量り売りとなります



### 2.L-Bone Steaks (45days aging)

#### 45日熟成US牛Lボーンステーキ

サーロイン 650g〜 .....100g 998yen

L字型の骨にサーロインの肉が豪快についたステーキ。お肉は骨に近いほど旨味が強いと言われ、最高部位のサーロインを一番美味しくお召し上がりいただけます。

※カットにより大きさが異なる為、量り売りとなります



### 3.New York Strip Steak (Rib Loin)

#### NYカットステーキ

リブローズ ..... [1/2lb] 2,490yen [1lb] 4,490yen

★ニューヨークカットとは.....19世紀の半ば、ニューヨークのレストラン Delmonico で出された分厚い霜降り肉のステーキにその名前の由来があるようで、実際 Delmonico-steak とも呼ばれています。

1.T-bone Steaks (45days aging)

USDA PRIME GRADE  
45DAYS AGING BEEF

アメリカ農務省(USDA)の格付けで成熟度・サシの多さ共にAランク、最上級品質とも認定されている「プライム」グレードの肉を45日間熟成させたものを使用しています。

2.L-bone Steaks (45days aging)

3.New York Strip Steak (Rib Loin)

# BOCOCA

**Boerum Hill  
Cobble Hill  
Carroll Gardens**

NYブルックリンの人気急上昇地区。  
ボーラムヒル(Boerum Hill)、コブル  
ヒル(Cobble Hill) キャロルガール  
ズ(Carroll Gardens)の3つの地区の  
頭文字をとってボコカ(BOCOCA)とよ  
ばれる。ブラウンストーン建物のア  
クセントカラーのように色とりどりの  
ショップやレストランが並ぶカラ  
フルな町並み特徴。

## 4. Angus Beef Steaks (45days aging)

### 45日熟成アンガス牛プライムグレード

ザブトン..... [1/2lb] 2,190yen [1lb] 3,990yen

肩ロース..... [1/2lb] 2,190yen [1lb] 3,990yen

## 5. US Beef Steaks (45days aging)

### 45日熟成US牛

ミスジ..... [1/2lb] 1,990yen [1lb] 3,590yen

ヒレ..... [1/2lb] 3,290yen

ともさんかく..... [1/2lb] 1,990yen [1lb] 3,590yen

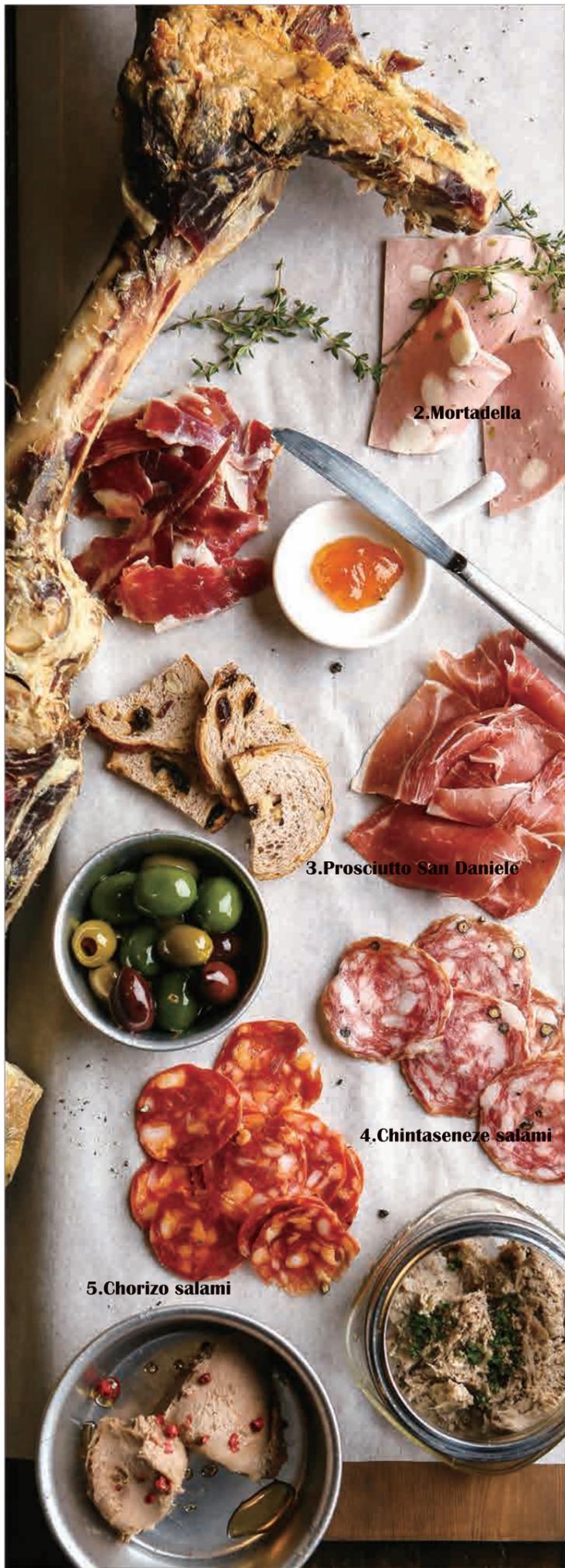
サガリ..... [1/2lb] 1,990yen [1lb] 3,590yen

イチボ..... [1/2lb] 1,990yen [1lb] 3,590yen

*Let's Eat some Beef!*

シートからお好みのお肉部位をお選びください

※提供部位は毎日変わります



# HAM AND SALAMI

## 1. Assortment of 4 Hums

ハムの4種盛り合わせ .....1,490YEN

盛り合わせ内容/サンダニエーレ産プロシュート、チンタセネーゼサラミ、モルタデッラ、チョリソーサラミ

## 2. Mortadella

モルタデッラ .....890YEN

ポーニャ地方で作られるハム。塩味は濃すぎず、生臭さもあまりなくやわらかい舌触りと優しい味がする。

## 3. Prosciutto di San Daniele

サンダニエーレ産プロシュート .....890YEN

サンダニエーレはたった30軒弱の限られた作り手によってつくられており、生産量も限られた希少な生ハムです。穏やかな塩気が特徴です。

## 4. Chintaseneze salami

チンタセネーゼサラミ .....890YEN

幻の豚とも呼ばれているイタリア中部トスカーナで飼育されている大変希少な豚「チンタセネーゼ」荒挽きで濃厚な赤身の旨み・とろけるような脂身が魅力の質沢な高級サラミです。

## 5. Chorizo salami

チョリソーサラミ .....890YEN

唐辛子で辛味を効かせたサラミ

# BREAD

## 1. Baguette (for 1 person)

バゲット (1人前) .....300YEN

## 2. Popover (1piece)

ポップオーバー (1個) .....200YEN

アメリカ発祥の新食感マフィンデニッシュ。エッグバターが効いていて外はサクサク、中はしっとり。バケットの代わりに。



## HOMEMADE 自家製へのこだわり

当店のシャルキュトリーは一つ一つ丁寧に手作りした自慢の一品ばかり。バケットやワインなどと合わせるのももちろんのこと、ブルックリンラガーとの相性も抜群です!

# CHARCUTERIE

## 1. Assortment of Charcuteries ★★

シャルキュトリーの盛り合わせ .....1,490YEN

シャルキュトリーとはフランス語のChair(肉)とCuit(火を通した)が語源で、主に豚肉や豚の内臓から作ったソーセージ、ハム、テリーヌ、リエット、パテなどの加工食品の総称。フランスが誇る食文化の一つです。バケットとご一緒にお召し上がり下さい。

## 2. HOMEMADE Pâté de Campagne ★

自家製パテドカンパーニュ .....690YEN

パテ・ド・カンパーニュとは、「田舎風パテ」という意味のフランスの家庭料理。肉類に香辛料、ハーブ類などで味をつけ、時間をかけてゆっくり火入れした自家製パテ。

## 3. Chicken Liver Mousse - Crème Brulle Style -

鶏のレバームースのクリームブリュレ仕立て ....690YEN

滑らかなレバームースの表面をキャラメリゼしました。

## 4. Foie Gras Cold Confit

フォアグラの冷製コンフィ 旬のフルーツ添え...1,290YEN

鴨のフォアグラを丁寧に下拵えし低温で火入れしました。口の中でトロットとろける食感です。

## 5. Beef Rillettes with Porcini Mushroom

牛肉とボルチーニ茸のリエット .....790YEN

ことごと煮込んだ牛肉とボルチーニ茸の風味が良く合います。

# COLD APPETIZER

## 1. Figs Butter

イチジクバター .....390YEN

## 2. Marinated Olive and Semi-dried Tomatoes

オリーブとセミドライトマトのマリネ .....390YEN

## 3. Smoothy Carrot Mousse

滑らかなニンジンムース 蟹とコンソメのジュレ ...390YEN

## 4. YUZU Pickles of Seasonal Vegetables

季節野菜のYUZUピクルス ★ .....590YEN

## 5. Crab Guacamole with Shrimp Chips

蟹のワカモレ シュリンプチップス .....790YEN

## 6. Marinated Smoked Salmon with Lime

スモークサーモンのライムマリネ デイルサワークリーム ..790YEN

## 7. Day of the Assorted Appetizers

本日の前菜盛り合わせ ★★ .....1,290YEN

バケットと一緒に召し上がり下さい。



※当店は外税表示の為、お会計時に消費税相当分を頂戴致します。チャージ250円(ポップオーバー付)



## Cheese&Nuts

### 1.Cheese Plate One Types

チーズプレート1種 .....490YEN

※白カビ・青カビ・ウォッシュ・ハード・シェーブル  
からお選び下さい。

### 2.Cheese Plate Three Types

チーズプレート3種 .....990YEN

※白カビ・青カビ・ウォッシュ・ハード・シェーブル  
からお選び下さい。

### 3.Cheese Plate Five Types

チーズプレート5種 .....1,490YEN

※白カビ・青カビ・ウォッシュ・ハード・シェーブル  
の5種盛り合わせ。

### 4.Mixed Nuts

ミックснаツ .....390YEN

## HOT APPETIZER

### 1.Assortment of Huge Sausages

2種類の大きなソーセージのゲリル .....1,290YEN

食感がプリッとした生ソーセージをチリ・ガラムマサラなど数種の  
スパイスでマリネしたカレーヴルストと素材そのままの味を楽しめる  
フランクフルターヴルストの違いをお楽しみ下さい。

### 2.Tomato Stewed Homemade Meat Balls

自家製ミートボールの赤ワイントマト煮 .....590YEN

### 3.Mentaiko and Potatoes Ajillo

明太子とジャガイモのバターアヒージョ .....790YEN

### 4.Shrimp and mushrooms Ajillo

海老とキノコのアヒージョ .....890YEN

### 5.Assorted Shellfish Steamed in White Wine Bourgogne Style

数種の貝の白ワイン蒸し .....890YEN

### 6.Meat and Vegetable Cassoulet

様々なお肉とたっぷり野菜のカスレ仕立て .....890YEN

### 7.Baked Camembert Cheese

丸ごとカマンベールチーズのオープン焼き .....990YEN



## VEGETABLES

### 1.Soft Kale Salad★

ソフトケールのサラダ〜シェリービネグレット〜

ローストウォールナツ・ドライベリー・グラナパダーノチーズ

.....990YEN

### 2.Green Garden Salad

グリーンガーデンサラダ〜グレープフルーツビネグレット〜

エディブルフラワー・ヘビーリーフ・トマト・アーリーレッド

.....690YEN

### 3.Chicken Salad - Cobb Style -

チキンサラダ〜コブスタイル〜

チキン・アボガド・ゆで卵・トマト・オリーブ

.....990YEN

### 4.Smoked Salmon Salad

スモークサーモンのサラダ〜バターミルクドレッシング〜

サーモン・アーリーレッド・トマト・オリーブ

.....990YEN



# DEEP FRIED FOOD

## 1. Onion Blossom - Fried Whole Onion -

丸ごと玉ねぎのオニオンブロッサム★

オニオンブロッサムは玉ねぎまるごと1個を揚げたおつまみ。花のように開いて華やかなのでパーティーにもオススメ。

.....690YEN



## 2. French Fries with whipped butter

フライドポテト トリュフホイップバター .....590YEN

アンチョビホイップバター .....590YEN



## 3. Red Hot Buffalo Wing Chicken

レッドホットバッファローウィングチキン

バッファローウィングは辛ウマホットソースが絡まったアメリカ版の手羽先みたいなもの。ビールに良く合う!

.....690YEN



# BREAD

## 1. Popover (1piece)

ポップオーバー (1個) .....200YEN

アメリカ発祥の新食感マフィンデニッシュ。エッグバターが効いていて外はサクサク、中はしっとり。バケットの代わりに。

## 2. Baguette (for 1 person)

バゲット (1人前) .....300YEN

# RICE&PASTA

## 1. Fried Chicken Jambalaya ★

フライドチキンジャンバラヤ

屋台でもポピュラーなご飯。スパイシーでトマト風味なライスとカリカリに揚げたチキンを一緒にお召し上がり下さい。

.....990YEN

## 2. Garlic Butter Rice

ガーリックバターライス

.....990YEN

## 3. Catch of the Day Pasta

本日のパスタ

.....スタッフまでお声かけください。

# Sweet time! Dessert N.Y STYLE

## 1. Dark Cherry and Raw Chocolate Cake

ダークチェリーの生チョコレートケーキ  
790YEN

## 2. Crumble Apple Pie

クランブルアップルパイ  
690YEN

## 3. New York Cheese Cake

ニューヨークチーズケーキ  
690YEN

## 4. Matcha Crème Brulle

西尾抹茶のクレームブリュレ  
590YEN

## 5. Tiramisu with Espresso

濃厚エスプレッソのティラミス  
690YEN

## 6. Seasonal fruit tarts

季節のフルーツタルト  
690YEN

**BOCOCA**  
steak, bar & dine

# BOCOCA

steak, bar & dine

Boerum Hill, Cobble Hill, Carroll Gardens

街角のカフェ、むき出しのレンガ、玄関先の階段 —— ブルックリンには魔法がかかっている。ブラウントーンの建物にアクセントカラーのように色とりどりのショップやレストランが並ぶ BOCOCA 地区は、ポーラムヒル(Boerum Hill) コブルヒル(Cobble Hill) キャロル ガーデنز(Carroll Gardens) の3つの地区の頭文字をとってそうよばれている。並木の美しい住宅街を抜けたどり着いたスミス・ストリートでは家族経営の伝統料理が食べられるお店から、イタリアンレストラン、お洒落なバーまでどれも一級グルメが味わえる。ステーキハウスのショーケースには大きな肉塊が並び、900℃の高温オーブンで焼き上げるステーキは表面はカリッと中はレアに仕上げた、本場ニューヨークスタイル。

年配の人も若者も、多忙な人もスローテンポな人も粋にはまらず、気取らず、自由なライフスタイルを楽しんでいる。エッジでありながらやさしく懐かしい、昔と今の境目を歩くような街。そんな場所「BOCOCA」で日本にいながら自然体のブルックリンを体感してください。

## PARTY PLAN

## WEDDING

BOCOCAでは貸切パーティー、ウェディングのご予約も承っております。  
パーティールームは最大73名様、フロア最大100名様収容可能。  
マイクやプロジェクターなどの設備も充実。お気軽にお問い合わせ下さい。

## SOFT DRINKS

- |  |  |
|--|--|
| <b>1. Traubenmost ★</b><br>トラウベンモスト赤/白(ノンアルコールワイン)<br>.....550YEN<br><small>無添加、無加水。このまま酵母を加えれば発酵してワインになるという大人の葡萄ジュース。ポリフェノールなどの栄養もたっぷりです。</small> | <b>6. Cranberry juice</b><br>クランベリージュース<br>.....400YEN |
| <b>2. Blood orange juice ★</b><br>ブラッドオレンジジュース<br>.....490YEN  | <b>7. Ginger ale</b><br>ジンジャーエール 甘口/辛口<br>.....400YEN  |
| <b>3. Orange juice</b><br>オレンジジュース<br>.....400YEN  | <b>8. Coke</b><br>コーラ<br>.....400YEN                   |
| <b>4. Grapefruit juice</b><br>グレープフルーツ<br>.....400YEN  | <b>9. Oolong tea</b><br>ウーロン茶<br>.....400YEN           |
| <b>5. Tomato juice</b><br>トマトジュース<br>.....400YEN   | <b>10. Jasmine tea</b><br>ジャスミン茶<br>.....400YEN        |

## MINERAL WATER

- 1. Carbonated Mineral Water (Ferrarelle) ★**  
[フェッラルレ] ナチュラルスパークリングウォーター  
.....500ml/580YEN

## CAFE

食後のデザートとご一緒に。

- |   |
|---|
| <b>1. Ice Coffee</b><br>アイスコーヒー<br>.....400YEN        |
| <b>2. Hot Coffee</b><br>ホットコーヒー<br>.....350YEN        |
| <b>3. Espresso</b><br>エスプレッソ<br>.....400YEN           |
| <b>4. Espresso double</b><br>エスプレッソダブル<br>.....600YEN |
| <b>5. Hot tea</b><br>紅茶<br>.....350YEN                |
| <b>6. Ice tea</b><br>アイスティー<br>.....350YEN            |



※当店は外税表示の為、お会計時に消費税相当分を頂戴致します。チャージ250円(ポップオーバー付)

## WINE BASE ワイン カクテル

- |   |  |
|---|--|
| <b>1.mango sparkling shower</b><br>マンゴースパークリングシャワー★<br>.....690YEN        | <b>5.bellini</b> .....600YEN<br>ベリーニ (peach nectar,Sparkling wine) |
| <b>2.berry sparkling shower</b><br>ベリースパークリングシャワー★<br>.....690YEN         | <b>6.Kir</b> .....600YEN<br>キール (cassis, white wine)               |
| <b>3.Kir Royal</b> .....600YEN<br>キールロワイヤル (Cassis,Sparkling wine)        | <b>7.Operator</b> .....600YEN<br>オペレーター (white wine,ginger ale)    |
| <b>4.Kir Imperial</b> .....600YEN<br>キールインペリアル (framboise,Sparkling wine) | <b>8.Kitty</b> .....600YEN<br>キティ (red wine,ginger ale)            |
|   | <b>9.Kalimotxo</b> .....600YEN<br>カリモチョ (red wine,coke)            |



## STANDARD COCKTAIL スタンダード カクテル

- |  |
|--|
| <b>1.Cassis Base</b> .....550YEN<br>■カシスオレンジ (cassis,orange) ■カシスグレープフルーツ (cassis,grapefruit) ■カシスウーロン (cassis,oolong tea) ■カシスソーダ (cassis,soda)   |
| <b>2.Framboise Base</b> .....550YEN<br>■フランボワーズオレンジ (framboise,orange) ■フランボワーズグレープフルーツ (framboise,grapefruit) ■フランボワーズソーダ (framboise,soda)<br>■フランボワーズトニック (framboise,tonic) ■フランボワーズジンジャー (framboise,ginger ale) |
| <b>3.Peach Base</b> .....550YEN<br>■ファジーネーブル (peach,orange) ■ピーチソーダ (peach,soda) ■ピーチトニック (peach,tonic) ■ピーチウーロン (peach,oolong tea)  |
| <b>4.Lychee Base</b> .....550YEN<br>■ライチオレンジ (lychee,orange) ■ライチグレープフルーツ (lychee,grapefruit) ■ライチソーダ (lychee,soda) ■ライチジンジャー (lychee,ginger ale)  |
| <b>5.Gin Base</b> .....550YEN<br>■ジントニック (gin,tonic) ■ジンバック (gin,ginger ale) ■ジンリッキー (gin,soda)  |
| <b>6.Vodka Base</b> .....550YEN<br>■ブルドック (vodka,grapefruit) ■ウォッカトニック (vodka,tonic) ■モスコミュール (vodka,ginger ale) ■スクリュードライパー (vodka,orange)  |
| <b>7.Rum Base</b> .....550YEN<br>■キューバ・リブレ (rum,coke) ■ラムジンジャー (rum,ginger ale) ■ラムトニック (rum,tonic)  |
| <b>Rum Base</b> .....600YEN<br>■モヒート (rum,soda)  |

## SANGRIA サングリア

- 1.Sangria**  
サングリアレッド .....550YEN
- 2.White sangria**  
サングリアホワイト .....550YEN
- 3.Seasonal fruit sangria**  
季節のフルーツサングリア★ .....650YEN



## SQUASH スカッシュ

※お酒です。

- 1.Lemon squash**  
レモンスカッシュ★ .....590YEN
- 2.Kiwi squash**  
キウイスカッシュ★ .....590YEN
- 3.Berry squash**  
ベリースカッシュ★ .....590YEN
- 4.Mint squash**  
ミントスカッシュ★ .....590YEN



## FROZEN フローズン



- 1.Frozen margarita**  
フローズンマルガリータ★ .....650YEN
- 2.Frozen sangria**  
サングリアレッドフローズン .....650YEN
- 3.White frozen sangria**  
サングリアホワイトフローズン .....650YEN
- 4.Seasonal frozen sangria**★  
季節のサングリアフローズン .....650YEN

## BEER BASE ビール カクテル

- 1.Cranberry beer**  
クランベリービア .....590YEN
- 2.Shandygaff**  
シャンディガフ .....590YEN
- 3.Cassis beer**  
カシスビア .....590YEN
- 4.Redeye**  
レッドアイ .....590YEN



## CHAMPAGNE シャンパーニュ



フランス / シャンパーニュ  
POMMERY BRUT ROYAL

### 01. ポメリー・ブリュット ロワイヤル

辛口 / 8,000YEN

フレッシュかつ力強い香りと、みずみずしく洗練された味わいが魅力。辛口シャンパンの代表格。

シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ

## FRIZZANTE フリッツァンテ(微発泡)



イタリア / ヴェネト州  
Donini Bianco delle Venezie

### 01. "ドニーニ"ピアンコ デッレ・ヴェネツィエ

ライト&やや辛口 / 2,800YEN

緑がかかった麦わら色、ヨモギ、サンザシ、アーモンドの花の香りにパイナップルやバナナのトロピカルな香りが広がります。

ガルガーネガ80%、シャルドネ15%、ソーヴィニヨン・ブラン5%



イタリア / エミリア・ロマーニャ州  
Patio Frizzante Acai

### 02. "パティオ" フリッツァンテ・アサイ

ライト&甘口 / 2,800YEN

「奇跡の果実」と言われるアサイのフレーバーは、ブドウのやさしい甘みと好相性。フルーティな味わいをお楽しみください。

ランブルスコ50%、サンジョヴェーゼ50%

## SPUMANTE スプマンテ



イタリア / ピエモンテ州  
Fontana Candida Spumante Brut

### 03. フォンタナ・カンディダ ブリュット

ライト&やや辛口 / 3,500YEN

1980年より造られているスプマンテです。それぞれの栽培に適した畑のブドウを使ってシャルマー方式で造られました。

シャルドネ80%、グレーラ20%

## RED WINE 赤ワイン



イタリア / マルケ州  
Primi Rosso

### 01. プリミ・ロッシ

ライト&やや辛口 / 2,800YEN

フルーティで爽やかなチェリーなどの豊かなフルーツの香りに、バランスのとれた酸味が特徴です。

サンジョヴェーゼ50%、モンテプルチアーノ50%



イタリア / エミリア・ロマーニャ州  
E GOT Cabernet & Merlot

### 02. "エゴット" カベルネ&メルロー

ミディアム&やや辛口 / 2,800YEN

かすかにスパイシーで、ハーブやチェリーを感じる香り。ブルーンを思わせる、まろやかな飲み心地のよさが特徴です。

カベルネ・ソーヴィニヨン60% / メルロー40%



イタリア / プーリア州  
TerrAnima Rosso

### 03. "テッラニーマ" プーリア・ロッシ

ミディアム&やや辛口 / 2,800YEN

濃いルビー色、フルーティな香りにエレガントな味わいの若飲みタイプの赤ワインです。

モンテプルチアーノ70%、ネーロ・デイトロイア20%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%

## WHITE WINE 白ワイン



イタリア / ヴェネト州  
"Linea del Sole" Chardonnay del Veneto

### 04. "リネア・デル・ソーレ" シャルドネ・デル・ヴェネト

ライト&やや辛口 / 2,800YEN

やや緑色を帯びた明るい麦わら色、フルーティでフローラルな香り、コクがあり心地よく爽やかな味わいが印象的な白ワイン。

シャルドネ100%



イタリア / ヴェネト州  
"Donini" Soave

### 05. "ドニーニ" ソアーヴェ

ミディアム&やや辛口 / 2,800YEN

輝きのある薄い黄金色で香り高いブーケが感じられます。ニフトコの花の香り、辛口でバランスがよく爽やかな味わい。

ガルガーネガ80%、トレ比亞ーノ・ディ・ソアーヴェ20%



イタリア / サルデーニャ州  
"I Piani" Isola Dei Nuraghi Bianco

### 06. "イ・ピアーニ" イゾラ デイ・ヌラーギ・ピアンコ

ライト&やや辛口 / 3,500YEN

サルデーニャと、地中海地方のブドウをブレンド。しっかりしたミネラル感があり、前菜やシーフードとの相性が抜群です。

ヴェルメンティーノ50%、トルバート30%、ヌラーグス20%



イタリア / トスカーナ州  
Lillium Rosso Toscana Governo

### 04. "リリウム" ロッシ・ディ トスカーナ・ゴヴェルノ

ミディアム&やや辛口 / 3,500YEN

ブドウを一部陰干し、発酵したワインに加えてゆっくりと再発酵させるトスカーナの伝統的な手法、で造られた赤ワイン。

サンジョヴェーゼ、メルロー、カベルネ



イタリア / ウンブリア州  
"Vascello" Umbria Rosso

### 05. "ヴァスチェッロ" ウンブリア・ロッシ

ミディアム&辛口 / 3,500YEN

深い赤、豊かな果実のフレーバーのなかにバニラの風味が感じられ、バランスのとれた味わいです。

メルロー60%、カベルネ・ソーヴィニヨン40%



イタリア / ラツィオ州  
"Tellus" Rosso Lazio

### 06. "テルース" ロッシ・ラツィオ

フルボディ&辛口 / 3,500YEN

チェリーなどのフルーツにスパイスやバニラの甘い香りが加わり上品でバランスのよいワインです。

シラー100%



イタリア / マルケ州  
Bianchello del Metauro

### 07. ピアンケッロ・デル メタウロ

ライト&やや辛口 / 3,500YEN

輝く麦わら色、フレッシュなフルーツや花の香り、デリケートで心地よい味わいが特徴。

ピアンケッロ100%



イタリア / プーリア州  
"Acante" Fiano Salento

### 08. "アカンテ" フィアーノ・サレント

ミディアム&辛口 / 3,500YEN

フレッシュで凛冽として、バランスのよい味わい。フルーツの香りとともにローストしたヘーゼルナッツが後味に魅惑的に残る。

フィアーノ100%



イタリア / プーリア州  
"Petraluce" Verdeca Salento

### 09. "ペトラルーチェ" ヴェルデーカ・サレント

ミディアム&辛口 / 4,000YEN

どんなお料理とも合う白の万能選手。イタリア土着ブドウ品種「ヴェルデーカ」の底力を感じて下さい。

ヴェルデーカ100%



イタリア / プーリア州  
Allegro Primitivo Organic

### 07. アレグロ プリミティーヴォ

フルボディ&辛口 / 4,500YEN

フレッシュな香りと味わい。ダークベリーなどの赤い果実のなかにハーブやバニラが感じられる、オーガニックワイン。

プリミティーヴォ100%



イタリア / シチリア州  
Lavico

### 08. ラヴィコ

フルボディ&辛口 / 5,000YEN

色合いは美しいルビー色、味わいには凝縮感があり、スパイシーで複雑性に富み、木樽熟成からくるバニラ香がバランス◎

ネレッロ・マスカレーゼ100%



イタリア / ロンバルディア州  
Vigneto "Fracia" Valtellina Superiore

### 09. "フラチャ" ヴァルテッリーナ・スペリオーレ

フルボディ&辛口 / 6,500YEN

ちょっと贅沢したい方へ送るワイン。過酷な環境下で手塩にかけて育てられたブドウから出来た珠玉のワイン。圧巻です。

キアヴェンナスカ100%



イタリア / シチリア州  
Crudo Catarratto Zibibbo

### 10. クルード・カタラット ズィビッポ

ミディアム&中辛口 / 4,000YEN

トロピカルフルーツの香りにパイナップルやマンゴーを思わせる熟した果実味が感じられるオーガニックワイン。

カタラット75%、ズィビッポ25%



イタリア / プーリア州  
Alberello Malvasia Salento

### 11. "アルベレッロ" マルヴァジーア・サレント

ミディアム&中辛口 / 4,000YEN

アロマティックでフルーティな香りが特徴で、フレッシュさと繊細な風味のバランスがよく、余韻が長いワインです。

マルヴァジーア100%

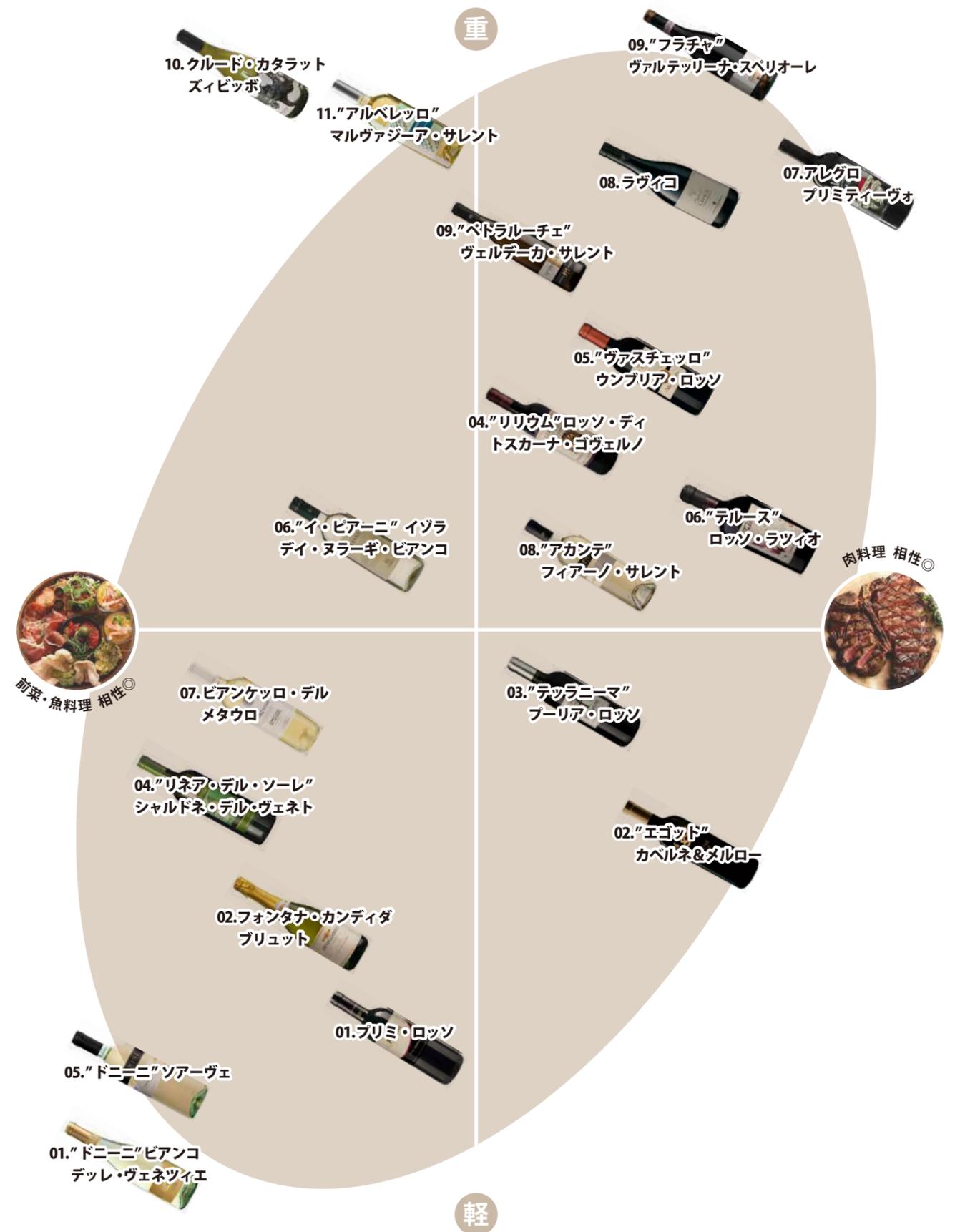
BY THE GLASS  
本日のグラスワインは  
別紙をご覧ください。

# Bottle Wine List

LET'S CHOOSE WINE  
special selection BOCOCA BY BROOKLYN

**BOCOCA**  
steak, bar & dine

## POSITIONING MAP ポティショニングマップ



BROOKLYN

BOCOCA  
steak, bar & dine

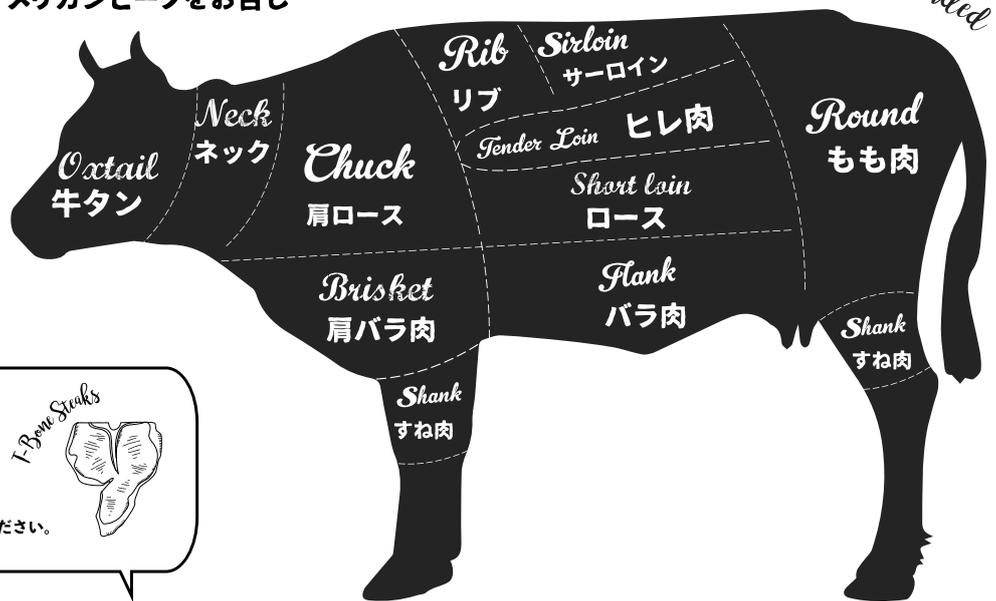
# M E A T

Good  
Taste

*It's gummy!!! Have some meat.*

当店自慢の熟成肉はアメリカから直接チルド(冷蔵)で輸入し、その後専用の倉庫にて肉のスペシャリストがじっくりと時間をかけて熟成!! お肉はジューシーで柔らかいお肉に変化します。是非、ニューヨーカーも愛するアメリカンビーフをお召し上がりください。

*Brooklyn market is meat dishes recommended*



「希少」  
一頭から2%しかとれない希少なヒレと柔らかかなサーロインと一緒に楽しめる最高に贅沢なお肉。  
※希少部位ですので品切れご容赦ください。



- 45日熟成 US 牛 Tポーンズ (ヒレ&サーロイン) 700g ~ ..... [100g] 1,014YEN
- 45日熟成 Lポーン (サーロイン) 650g ~ ..... [100g] 998YEN

※カットにより大きさが異なる為、量り売りとなります。

225g (1~2名)      450g (3~4名)

- 霜降り
- 45日熟成アンガス牛 プライムグレード ザブトン ..... [1/2lb] 2,190YEN [1lb] 3,990YEN  
肩の一部、肉質はとてもやわらかく風味も豊かな希少部位
  - 45日熟成アンガス牛 プライムグレード 肩ロース ..... [1/2lb] 2,190YEN [1lb] 3,990YEN  
全体的に均一にサシが入り赤身が多い柔らかい肉質
  - 45日熟成US牛ミスジ ..... [1/2lb] 1,990YEN [1lb] 3,590YEN  
プライムグレードとは ... USDA(アメリカ農務省認定)の格付けシステム『肉質等級(Quality Grade)』が定めた規格を満たす最強級のグレード。
  - NYカットステーキ リブロース ..... [1/2lb] 2,490YEN [1lb] 4,490YEN  
NYカットステーキとは ... 19世紀の半ば、ニューヨークのレストラン Delmonico で出された分厚い霜降りステーキにその名前の由来があるようで、実際 Delmonico-steak とも呼ばれています。
  - 45日熟成 US 牛ヒレ ..... [1/2lb] 3,290YEN  
一頭から2%しかとれない希少部位 肉質は最高に柔らかい赤身肉
  - 45日熟成US牛ともさんかく ..... [1/2lb] 1,990YEN [1lb] 3,590YEN  
後ろ足の付け根の部分 柔らかくヘルシーな赤身肉
  - 45日熟成US牛サガリ ..... [1/2lb] 1,990YEN [1lb] 3,590YEN  
横隔膜筋、柔らかくローカロリーな赤身肉
  - 45日熟成US牛イチボ ..... [1/2lb] 1,990YEN [1lb] 3,590YEN  
もも肉の希少部位、特に柔らかい旨みがある赤身肉
- 赤身