

実乃里DEバル

Lunch Menu

新鮮な旬野菜をふんだんに取り入れ、
季節感のある生野菜を仕入れております。

酵素不足の現代の中、
熱で消えてしまう酵素をたっぷりと取って
活動的に過ごして頂きたいという

願いを込め、
来られた方全員に季節のサラダを
ご用意させていただきます。

美容に健康に、
少しばかりの応援が出来れば幸いです。



実乃里DEバル グランベルランチ コース

¥3,300 (Tax includ)

季節のカルパッチョ

Seasonal Carpaccio

季節のスープ

Seasonal Soup

パンの盛り合わせ

Assorted Bread

本日のパスタ

Today's Pasta

A5黒毛和牛 赤身肉のステーキ バルサミコソース

季節の焼き野菜

A5-Grade Japanese Wagyu Steak and Seasonal Vegetables
with Balsamic sauce

本日のデザート

Today's Dessert



鉄板洋食



A5 grade wagyu steak
A5黒毛和牛のステーキ120 g

当店の看板料理
A5ランクの旨味をご賞味いただけます

1,400 円(税込)

A5 grade wagyu hamburger
A5黒毛和牛のハンバーグ160 g

A5黒毛和牛のミンチを使用しております
上質な脂が口の中に溶け込みます

1,400 円(税込)



Grilled chicken
グリルチキン 照り焼きソース

鉄板で焼くグリルチキンです
皮だけを焼きますので
中はフワフワ外はパリッと仕上げております

900 円(税込)

Grilled salmon with lemon
焼き鮭 レモンバターソース

低温調理でじっくりと中に火を入れ
口の中でほどけるほど柔らかく仕上げて
おります

1,300 円(税込)



実乃里DEバル

Lunch Menu

Tempura cold soba
天ざる蕎麦

¥1,400 (税込み)

季節の野菜と
大海老2本の天ぶら盛り合わせと
冷製セイロ蕎麦の組み合わせです。
出汁にこだわった自家製蕎麦出汁で
お召し上がりください。



お蕎麦



Soba(cold)
セイロ蕎麦 (冷製)

当店の蕎麦は北海道幌加内産の蕎麦の実を、銅搗製法で製粉したそば粉を使用しております

650 円(税込)

Soba with chicken
鶏と葱の蕎麦 (温製)

相性の良い鶏と葱の相乗効果によって更なる旨味が出汁に広がります

900 円(税込)



Soba with large shrimp Tempura
大海老天ぷら蕎麦 (温製)

大きな海老天が2本乗っています
大葉と生姜が引き立てます

1,200 円(税込)

Soba with roasted duck
鴨南蛮の蕎麦 (温製)

京都風に味付けされた鴨ロースと相性の良い葱を合わせて仕上げております

1,300 円(税込)



丼



Oyakodon

親子丼

玉ねぎをじっくりと出汁に漬け込み
柔らかい鶏と玉子で仕上げております

850 円(税込)

A5 grade wagyu beef bowl

A5黒毛和牛丼

玉ねぎを漬け込んだ出汁に占地と葱、
A5黒毛和牛を合わせて仕上げております
他では味わえない一品

1,500 円(税込)



Roasted beef bowl

ローストビーフ丼

低温調理した自家製のローストビーフに
自家製の梅肉醤油と土佐醤油で
仕上げております

1,100 円(税込)

Large shrimp Tempura bowl

大海老天丼

大海老天2本とお野菜の天ぷらに
自家製のたれをかけて仕上げます

1,100 円(税込)



A5 grade beef cutlet bowl

A5黒毛和牛カツ丼

ソースカツ丼タイプのカツ丼です
ソースは自家製の梅肉醤油を使用し
さっぱりとしながらも
A5ランクの旨味をご賞味いただけます

1,800 円(税込)

セットメニュー

Rice and miso soup set
ご飯、お味噌汁 セット

400 円(税込)

Bread and soup set
パン、スープ セット

350 円(税込)

Season cooked rice
季節の炊き込みご飯

400 円(税込)

Mini Oyakodon
ミニ親子丼

400 円(税込)

Mini A5 grand beef bowl
ミニA5黒毛和牛丼

700 円(税込)

Mini shrimp tempura bowl
ミニ大海老天丼

600 円(税込)

Mini roast beef bowl
ミニローストビーフ丼

600 円(税込)

デザート



- ・ バニラアイス Vanilla
 - ・ 柚子シャーベット Yuzu
 - ・ マンゴーシャーベット Mango
- 各330 円(税込)

Assortment of 3types

- ・ 3種盛り合わせ

950 円(税込)

 実乃里 **de** バル
minori **de** bar

-営業時間-

ランチ 11:30 ~ 15:00 (L.O 14:30)
ディナー 17:00 ~ 22:00 (L.O 21:00)



@MINORI_DE_BAR

インスタグラムもやっています!
皆様からのフォローお待ちしております!