



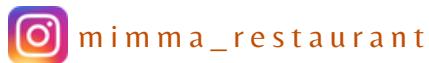
## 意大利料理 // イタリア料理

17-21 乔治·蓬皮杜广场  
ジョルジュ・ポンピドゥー広場 17-21番地  
92300 勒瓦卢瓦-佩雷 ///  
92300 ルヴァロワ=ペレ

+33 1 47 48 09 09

包场与活动 // 貸切・イベント：  
[direction@mimma.fr](mailto:direction@mimma.fr)

预订 // ご予約：[mimma.fr](http://mimma.fr)



创始人 / 創設者 MAXIME RIHOUET



# 红葡萄酒 // 赤ワイン

MIMMA



14 毫升 | 25 毫升 | 瓶装  
14 CL | 25 CL | ボトル

## 阿布鲁佐 // アブルッツォ

Montepulciano d'Abruzzo, Miglianino DOC



7€ 13€ 29€

## 艾米利亚-罗马涅 // エミリア・ロマーニャ

Lambrusco dolce, medici ermete DOC

28€

Lambrusco secco, medici ermete DOC

28€

## 马尔凯 // マルケ

Colli Maceratesi, Collemara DOC



29€

## 皮埃蒙特 // ピエモンテ

Barbera Del Monferrato, la Chiarra DOC

33€

Dolcetto d'Alba, Massolino DOC

36€

Nebbiolo Langhe, Grasso Silvio DOC

39€

Barbera d'Alba, Massolino DOC

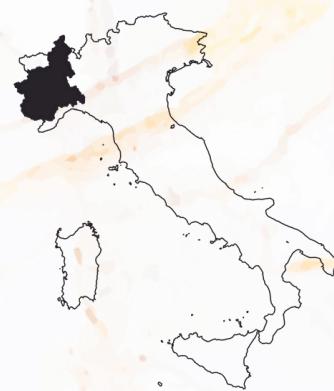
44€

Barolo, Grasso Silvio DOCG

72€

Barolo, Massolino DOCG

110€



## 普利亚 // プーリア

Primitivo, Paololeo IGP



32€

## 西西里 // シチリア

Syrah BIO, Colomba Bianca IGP



6€ 11€ 26€

Nero D'Avola, Barone Sergio DOC

38€

Etna Rosso, Destro Aspide BIO DOC

56€

## 托斯卡纳 // トスカーナ

Chianti, Castello Farnetella DOCG

8€ 15€ 34€

Rosso Di Montalcino, Campo Al Sassi DOC

46€

Chianti Classico, Felsina DOCG

54€

Nobile Di Montepulciano, Barbicaia DOCG

62€

Chianti Classico Riserva, Poggio Bonelli DOCG

78€

Brunello Di Montalcino, Silvio Nardi DOCG

82€



14毫升 | 25毫升 | 瓶装  
14CL | 25CL | ボトル

### 威尼托 /// ヴェネト

- Valpolicella BIO, Fasoli Gino DOC  
Valpolicella Ripasso Superiore, Corte Scaletta DOCG  
Valpolicella Ripasso BIO, Fasoli Gino DOC  
Amarone Della Valpolicella, Corte Scaletta DOCG

	8€	15€	39€
			48€
			49€
			77€

### 翁布里亚 /// ウンブリア

- Sportoletti, Assisi Rosso DOC



29€

### 撒丁岛 /// サルデーニャ

- Cannonau Tonaghe, Continini DOC



32€

### 西班牙 /// スペイン

- RIOJA - Montelciego Crianza 2021  
RIOJA - Montelciego Reserva 2019  
RIOJA - Montelciego Rioja 2014

32€  
39€  
52€

### 法国名酒 /// フランスの銘醸ワイン



- BORDEAUX - Saint-Estephe, Château Tour De Marbuzet  
BORDEAUX - Saint-Julien, Esprit de Gloria  
BORDEAUX - Pauillac, Château Bataillé (Grand Cru)  
BORDEAUX - Margaux, Château Giscours (Grand Cru)  
BOURGOGNE - SANCERRE  
BOURGOGNE - Givri Ier Cru  
BOURGOGNE - Nuits Saint Georges - Domaine De Gramond  
BOURGOGNE - Gevrey Chambertin- Vieille Vigne  
BOURGOGNE - Pommard, Louis Jadot (Beaune)  
RHONE - Châteauneuf Du Pape Les SINARDS

76€  
92€  
188€  
216€  
48€  
58€  
120€  
140€  
144€  
112€



# 白葡萄酒 /// 白ワイン

GiMMA



14毫升 | 25毫升 | 瓶装  
14CL | 25CL | ボトル

## 坎帕尼亚 /// カンパニヤ

Falanghina, Antico Castello DOP



32€

## 弗留利 /// フリウリ

Pinot Grigio, Vignetti DOC



7€ 13€ 29€

Ribolla Gialla, Modeano IGT

34€

## 皮埃蒙特 /// ピエモンテ

Gavi Di Gavi, La Chiara DOCG



32€

Sauvignon, Ada Nada Langhe DOCG

42€

## 西西里 /// シチリア

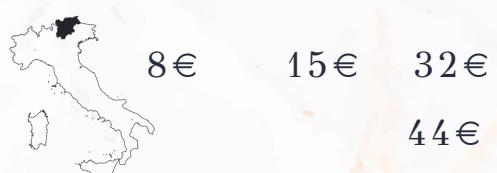
Grillo BIO, Colomba Bianca



6€ 11€ 26€

## 特伦蒂诺-上阿迪杰 /// トレンティーノ=アルト・アディジエ

Chardonnay Mont Mes, Castelfeder IGT



8€ 15€ 32€

Pinot Grigio Supérieur, Castelfeder DOC

44€

## 法国名酒 /// フランスの銘醸ワイン



LES SUREAUX CHABLIS

56€

BOURGOGNE - Chassagne-Montrachet, Louis Jadot

168€

LOIRE - Pouilly Fuissé - Domaine Carette

54€

LOIRE - Sancerre - Grande Réserve

64€

GP: 地理标志保护 /// IGP: 保護地理の表示  
IGT: 典型地理标志 /// IGT: 地域表示ワイン  
DOC: 原产地命名控制 /// DOC: 原産地呼称統制  
DOCG: 原产地命名控制与保证 /// DOCG: 原産地呼称統制保証付き  
DOP: 原产地保护命名 /// DOP: 保護指定原産地  
BIO: 来自有机或生物动力农业的葡萄酒 /// BIO: 有機農法またはビオディナミによるワイン



Minima

# 桃红葡萄酒 /// ロゼワイン

14毫升 | 25毫升 | 瓶装  
14CL | 25CL | ボトル

法国 /// フランス



IGP Méditerranée, Peyrassol BIO	6,5€	12€	29€
Côtes de Provence, Minuty Prestige	8€	14€	46€
Côtes de Provence, Minuty Prestige Magnum			96€
Côtes de Provence, Minuty Or			58€

# 香槟和普罗塞克 /// シャンパニュ & プロセッコ

香槟 /// シャンパニュ



Piper Heidsieck, Cuvée Brut	13€	25€	79€
Piper Heidsieck, Cuvée Rosé Sauvage			89€
Moët & Chandon - Brut Impérial			90€
Ruinart Brut			90€
Bollinger Special Cuvée			90€
Ayala Rosé Majeur			96€
Veuve Clicquot - Brut Carte Jaune			98€
Ayala Blanc de Blancs			120€
Ruinart Blanc de Blancs			148€
Dom Pérignon Millésimé			280€

普罗塞克 /// プロセッコ



Prosecco, Extra Dry Nao Nis	8€	15€	29€
Prosecco, Perlino Extra Dry DOC			36€
Moscato d'Asti			32€





## 前菜 /// 前菜（アンティパスト）



<b>MINI BRUSCHETTA</b>	13 / 19
迷你意式烤面包片，蜜渍小番茄 ミニブレスケッタ、チェリートマトのコンフィ	
<b>FOCACCIA AL PESTO E STRACCIATELLA</b>	16
佛卡夏面包，香蒜酱与布拉塔奶酪心 フォカッチャ、ペストとストラッチャテッラチーズ	
<b>BURRATA "PUGLIESE"</b>	16
普利亚风味布拉塔奶酪，番茄 プーリア風ブッラータチーズとトマト	
<b>MOZZARELLA FRITTA</b>	16 / 28
油炸马苏里拉奶酪条，甜辣酱 モツツアレラフリット、スイートチリソース	
<b>STRACCIATELLA DI BURRATA</b>	16
布拉塔心配樱桃番茄 ブッラータ・ストラッチャテッラ、チェリートマト	
<b>PATATINE FRITTE AL TARTUFO</b>	16 / 28
松露风味炸薯条，帕达诺干酪 トリュフ風味フライドポテト、グラナパダーノ	
<b>ARANCINI MOZZARELLA</b>	16
马苏里拉酿意式米球，番茄酱 アランチーニ・モツツアレッラ、トマトソース	
<b>FRITTO DI CALAMARI</b>	18
炸鱿鱼圈，塔塔酱 イカフリット、タルタルソース	
<b>ANTIPASTI DI VERDURE</b>	18
腌制蔬菜拼盘 季節野菜のマリネ盛り合わせ	
<b>BURRATA PUGLIESE AL TARTUFO</b>	19
松露味布拉塔奶酪，樱桃番茄 トリュフ風味ブッラータチーズとチェリートマト	
<b>ARANCINI AL TARTUFO</b>	28
松露意式米球，奶酪 トリュフ入りアランチーニとモツツアレラ	
<b>PLANCHA DI SALUMI E FORMAGGI</b>	
意大利熟食拼盘、奶酪拼盘或混合拼盘 イタリア産ハム、チーズ、またはミックスの盛り合わせ	
<b>PLANCHA MIMMA GIGANTE (4人 /// 名様)</b>	48
意式前菜拼盘 アンティパストの盛り合わせ	

## 沙拉 /// サラダ

<b>CAESAR</b>	19
香煎鸡胸肉，罗马生菜，帕达诺奶酪，樱桃番茄，烤面包丁，凯撒酱 シーザーサラダ：マリネチキン、ロメインレタス、グラナ・パダーノ、チェリートマト、クルトン、シーザードレッシング	
<b>MIMMA</b>	20
芝麻三文鱼塔塔，混合生菜，烤面包丁，帕达诺奶酪，樱桃番茄 ミンマ：ゴマ風味のサーモンタタキ、ミックスサラダ、クルトン、グラナ・パダーノ、チェリートマト	
<b>GIULIA</b>	21
水牛芝士，混合生菜，腌洋蓟，樱桃番茄，帕尔玛火腿或金枪鱼 ジュリア：水牛モツツアレラ、ミックスサラダ、マリネアーティチョーク、チェリートマト、パルマハムまたはツナ	
<b>AL TARTUFO</b>	22
松露火腿，松露乳清干酪，混合生菜，蜜渍樱桃番茄，帕达诺奶酪 トリュフ：トリュフハム、トリュフ入りリコッタ、ミックスサラダ、チェリートマトのコンフィ、グラナ・パダーノ	



# 意大利面 /// パスタ



## MACCHERONI ALLA NORMA

诺尔玛通心粉（香番茄酱、炸茄子、咸味乳清干酪）

マッケローニ・アッラ・ノルマ（トマトソース、揚げナス、塩リコッタ）

19

## LINGUINE CACIO E PEPE

佩科里诺奶酪黑胡椒意面（奶油奶酪酱和现磨黑胡椒）

カーチョ・エ・ペペ・リングイネ（ペコリーノチーズと黒胡椒のクリームソース）

21

## CAPPELLETTI ALLA RICOTTA E SPINACI

菠菜和里考塔奶酪馅意式饺子配帕尔马干酪酱

リコッタとほうれん草のカッペレッティ（パルメザンソース）

21

## FETTUCCINE PESTO ALLA GENOVESE

热那亚香蒜意面（自制香蒜酱、罗勒、松子、杏仁）

フェットウチーネ・ジェノベーゼ（バジルペスト、松の実、アーモンド、グラナ・パダーノ）

22

## MACCHERONI ALLA CARBONARA

传统卡博纳拉通心粉（猪颊肉、蛋黄、佩科里诺奶酪）

本場のカルボナーラ・マッケローニ（グアンチャーレ、卵黄、ペコリーノ）

22

## LASAGNE ALLA BOLOGNESE

波隆那千层面（炖牛肉、番茄酱、奶油白酱）

ラザニヤ・ボロネーゼ（煮込み牛肉、トマトソース、ベシャメル）

22

## MACCHERONI AL SALMONE

三文鱼奶油通心粉（煎三文鱼、奶油酱、柠檬皮）

マッケローニ・サーモン（サーモン、クリーム、レモンゼスト）

24

## LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI

蛤蜊意面（新鲜蛤蜊、蒜、欧芹、樱桃番茄）

リングイネ・ヴォンゴレ（あさり、にんにく、パセリ、チェリートマト）

26

## LINGUINE AL NERO DI SEPIA E AIOLI

墨鱼汁意面配烤墨鱼与蒜味蛋黄酱

イカ墨ソースのリングイネ・アイオリ添え（焼きイカ）

27

## FETTUCINE AL TARTUFO

松露奶油宽面（松露片、）

トリュフクリームのフェットウチーネ（トリュフスライス、グラナ・パダーノ）

28

## LINGUINE ALL'ASTICE

龙虾意面（去壳龙虾尾、樱桃番茄、龙虾浓汤、罗勒）

リングイネ・アッロ・アスティチエ（ロブスター、チェリートマト、ビスク、バジル）

44

## 附加选项 /// 追加トッピング

### A 黑橄榄、鳀鱼、鸡蛋、洋蓟、茄子、刺山柑、蘑菇、彩椒、芝麻菜 2.5€

ブラックオリーブ、アンチョビ、卵、アーティチョーク、ナス、ケーパー、マッシュルーム、ピーマン、ルッコラ 2.5€  
水牛马苏里拉、布拉塔奶酪芯、金枪鱼、戈贡佐拉 4€

水牛モッツァレラ、ストラッチャテッラ、ツナ、ゴルゴンゾーラ 4€

普利亚布拉塔、帕尔玛火腿、松露火腿、松露乳清干酪 5€

ブリア産ブッラータ、パルマハム、トリュフハム、トリュフ入りリコッタ 5€

松露布拉塔 8€

トリュフ入りブッラータ 8€

所有价格均为欧元净价 — 含税及服务费 | 过敏原菜单可应要求提供

///

價格はすべてユーロの税込み・サービス料込みの表示です | アレルゲン一覧はご希望に応じてご提供します



## 肉和鱼

### CARPACCIO DI MANZO

牛肉薄片佐芝麻菜、小番茄和帕达诺干酪

牛肉のカルパッチョ、ルッコラ、ミニトマト、グラナ・パダーノ添え

奶酪加料 / 普利亞布拉塔 5€ / 松露布拉塔 8€

チーズ追加: ストラッチャニッラ 4€ / ブーリア産ブッラータ 5€ / トリュフ入りブッラータ 8€

19 / 26

### PACINO BURGER

软布里欧修面包，牛肉饼、烟熏斯卡莫尔扎干酪、生菜、红洋葱和鸡尾酒酱

ブリオッシュパンズに挟んだ牛肉パティ、燻製スカモルツァ、レタス、赤玉ねぎ、カクテルソース

23

### SCALOPPINI ALLA MILANESE

米兰风味酥炸鸡排

ミラノ風の衣付きチキンカツ

24

### SALMONE

香煎三文鱼，佐初榨橄榄油

グリルサーモン、エクストラバージンオリーブオイル添え

24

### POLPETTE DELLA NONNA

我们著名的番茄嫩牛肉丸，就像奶奶当年做的一样

私たちの名物、ノンナの味そのままのトマト煮込みやわらか牛肉ミートボールです

25

### SCALOPPINI AL TARTUFO

松露奶油酱鸡排

トリュフソースのチキンカツ

28

### BRANZINO

香煎鲈鱼排佐初榨橄榄油

スズキのグリル、エクストラバージンオリーブオイル添え

28

### NOCE DI ENTRECÔTE DI ANGUS AL PEPE NERO

我们著名的安格斯肋眼牛排，搭配香浓的黑胡椒酱

香り高いブラックペッパーソースを添えた、当店自慢のアンガス牛リブアイステーキ

34

### COSTATA DI MANZO DELLA GALIZIA (1 KG)

加利西亚精选特大牛排 (1公斤)

ガリシア産 骨付きリブロース

96

任选一个配菜包含在内，额外配菜需另加费用  
付け合わせ1品付き、追加は別料金となります

5.90

自制土豆泥 / 自家製マッシュポテト

自制炸薯条 / 自家製フライドポテト

沙拉 / サラダ

意式烤蔬菜 / イタリア風グリル野菜

番茄罗勒意面 / トマトとバジルのパスタ

松露土豆泥 / トリュフ入りマッシュポテト 14€



## 经典披萨 // 定番ピザ

<u>MARGHERITA</u>   番茄酱、菲奥迪拉泰奶酪、帕达诺奶酪、罗勒 トマトソース、フィオルディラッテ、グラナパダーノ、バジル	15
<u>CALZONE</u>   番茄酱、菲奥迪拉泰奶酪、火腿、帕达诺奶酪 トマトソース、フィオルディラッテ、ハム、グラナパダーノ	17
<u>NAPOLI</u>   番茄酱、菲奥迪拉泰奶酪、凤尾鱼、刺山柑、牛至 トマトソース、フィオルディラッテ、アンチョビ、ケーパー、オレガノ	18
<u>BURRATINA</u>   番茄酱、普利亚布拉塔奶酪、樱桃番茄、罗勒 トマトソース、ブーリア産ブッラータ、チェリートマト、バジル	18
<u>REGINA</u>   番茄酱、菲奥迪拉泰奶酪、蘑菇、火腿、欧芹、帕达诺奶酪 トマトソース、フィオルディラッテ、マッシュルーム、ハム、パセリ、グラナパダーノ	18
<u>4 FORMAGGI</u>   菲奥迪拉泰奶酪、乳清干酪、戈贡佐拉、卡乔卡瓦洛奶酪 フィオルディラッテ、リコッタ、ゴルゴンゾーラ、カチョカヴァッロ	19
<u>TONNO</u>   菲奥迪拉泰奶酪、红洋葱、金枪鱼、欧芹、樱桃番茄。 フィオルディラッテ、赤玉ねぎ、ツナ、パセリ、チェリートマト	19
<u>VEGETARIANA</u>   番茄酱、菲奥迪拉泰奶酪、茄子、西葫芦、红椒、洋蓟。 トマトソース、フィオルディラッテ、ナス、ズッキーニ、パブリカ、アーティチョーク	19
<u>DIAVOLA</u>   番茄酱、菲奥迪拉泰奶酪、卡拉布里亚香肠、恩杜亚辣酱 トマトソース、フィオルディラッテ、カラブリア産辛口サラミ、ンドウイヤ	19
<u>PARMA</u>   番茄酱、菲奥迪拉泰奶酪、帕尔玛火腿、帕达诺奶酪。 トマトソース、フィオルディラッテ、パルマハム、グラナパダーノ	20

## 精致披萨 // グルメピザ

<u>FRANCESCA</u>   菲奥迪拉泰奶酪、莫塔德拉香肠、布拉塔奶酪心、开心果、烟熏斯卡莫扎奶酪 フィオルディラッテ、モルタデッラ、ストラッチャテッラ・ディ・ブッラータ、ピスタチオ、スマーカスカモルツァ	23
<u>MATTEO</u>   自制香蒜酱、菲奥尔迪拉特奶酪、普利亚布拉塔奶酪、黑橄榄、樱桃番茄、新鲜罗勒 自制香蒜酱、菲奥尔迪拉特奶酪、普利亚布拉塔奶酪、黑橄榄、樱桃番茄、新鲜罗勒	24
<u>FRANCO</u>   菲奥迪拉泰奶酪、烟熏斯卡莫扎、松露乳清干酪、松露火腿、帕达诺奶酪 フィオルディラッテ、スマーカスカモルツァ、トリュフ入りリコッタ、トリュフハム、グラナパダーノ	25
<u>ROBERTO</u>   菲奥迪拉泰奶酪、松露布拉塔、松露酱、蘑菇、芝麻菜 フィオルディラッテ、トリュフ入りブッラータ、トリュフソース、マッシュルーム、ルッコラ	25

## 附加费 // 追加料金

A 黑橄榄、鳀鱼、鸡蛋、洋蓟、茄子、刺山柑、蘑菇、彩椒、芝麻菜 2.5€ ブラックオリーブ、アンチョビ、卵、アーティチョーク、ナス、ケーパー、マッシュルーム、ピーマン、ルッコラ 2.5€
水牛马苏里拉、布拉塔奶酪芯、金枪鱼、戈贡佐拉 4€ 水牛モッツァレラ、ストラッチャテッラ、ツナ、ゴルゴンゾーラ 4€
普利亚布拉塔、帕尔玛火腿、松露火腿、松露乳清干酪 5€ ブーリア産ブッラータ、パルマハム、トリュフハム、トリュフ入りリコッタ 5€
松露布拉塔 8€ トリュフ入りブッラータ 8€



## 甜点 /// デザート

### CAFE GOURMAND

咖啡甜点组合

カフェ・グルマン

9,5

### TIRAMISU MIMMA

米玛提拉米苏

ミンマのティラミス

10

### PANNA COTTA CON COULIS DE MARACUYÁ

百香果酱奶冻

パッションフルーツソースのパンナコッタ

10

### CRÈME BRÛLÉE DELLA NONNA

祖母风味焦糖布丁

おばあちゃんのクレームブリュレ

10

### CHEESECAKE DE LIMÓN, EMULSIÓN DE MANGO

柠檬芝士蛋糕配芒果泡沫

レモンチーズケーキ マンゴーエマルジョン添え

10

### PIZZA DE NUTELLA

榛子巧克力披萨

ヌテラのピザ

12

### BIZCOCHO DE CHOCOLATE CON CORAZÓN FUNDENTE Y SALSA DE CARAMELO CON MANTEQUILLA SALADA

软心巧克力蛋糕配咸焦糖酱

フォンダン・ショコラ 塩キャラメルソース添え

10

### CARPACCIO DE PIÑA FRESCA, HELADO SUAVE DE COCO

新鲜菠萝薄片配椰子冰淇淋

フレッシュパイナップルのカルパッチョとココナッツアイス

12

### HELADOS Y SORBETES ARTESANALES, SABORES EXCEPCIONALES (POR BOLA)

手工冰淇淋与雪酪 (口味) /// 自家製アイス & ソルベ (フレーバー)

(香草、咖啡、朗姆葡萄干、巧克力、椰子、开心果、咸奶油焦糖

バニラ、コーヒー、ラムレーズン、チョコレート、ココナツ、ピスタチオ、塩キャラメル

草莓、青柠、芒果、黑加仑

イチゴ、ライム、マンゴー、カシス

12

## 热饮 /// ホットドリンク

### 中 文

意利咖啡 & 无咖啡因咖啡 2,90 | 牛奶咖啡 3 | 奶油咖啡 4,90 | 茶或花草茶 5,90 | 卡布奇诺 6,90 | 热巧克力 5,90 |  
维也纳热巧克力 6,90

### 日 本 語

イリーコーヒー & デカフェ 2,90 | カフェ・ノワゼット 3 | カフェ・クレーム 4,90 | 紅茶またはハーブティー  
5,90 | カプチーノ 6,90 | ホットチョコレート 5,90 | ウィンナーチョコレート 6,90



## 软饮 /// ソフトドリンク



中 文

果汁 (橙 / 苹果 / 番茄 / 青柠 / 杏 / 芒果 / 蔓越莓) 6 可口可乐 / 零度可乐 / 芬达 / 雪碧 / 蜜桃味冰茶 (FUZE TEA)  
5.90 LA FRENCH: 姜汁啤酒 / 奶油苏打水 / 西柚味 / 柑橘味 5.90 红牛 6

日本語

ジュース (オレンジ / りんご / トマト / ライム / アプリコット / マンゴー / クランベリー) 6  
コカ・コーラ / コカ・コーラゼロ / ファンタ / スプライト / ピーチティー (フューズティー) 5.90  
ラ・フレンチ: ジンジャービア / トニックウォーター / グレープフルーツ / 柑橘系 5.90  
レッドブル 6

## 矿泉水 /// ミネラルウォーター

中 文

圣贝内代托矿泉水 / 气泡水 (50CL) 5.50 圣贝内代托矿泉水 / 气泡水 (100CL) 8.50 巴黎水 (33CL) 5.50

日本語

サンベネデット (静水 / 碳酸水・50CL) 5.50 サンベネデット (静水 / 碳酸水・100CL) 8.50 ペリエ (33CL) 5.50

## 啤酒 /// ビール

中 文

PERONI 生啤 (25CL) 5.50 / 50CL 9 | MEANTIME IPA 生啤 (25CL) 6 / 50CL 9.50 | CORONA 生啤 (25CL) 6 / 50CL 9.50 | GRIMBERGEN 瓶装 7 / COLOMBIA 瓶装 7 | 无酒精啤酒: JUPILER 6

日本語

ペローニ生 (25CL) 5.50 / 50CL 9 | ミーンタイムIPA生 (25CL) 6 / 50CL 9.50 | コロナ生 (25CL) 6 / 50CL 9.50 | グリムベルゲン 瓶 7 / コロンビア 瓶 7 | ノンアルコールビール: ジュピラー 6

## 开胃酒 /// 食前酒

中 文

香槟杯 PIPER 13 | 基尔酒 6.50 | 普罗塞克气泡酒杯 8 | RICARD 茴香酒 5.50 | 马天尼红 7 | 马天尼白 7 | 皇家基尔 13

日本語

シャンパン・グラス (パイパー) 13 | キール 6.50 | プロセッコ・グラス 8 | リカール 5.50 | マルティーニ・ルージュ 7 | マルティーニ・ブラン 7 | キール・ロワイアル 13

## 烈酒 /// アルコール類

中 文

潘佩罗朗姆酒 10 / DIPLOMATICO 13 / ZACAPA 19 / EMINENTE 15 | JB 威士忌 10 / JACK DANIEL'S 13 / CARDHU 16 / JOHNNIE WALKER DOUBLE BLACK 18 / GLENMORANGIE 18 | GORDON'S 金酒 10 / TANQUERAY 13 / HENDRICK'S 14 / THE BOTANIST 16 | SMIRNOFF 伏特加 9 / BELVEDERE 16 | JOSÉ CUERVO 龙舌兰 9 / PATRÓN XO CAFÉ 14 / PATRÓN XO 16 / VOLCAN 16

日本語

パンペロ ラム 10 / ディプロマティコ 13 / サカバ 19 / エミネンテ 15 | JB ウイスキー 10 / ジャックダニエル 13 / カードウ 16 / ジョニーウォーカー カーダブルブラック 18 / グレンモーレンジ 18 | ゴードンジン 10 / タンカレー 13 / ヘンドリックス 14 / ザ・ボタニスト 16 | スミノフ ウォッカ 9 / ベルヴェデール 16 | ホセ・クエルボ テキーラ 9 / パトロンXO カフェ 14 / パトロンXO 16 / ヴォルカン 16

软饮不包含在内 /// ソフトドリンクは含まれておりません

## 餐后酒 /// 食後酒

中 文

柠檬酒 8.50 / 格拉巴酒 8.50 / 桑布卡 8.50 / 野格 8.50 / 阿玛雷托 8.50 / 百利甜 8.50 / 马萨拉酒 8.50 / GET 27 8.50 / GET 31 8.50 / 爱尔兰咖啡 12 / 轩尼诗 VS 12 / 轩尼诗 XO 36

日本語

リモンチェッロ 8.50 / グラッパ 8.50 / サンブーカ 8.50 / イエーガーマイスター 8.50 / アマレット 8.50 / ベイリーズ 8.50 / マルサラ 8.50 / ゲ 27 8.50 / ゲ 31 8.50

酒精饮品 4cl / 餐后酒 4cl / 香槟与普罗塞克杯装 12cl / 马天尼 6cl / 不含软饮 / 滥用酒精有害健康, 请适量饮用  
アルコール類 4cl / 食後酒 4cl / シャンパン&プロセッコ (グラス) 12cl / マルティーニ 6cl / ソフトドリンク別 / アルコールの過剰摂取は健康を害します。適量を心がけましょう



# 鸡尾酒ル//



## THE MIMMA 12

金酒GORDON'S、黒苺糖漿、紅色漿果、檸檬汽水 /// ゴードンジン、ブラックベリーシロップ、ベリー類、レモネード

## PORN STAR ALESSANDRO MARTINI 12

百香果利口酒、斯米諾伏特加、青柠汁、香草糖漿、普羅塞克、百香果果肉 /// パッションフルーツリキュール、スミノフ、ライムジュース、バニラシロップ、プロセッコ、パッションフルーツ

## SPRITZ SAINT-GERMAIN 12

圣日耳曼接骨木花利口酒、普羅塞克、苏打水 /// サンジェルマンリキュール、プロセッコ、炭酸水

## APEROL SPRITZ 11

阿佩罗开胃酒、普羅塞克、苏打水、橙片 /// アペロール、プロセッコ、炭酸水、オレンジ

## MARTINI SPRITZ 11

马天尼白酒、普羅塞克、苏打水、青柠、薄荷叶、橙片 /// マルティーニ・ブラン、プロセッコ、炭酸水、ライム、ミントの葉、オレンジ

## BELLINI SPRITZ 10

普羅塞克、百香果泥 /// プロセッコ、パッションフルーツピューレ

## MOJITO 10

潘佩罗朗姆酒、薄荷、青柠、黃糖、苏打水 /// パンペロラム、ミント、ライム、きび砂糖、炭酸水

## RED FRUIT MOJITO 11

潘佩罗朗姆酒、薄荷、黃糖、青柠、红莓酱、苏打水 /// パンペロラム、ミント、きび砂糖、ライム、ベリーソース、ソーダ

## LIMONCELLO SPRITZ 10

柠檬酒、普羅塞克、苏打水 /// リモンチェッロ、プロセッコ、炭酸水

## ESPRESSO MARTINI 11

斯米諾伏特加、咖魯瓦咖啡酒、糖漿、咖啡 /// スミノフ、カルーア、シュガーシロップ、コーヒー

## NEGRONI 12

金巴利苦艾酒、马天尼红、金酒 /// カンパリ、マルティーニ・ルージュ、ジン

## PUNCH MAISON 11

琥珀朗姆酒、橙汁、芒果、杏子、新鲜水果、肉桂 /// アンバーラム、オレンジジュース、マンゴー、アプリコット、フレッシュフルーツ、シナモン

## COSMOPOLITAN 11

斯米諾伏特加、柠檬汁、橙味利口酒、糖漿、蔓越莓汁 /// スミノフ、レモンジュース、トリプルセック、シュガーシロップ、クランベリージュース

## WHISKY SOUR 12

波本威士忌、柠檬汁、糖漿、蛋清 /// バーボンウイスキー、レモンジュース、シュガーシロップ、卵白

## MARGARITA 11

龙舌兰、橙味利口酒、柠檬汁、糖漿 /// ホセ・クエルボ テキーラ、トリプルセック、レモンジュース、シュガーシロップ

## MOSCOW MULE 11

斯米諾伏特加、姜汁啤酒、柠檬、安哥仕苦精 /// スミノフ、ジンジャービア、レモン、アンゴスチュラビターズ

## CUBA LIBRE 11

潘佩罗朗姆酒、可口可乐、青柠 /// パンペロラム、コカ・コーラ、ライム

## CAIPIRINHA 11

卡莎萨甘蔗酒、青柠、黃糖 /// カシヤッサ、ライム、きび砂糖

## 无酒精 //ノンアルコール

VIRGIN MOJITO 8 新鲜薄荷、青柠、红糖、柠檬汽水 /// フレッシュミント、ライム、ブラウンシュガー、レモネード

GRAZIELLA 9 杏汁、芒果汁、橙汁、百香果泥 /// アンズジュース、マンゴージュース、オレンジジュース、パッションフルーツピューレ

MARC ANTHONY 9 Z苹果汁、青柠汁、百香果泥、姜汁啤酒 /// りんごジュース、ライムジュース、パッションフルーツピューレ、ジンジャービア

EL RIO 8 橙汁、柠檬汽水、红石榴糖浆、青柠 /// オレンジジュース、レモネード、グレナデン、ライム