



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 ///

+33 1 47 48 09 09

包场与活动 /// 貸切・イベント:
direction@mimma.fr

预订/// ご予約: mimma.fr



mimma_restaurant

创始人 / 創設者 MAXIME RIHOUE



红葡萄酒 /// 赤ワイン

MIMMA



14 毫升 | 25 毫升 | 瓶装
14CL | 25CL | 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 Maceratsei, 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€



威 尼 托 /// ヴェネト

Valpolicella BIO, Fasoli Gino DOC	8€	15€	39€
Valpolicella Ripasso Superiore, Corte Scaletta DOCG			48€
Valpolicella Ripasso BIO, Fasoli Gino DOC			49€
Amarone Della Valpolicella, Corte Scaletta DOCG			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			32€
RIOJA - Montelciego Reserva 2019			39€
RIOJA - Montelciego Rioja 2014			52€

法 国 名 酒 /// フランスの銘醸ワイン

BORDEAUX - Saint-Estephe, Château Tour De Marbuzet			76€
BORDEAUX - Saint-Julien, Esprit de Gloria			92€
BORDEAUX - Pauillac, Château Bataillé (Grand Cru)			188€
BORDEAUX - Margaux, Château Giscours (Grand Cru)			216€
BOURGOGNE - SANCERRE			48€
BOURGOGNE - Givri Ier Cru			58€
BOURGOGNE - Nuits Saint Georges - Domaine De Gramond			120€
BOURGOGNE - Gevrey Chambertin- Vieille Vigne			140€
BOURGOGNE - Pommard, Louis Jadot (Beaune)			144€
RHONE - Châteauneuf Du Pape Les SINARDS			112€



白葡萄酒 /// 白ワイン

MIMMA



14 毫升 | 25 毫升 | 瓶 装
14CL | 25CL | ボトル

坎帕尼亚 /// カンパーニャ

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・アディジェ

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 Carrette

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: 有機農法またはバイオダイナミによるワイン

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 /// シャンパーニュ & プロセッコ

香槟 /// シャンパーニュ 

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）



MINI BRUSCHETTA

迷你意式烤面包片，蜜渍小番茄

ミニブルスケッタ、チェリートマトのコンフィ

13 / 19

FOCACCIA AL PESTO E STRACCIATELLA

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

16

BURRATA "PUGLIESE"

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

16

MOZZARELLA FRITTA

油炸马苏里拉奶酪条，甜辣酱

モッツァレラフリット、スイートチリソース

16 / 28

STRACCIATELLA DI BURRATA

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

16

PATATINE FRITTE AL TARTUFO

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

16 / 28

ARANCINI MOZZARELLA

马苏里拉酿意式米球，番茄酱

アランチーニ・モッツァレッラ、トマトソース

16

FRITTO DI CALAMARI

炸鱿鱼圈，塔塔酱

イカフリット、タルタルソース

16 / 28

ANTIPASTI DI VERDURE

腌制蔬菜拼盘

季節野菜のマリネ盛り合わせ

18

BURRATA PUGLIESE AL TARTUFO

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

18

ARANCINI AL TARTUFO

松露意式米球，奶酪

トリュフ入りアランチーニとモッツァレラ

19

PLANCHA DI SALUMI E FORMAGGI

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

28

PLANCHA MIMMA GIGANTE (4人 /// 名様)

意式前菜拼盘

アンティパストの盛り合わせ

48

沙拉 /// サラダ

CAESAR

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

19

MIMMA

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

20

GIULIA

水牛芝士，混合生菜，腌洋葱，樱桃番茄，帕尔玛火腿或金枪鱼

ジュリア：水牛モッツァレラ、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

21

AL TARTUFO

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

22



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

FETTUCINE 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）

ラザーニャ・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 AÏOLI

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・アスティチェ（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€

プ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€

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

///

価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



肉类 /// 肉料理

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 / 普利亚布拉塔 5€ / 松露布拉塔 8€

チーズ追加: ストラッチャテッラ 4€ / プ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

SCALOPPINA ALLA MILANESE

米兰风味酥炸鸡排

ミラノ風の衣付きチキンカツ

24

SCALOPPINA AL TARTUFO

松露奶油酱鸡排

トリュフソースのチキンカツ

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

鱼类 /// 魚料理

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

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

CARPACCIO DI POLPO

清爽章鱼薄片配樱桃番茄、芝麻菜和香草蒜蓉酱

タコのカルパッチョ チェリートマトとルッコラ、パセリソース添え

32

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

MARGHERITA 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
CALZONE 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
NAPOLI 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
BURRATINA 番茄酱、普利亚布拉塔奶酪、樱桃番茄、罗勒 トマトソース、プーリア産ブッラータ、チェリートマト、バジル	18
REGINA 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
4 FORMAGGI 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
TONNO 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
VEGETARIANA 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、パプリカ、アーティチョーク	19
DIAVOLA 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、ンドゥイヤ	19
PARMA 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

FRANCESCA 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、スモークスカモルツァ	23
MATTEO 自制香蒜酱、菲奥迪拉泰奶酪、普利亚布拉塔奶酪、黑橄榄、樱桃番茄、新鲜罗勒 自制香蒜酱、菲奥迪拉泰奶酪、普利亚布拉塔奶酪、黑橄榄、樱桃番茄、新鲜罗勒	24
FRANCO 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、スモークスカモルツァ、トリュフ入りリコッタ、トリュフハム、グラナパダーノ	25
ROBERTO 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、鲱鱼、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 €
プ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、ココナッツ、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

热饮 /// ホットドリンク

中文

意大利咖啡 & 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 / 炭酸水・50CL）5.50 サンベネデット（静水 / 炭酸水・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 | マルティニー・ルージュ 7 | マルティニー・ブラン 7 | キール・ロワイヤル 13

烈酒 /// アルコール類

中文

潘佩朗朗姆酒 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 / サカパ 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 / ベルヴェデーレ 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

リモンチェット 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 / マルティニー 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 //



THE MIMMA 12

金酒GORDON'S、黑莓糖浆、红色浆果、柠檬汽水 /// 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、斯米诺伏特加、青柠汁、香草糖浆、普罗塞克、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、普罗塞克、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、普罗塞克、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、普罗塞克、苏打水、青柠、薄荷叶、橙片 /// マルティニー・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

普罗塞克、百香果泥 /// プロセッコ、パッションフルーツピューレ

MOJITO 10

潘佩朗姆酒、薄荷、青柠、黄糖、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

潘佩朗姆酒、薄荷、黄糖、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、普罗塞克、苏打水 /// リモンチェッロ、プロセッコ、炭酸水

ESPRESSO MARTINI 11

斯米诺伏特加、咖鲁瓦咖啡酒、糖浆、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、マルティニー・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

斯米诺伏特加、柠檬汁、橙味利口酒、糖浆、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、糖浆、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、糖浆 /// 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

斯米诺伏特加、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、黄糖 /// カシャッサ、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