



# MIMMA

## 意大利菜

17-21 Place Georges Pompidou  
92300 Levallois-Perret

如需举办私人活动或预订场地，请联系  
[direction@mimma.fr](mailto:direction@mimma.fr)

预订 [mimma.fr](http://mimma.fr)

 [mimma\\_restaurant](https://www.instagram.com/mimma_restaurant)

创始人：MAXIME RIHOUEY-RICCITIELLO



# 杯装葡萄酒



## 红酒

14CL | 25CL | BTL

### MARCHE

Colli Maceratsei, Collemara DOC



6€ 11€ 29€

### UMBRIA

Sportoletti, Assisi Rosso DOC



6€ 11€ 29€

### VENETO

Valpolicella BIO, Fasoli Gino DOC



8€ 15€ 39€

## 白葡萄酒

### FRIULI

Pinot Grigio, Vignetti DOC



7€ 13€ 29€

### PIEMONTE

Gavi Di Gavi, La Chiara DOCG



6€ 11€ 32€

### TRENTINO ALTO ADIGE

Chardonnay Mont Mes, Castelfeder IGT

8€ 15€ 32€

## 粉红葡萄酒

### FRANCE

IGP Méditerranée, Peyrassol BIO



6,5€ 12€ 29€

Côtes de Provence, Minuty Prestige

8€ 14€ 46€

## 香槟和普罗塞克轿跑车

### CHAMPAGNE

Piper Heidsieck, Cuvée Brut

13€ 25€ 79€

### PROSECCO

Prosecco, Extra Dry Nao Nis

8€ 15€ 29€

# 红葡萄酒

MIMMA



14CL | 25CL | BTL

## ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo, Miglianino DOC

29€

## EMILIA ROMAGNA

Lambrusco dolce, medici ermete DOC

28€

Lambrusco secco, medici ermete DOC

28€

## PIEMONTE

Dolcetto d'Alba, Massolino DOC

36€

Barbera d'Alba, Massolino DOC

44€

Barolo, Grasso Silvio DOCG

72€

Barolo, Massolino DOCG

110€

## PUGLIA

Primitivo, Paololeo IGP

32€

## SICILIA

Syrah BIO, Colomba Bianca IGP

26€

Etna Rosso, Destro Aspide BIO DOC

56€

## TOSCANA

Chianti, Castello Farnetella DOCG

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€

**VENETO**

Valpolicella Ripasso Superiore, Corte Scaletta DOCG

48€

Amarone Della Valpolicella, Corte Scaletta DOCG

77€

**SARDEGNA**

Cannonau Tonaghe, Continini DOC

32€

**LES GRANDS VINS DE FRANCE**

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 - 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

MIMMA



14CL | 25CL | BTL

## CAMPANIA

Falanghina, Antico Castello DOP



32€

## FRIULI

Ribolla Gialla, Modeano IGT



34€

## PIEMONTE

Sauvignon, Ada Nada Langhe DOCG



38€

## SICILIA

Grillo BIO, Colomba Bianca



26€

## TRENTINO ALTO ADIGE

Pinot Grigio Supérieur, Castelfeder DOC



44€

## LES GRANDS VINS DE FRANCE

LES SUREAUX CHABLIS

56€

BOURGOGNE - Chassagne-Montrachet, Louis Jadot

168€

LOIRE - Pouilly Fuissé - Domaine Carette

54€

LOIRE - Sancerre - Grande Réserve

64€

IGP : INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGÉE  
IGT : INDICATION GEOGRAPHIQUE TYPIQUE  
DOC : DENOMINATION D'ORIGINE CONTROLÉE  
DOCG : DENOMINATION D'ORIGINE CONTROLÉE ET GARANTIE  
DOP : DENOMINATION D'ORIGINE PROTÉGÉE  
BIO : VIN ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE OU BIODYNAMIE

# 桃红葡萄酒

MIMMA

14CL | 25CL | BTL

FRANCE 

Côtes de Provence, Minuty Prestige Magnum	96€
Côtes de Provence, Minuty Or	58€

# 香槟和普罗塞克

CHAMPAGNE 

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

PROSECCO 

Prosecco, Perlino Extra Dry DOC	36€
Moscato d'Asti	32€





# 小吃

OLIVE BELLA DI CERIGNOLA 6

## SALUMI

MORTADELLA DI BOLOGNA	8
SPIANATA CALABRESE	8
COPPA IGP	9
PROSCIUTTO DI PARMA 18 MESI	9
PROSCIUTTO AL TARTUFO	12

## FORMAGGI

CACIOCAVALLO	8
PARMIGIANO 24 MESI	8
SCAMORZA FUMEE	9
GORGONZOLA AOP	9
PECORINO AL TARTUFO	12

PLANCHA DI SALUMI E FORMAGGI 28

## LA FAMIGLIA DELLA BURRATA

MOZZARELLA DI BUFALA	14	MOZZARELLA FRITA	16 / 28
STRACCIATELLA	16	STRACCIATELLA AL TARTUFO	18
BURRATA "PUGLIESE"	16	BURRATA AL TARTUFO	18

## ANTIPASTI CLASSICI

ARANCINI MOZZARELLA	16	ANTIPASTI DI VERDURE	18
MINI BRUSCHETTA	13 / 19	FRITTO DI CALAMARI	16 / 28
ARANCINI AL TARTUFO	19	PATATINE AL TARTUFO	16 / 28

PLANCHA MIMMA GIGANTE 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 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



<b>MACCHERONI ALLA NORMA</b> 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
<b>LINGUINE CACIO E PEPE</b> 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
<b>CAPPELLETTI ALLA RICOTTA E SPINACI</b> 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
<b>MEZZI RIGATONI PESTO ALLA GENOVESE</b> 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
<b>MACCHERONI ALLA CARBONARA</b> 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
<b>LASAGNE ALLA BOLOGNESE</b> 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
<b>MEZZI RIGATONI ALL'AMATRICIANA</b> 香气浓郁的番茄酱，酥脆的guanciale和罗马佩科里诺奶酪，并点缀一丝黑胡椒 香り高いトマトソース、カリカリのグアンチャーレとペコリーノ・ロマーノ、そして黒胡椒のアクセント	22
<b>MACCHERONI AL SALMONE</b> 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
<b>LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI</b> 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
<b>MEZZI RIGATONI AL TARTUFO</b> 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

### 附加选项 /// 追加トッピング

A 黑橄榄、鳀鱼、鸡蛋、洋蓐、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

**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

**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

**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

**VITELLO AL TARTUFO**

精心烤制的小牛肉, 搭配丝滑的松露酱, 风味更加出众

丁寧にグリルした仔牛肉に、なめらかなトリュフソースを添えて、その美味しさを引き立てています

32

**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

松露土豆泥 / トリュフ入りマッシュポテト 14€

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



## 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、プ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、洋葱 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
<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、ンドゥイヤ	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、スモークスカモルツァ	23
<u>SUSANNA</u>   菲奥迪拉泰奶酪、樱桃番茄、芝麻菜、科帕火腿、格拉纳帕达诺奶酪 フィオルディラッテ、チェリートマト、ルッコラ、コッパ、グラナ・パダーノ	24
<u>MATTEO</u>   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
<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
<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、 <b>附加费ソフズ 追加料金</b> ーム、ルッコラ	25

- A 黑橄榄、鳀鱼、鸡蛋、洋葱、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

### 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

### PROFITEROLE GELATO ALLA VANIGLIA

VANILLA ICE-CREAM PROFITEROLE

12

### CARPACCIO D'ANANAS AVEC BOULE DE GLACE COCO

菠萝薄片配一勺椰子冰淇淋

12

### PIZZA DE NUTELLA

榛子巧克力披萨  
ヌテラのピザ

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)

4

(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

SCHWEPPEs: 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 | マルティーニ・ルーージュ 7 | マルティーニ・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・ポタニスト 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



## 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 /// リモンチェット、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