

Mitsubachi
Bar & Dining

Food Menu

Bali Cuisine Is What We "Mitsubachi" Recommend.
The Spicy Cuisine Of Indonesia Mixed The European Taste With Only Special
Source And Fresh Ingredients. We Are Ready For Not Only Casual Dinner
But Also Full-course Dinner.

産地や銘柄を表記している食材に關しましては、証明書を取り寄せておりますのでご安心ください。
季節や天候により、一時的に表記の食材が入荷できない場合は、同様の食材にてご提供させて頂いております。

Mitsubachi Dinner Course



お一人様
+¥1500で
飲み放題が
つけれます

手軽に楽しむカジュアルコース スタンダードディナーコース

全 6 品 ¥3,500(税込)

Appetizer	本日鮮魚のカルパッチョ Carpaccio of today's fresh fish
Salad	イタリア産生ハムと産地直送野菜のサラダ Italian raw ham and freshly-sourced vegetable salad
Frit	エビマヨ風 海老のカダイフ揚げ Fried shrimp kadaifu with shrimp mayonnaise
Noodle	肉味噌混ぜソバ Meat and miso mixed noodles
Main	若鳥のロースト Roasted young chicken
Desert	本日のデザート Today's dessert

Premium Dinner Course



お一人様
+¥1500で
飲み放題が
つけれます

グランドの人気メニューが詰まったコース mitubatiディナーコース

全 7 品 ¥4,500(税込)

Soup	本日のスープ Today's soup
Appetizer	本日鮮魚のカルパッチョ Carpaccio of today's fresh fish
Springroll	和牛と雲丹の生春巻き 〜雲丹ポン酢〜 Wagyu beef and sea urchin spring rolls With sea urchin ponzu sauce
Pizza	メキシカンピザ ケサディージャ Mexican pizza quesadilla
Noodle	五島産雲丹のうに麺 Goto sea urchin noodles
Main	厚切りアンガス牛のグリラステーキ 120g Thick cut angus beef grill steak 120g
Desert	本日のデザート Today's dessert

OYSTER

－ 牡蠣 －

The dishes recommended by "Mitsubachi" are based on the theme of "modern ethnic",
with special sauces and fresh ingredients.

シェフが全国の産地を直接訪問し、厳選した生牡蠣。
顔の分かる生産者から届く安心・安全で、今一番美味しい牡蠣をお客様へ届けます



本日の生牡蠣
Today's raw oysters

QR メニュー参照

詳細は QR メニューをご覧ください

本日旬の生牡蠣食べ比べ オイスタープラッター

Tasting and comparing today's fresh oysters
Oyster platter

QR メニュー参照



※写真は各名分です

雲丹といくらの贅沢牡蠣 牡蠣フライ、牡蠣グラタンの3種盛り

Luxury oyster with sea urchin and salmon roe,
fried oysters, and oyster gratin

1名盛り(各1Pづつ) 1piece ¥1,690(税込¥1,859)

雲丹といくらの贅沢牡蠣

Luxury oyster with unotan and salmon roe

1piece ¥890(税込¥979)

牡蠣グラタン

Oyster gratin

1piece ¥490(税込¥539)

広島県 呉産牡蠣フライ

Fried oysters from kure, hiroshima prefecture

1piece ¥440(税込¥484)

【お願い】お召し上がりになる事で体調不良の原因となる事があります
体調不良の方、初めて食される方はご注意ください

TACOS

－ タコス －

The dishes recommended by "Mitsubachi" are based on the theme of "modern ethnic",
with special sauces and fresh ingredients.



タコスの拘り

自家製で粉から手作り 焼きたてでご提供します
ブルーコーンと呼ばれる暗紫色のトウモロコシで
作られたトルティーヤを使用。味が濃く柔らかい食感で
グルテンフリーなので健康的な選択肢としても人気です

牛ステーキのタコス 1p ¥690(税込¥759)

Beef steak tacos

1 番おすすめの牛サガリを使用したタコス

チキンタコス 1p ¥490(税込¥539)

Chicken tacos

サルサソースであえた鶏むね肉とアボカド

カルニタスタコス (豚肉)

Beef steak tacos

1p ¥590(税込¥649)

国産豚ロースを薬味相性が◎

サーモンフリットタコス

Salmon Frito Tacos

1p ¥590(税込¥649)

揚げたサーモンとタルタルソース

粗びき肉とチーズのナチョス

Minced Meat and Cheese Nachos

牛ミンチとチーズで ¥890(税込¥979)

食べるトルティーヤチップス





APPETIZERS

— 前 菜 —

The dishes recommended by "Mitsubachi" are based on the theme of "modern ethnic",
with special sauces and fresh ingredients.

Mitsubachi のディナーアフタヌーン
前菜とスイーツの盛り合わせ

Assortment of appetizers and sweets

¥1,690(税込¥1,859)

野菜と生ハムのカルパッチョ ¥690(税込¥759)

Vegetable and prosciutto carpaccio

本日鮮魚のカルパッチョ ¥1,290(税込¥1,419)

Today's fresh fish carpaccio

とり卵の燻製ポテトサラダ ¥690(税込¥759)

Smoked potato salad with runny eggs

レモングラス香る ¥490(税込¥539)

つくねのサテ(1本)

Lemongrass-flavored meatball satay

ミツバチの海老トースト(2個) ¥790(税込¥869)

Mitsubachi's shrimp toast

手羽先のオリエンタルフリット ¥490(税込¥539)

(2ヶ)

Oriental fried chicken wings

エビマヨ風海老のカダイフ揚げ ¥690(税込¥759)

(2本)

Deep-fried shrimp kadaif in shrimp mayo style

キノコと小海老のアヒージョ ¥890(税込¥979)

Mushroom and shrimp ajillo

SPRING ROLL

— 春 卷 き —

Ball Cuisine Is What We "Mitsubachi" Recommend, The Spicy Cuisine Of Indonesia Mixed
The European Taste With Only Special Source And Fresh Ingredients.



- 生春巻き - FRESH SPRING ROLL

サーモンとクリームチーズの生春巻き

Salmon and cream cheese Raw spring roll

とろけるサーモンと濃厚なクリームチーズがやみつきです。

¥890(税込¥979)

和牛と雲丹の生春巻き ¥1,390(税込¥1,529)

Recommendation



SALAD

ー サラダー

Bali Cuisine Is What We "Mitsubachi" Recommend, The Spicy Cuisine Of Indonesia Mixed
The European Taste With Only Special Source And Fresh Ingredients.



太陽をたっぷりと浴びた野菜の
バーニャカウダ
Bagna cauda ¥1,190(税込¥1,309)

野菜のおいしさを感じてください。
特製バーニャソースを添えて。

地鶏と彩り野菜のガバオサラダ
Gapao salad with local chicken
and colorful vegetables ¥1,090(税込¥1,199)

朝食直送新鮮野菜と地鶏ミンチのヘルシーサラダ
ナンプラーのドレッシングで

QUESADILLA

ー ケサディージャー

Bali Cuisine Is What We "Mitsubachi" Recommend, The Spicy Cuisine Of Indonesia Mixed
The European Taste With Only Special Source And Fresh Ingredients.



SIDE DISH

ー サイドディッシュ

フライドポテト ¥690(税込¥759)
French fries

えびせん ¥390(税込¥429)
shrimp steamer

生チョコレート ¥690(税込¥759)
Ganache

3 種チーズの盛り合わせ ¥1,490(税込¥1,639)
Assortment of 3 types of cheese

生ハムとサラミ ¥1,490(税込¥1,639)
オリーブの盛り合わせ
Assortment of prosciutto, salami and olives

フルーツの盛り合わせ ¥1,890(税込¥2,079)
Fruit platter

ミックスナッツ ¥690(税込¥759)
Mixed nuts

ビーフジャーキー ¥790(税込¥869)
Beef jerky



ケサディージャー〜美味しさの3つの秘訣〜

- ー 1ー トルティーヤ生地で表面をバリバリに揚げました。
- ー 2ー モッツアレラ、チェダーなど4種のチーズがとろけてたまらない。
- ー 3ー 濃厚なアボカドディップをお好みで。



メキシカンピザ ケサディージャー ¥1,290(税込¥1,419)
〜ワカモレ添え〜
mexican pizza quesadilla with wakamore
モッツアレラ、チェダーなど4種のチーズがとろへり。

明太子チーズのケサディージャー ¥1,490(税込¥1,639)
Mentaiko cheese quesadilla
とろけるモッツアレラと明太子がたっぷり入った
相性抜群のケサディージャー

GRILLED MEAT

— 肉料理 —

[BEEF]

Bell Cuisine Is What We "Mitsubachi" Recommend. The Spicy Cuisine Of Indonesia Mixed
The European Taste With Only Special Source And Fresh Ingredients.

黒毛和牛 赤身肉のタリアータ
〜フォンドボーソース〜 120g

Wagyu beef red meat tagliata ¥2,290(税込¥2,519)

キメ細やかなA5ランクの中でも肉の旨味が強い部位を使用
旬の野菜とフォンドボーソースと共に召し上がり下さい

A5等級 黒毛和牛のステーキ 120g

¥2,690(税込¥2,959)

A5 grade black Japanese beef steak

炭火でじっくり焼きあげた最高級のステーキ

MITSUBACHI GRAND MENU

[CHICKEN]

有田鶏のグリル〜バナナの葉包み焼〜

¥1,490(税込¥1,639)

Grilled Japanese chicken from Kyushu

柔らかく、肉特有の臭みのない有田鶏をジューシーに仕上げております。
特製のベジタブルチリソースで。

福岡県産糸島豚のロースト

¥1,690(税込¥1,859)

〜ジンジャーソース〜

Roasted Itoshima pork from Fukuoka Prefecture

肉質が柔らかく、脂質の甘み旨味が特徴の福岡県産の糸島豚。
当店オリジナルのジンジャーソースで。

MITSUBACHI GRAND MENU

NOODLE

— 麺 —

Bali Cuisine Is What We "Mitsukachi" Recommend. The Spicy Cuisine Of Indonesia Mixed
The European Taste With Only Special Source And Fresh Ingredients.



五島列島産雲丹のうに麺
Goto Islands Sea Urchin Noodles

¥1,590(税込¥1,749)

うに麺
～3つのこだわり～

- 1 — 1晩かけて出汁をとった魚介スープをベースに
ウニをたっぷり使用した濃厚なクリームソース
- 2 — 様々な粉をブレンドした麺粉とかん水(アルカリ塩水)で
もちもちに仕上げた中華生麺を使用
- 3 — とびこのプチプチ食感のアクセントをプラス



雲丹の大盛り +¥2,000(税込¥2,200)

Large Serving Of Sea Urchin

上記商品、うに麺の雲丹のみ大盛りのオプションです
商品とご一緒にご注文をお願いします

五島列島産雲丹



太陽と海の恵みが育んだ逸品
五島列島の透き通った海で、太陽の光をたっぷり浴びて育った
栄養満点の海藻を食べています。だからこそ母が引き継ぎ、
濃厚な旨味が凝縮された美味しいウニ。
五島列島が誇る海の恵みを、是非ご堪能下さい



天然海老たっぷり エビ麺

Shrimp noodles with plenty of wild shrimp
プリプリの海老と濃厚海老出汁の焼きそば

¥1,390(税込¥1,529)



肉味噌混ぜソバ

Meat and miso mixed noodles
粗びきミンチの食べ応えがある
スパイシーな混ぜソバ

¥1,490(税込¥1,639)

DESSERTS

デザート

Ball Cuisine Is What We "Mitsubachi" Recommend.
The Spicy Cuisine Of Indonesia Mixed
The European Taste With Only Special Source
And Fresh Ingredients.

大人の苺パフェ
¥1,190 (税込¥1,309)

Strawberry parfait for adults
苺のアイス、苺のコンフィチュール
フレッシュ苺のパフェ



搾りたて生モンブラン
¥890 (税込¥979)

Raw mont blanc
ラム酒の効いた香り高いモンブランと
ジャージー牛乳の濃厚なアイスクリーム
お客様の目の前で仕上げます



MITSUBACHI GRAND MENU



ガトーショコラ
バニラアイス添え ¥890 (税込¥979)
Gâteau chocolate with vanilla ice cream
カカオ香る定番ガトーショコラ



ミツバチの焼プリン ¥790 (税込¥869)
Baked pudding of Mitsubachi
じっくり火入れた
バニラ香る濃厚焼プリン

MITSUBACHI GRAND MENU