

APPETIZERS

— 前菜 —

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

Sweet potato salad Mont-Blanc style

密芋のモンブラン仕立て

サツマイモを使用したモンブラン

甘味と塩味のバランスの取れた一品全粒粉クラッカーと

¥680(税込¥848)

Mascarpone and fresh fruit

季節のフルーツ マスカルポーネ添え

Mitsubachi一押しの一品

旬のフルーツを使用した冷前菜スパークリングと是非

¥880(税込¥968)

Grilled chicken meatballs with original chili sauce

レモンラスつくね

エスニック風にアレンジした特製つくね

隠し味にココナッツミルクを使用したスイートチリをベースとした野菜のソースで

¥880(税込¥968)

Mushroom and small shrimp ajillo

木の子と小エビのアヒージョ

自家製オイルにじっくり火を入れた人気のアヒージョ

¥880(税込¥968)

MITSUBACHI GRAND MENU

Today's recommended fresh fish carpaccio with original herbs sauce

鮮魚のカルパッチョ辛み大根ハーブソース ¥1,280(税込¥1,408)

旬のお魚のカルパッチョをこだわりのハーブソースで

Confit OX tongue with salt and green onions

牛タンコンフィ ネギ塩だれ

¥1,280(税込¥1,408)

低温で調理することで旨味を凝縮

色鮮やかなソースと自家製のネギ塩だれで

Kyushu Wagyu beef carpaccio

九州産和牛のカルパッチョ

¥1,380(税込¥1,518)

肉の旨味、脂の質、コクがまろやかで贅沢な和牛です

MITSUBACHI GRAND MENU

SPRING ROLL

－ 春 卷 き －

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

野菜がたっぷり摂れ、皮の繊細な食感が楽しめる
ベトナムの代表的な前菜料理。
ミツバチでは様々な食材を贅沢にのせて楽しめます。

- －1－ 米粉のライスペーパーでヘルシー！
ダイエット、肩こりに効果があります。
- －2－ たっぷり野菜でヘルシー！
色々な具材にたっぷり野菜を組み合わせ。
- －3－ 吸油性が低くて揚げてもヘルシー！
米粉の成分「EM10」は優等生です。



和牛と雲丹の生春巻き ¥1,280(税込¥1,408)
Recommendation



－ 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。

¥780(税込¥858)

海老とアボカドの生春巻き

Fresh spring rolls with shrimp and avocado
相性抜群のエビとアボカド鉄板の組み合わせです。

¥880(税込¥968)



－ 揚げ春巻き - SPRING ROLL

海老の揚げ春巻き

Spinach roll fried shrimp
海老のすり身にこぶみかんの香りを付けてカリッと揚げました。

¥880(税込¥968)

SALAD

－ サラダ －

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 ¥1,180 (税込¥1,298)

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。



ヤムウンセン ¥880 (税込¥968)

Spicy glass noodle salad

「ヤム」は和える「ウンセン」は春雨を意味し
春雨の他にエビやトマト、ナッツ、パクチーを
使用しさっぱりとした味わいのお料理。

QUESADILLA

－ 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.



ケサディージャー～美味しさの3つの秘訣～

- － 1 － トルティーヤ生地で表面をバリバリに揚げました。
- － 2 － 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。
- － 3 － 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
～ワカモレ添え～

mexican pizza quesadilla with wakamole
モッツアレラ、チェダーなど4種のチーズがとろへり。

¥1,280 (税込¥1,408)

バジルチキン ケサディージャー
mexican pizza quesadilla with basil chicken
たっぷりチーズの中にバジルとチキンを加えたケサディージャー。

¥1,380 (税込¥1,408)

GRILLED MEAT

— 肉料理 —

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

[BEEF]

鹿児島県産黒毛和牛の石焼ステーキ

Beef bottomflag steak ¥1,980(税込¥2,178)

鹿児島県産黒毛和牛

温暖な気候の鹿児島で育てられた本品種は
肉質はきめが細かく柔らかくっており
赤身とサシのバランスが取れているのが特徴です

MITSUBACHI GRAND MENU

[CHICKEN]

有田鶏のグリル〜バナナの葉包み焼〜

¥1,480(税込¥1,628)

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。



糸島豚のロースト

¥1,680(税込¥1,848)

roasted Itoshima Pork

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

MITSUBACHI GRAND MENU

RICE

— ご飯 —

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



和牛スープチャーハン

¥1,180(税込¥1,298)

Japanese beef soup fried rice
軽く炙った黒毛和牛に温かい出汁をかけてお召し上がりください。

MITSUBACHI GRAND MENU

NOODLE

— 麺 —

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



特製うに麺

～濃厚なクリームソースと絡めて～

¥1,380(税込¥1,518)

Special taste noodles ~ Tangled with rich cream sauce ~
リピート続出の女性人気 No.1 メニューです。

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



本日のおすすめパスタ

Today's recommended pasta
※詳しい内容はスタッフまで

¥1,180(税込¥1,298)



MITSUBACHI GRAND MENU



DESSERTS

デザート

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

苺のミルフィーユ
～塩キャラメルソース～ ¥680(税込¥748)
Millefeuille of luxury
ミルフィーユは定番の苺。
マスカルポーネを使った
深みとコクのあるクレームパティシエールと
一緒に果実を使った赤ワインソース、
キャラメルソースで船きの
こない味に仕上がっています

フォンダンショコラ
～ラベンダーの香り～ ¥780(税込¥858)
Fondant chocolate

フォンダンショコラにラベンダーを加え、
ショコラが溶け出す瞬間に
ラベンダーの香り立つデザート。
ショコラのムース、パニラアイスと共に
温度の違いを楽しみながらお召し上がり下さい



搾りたて生モンブラン、
¥780(税込¥858)

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



苺のパフェ ¥980(税込¥1,078)

strawberry parfait
ふんだんに使用した苺を、フランボワーズ、
ジャージー牛乳、ピスタチオの
3種のアイスと合わせました。
当店人気の苺パフェのリニューアルです

クレームブリュレ
～ピスタチオアイス～ ¥580(税込¥638)

Crème brulée
with Pistachio ice cream
蜂蜜を使い滑らかなクリーミーさを出しました
ピスタチオアイスと一緒にどうぞ

