

APPETIZERS

— 前 菜 —

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

“フレンチ × エスニック”

素材、見た目、香り、スパイスに拘りました
見て、食べて、香る“おいしさ”をご堪能下さい

Mascarpone and black bean canapé

マスカルポーネと
黒豆のカナッペ ¥580(税込¥638)

マスカルポーネチーズと黒豆の甘味が
和スイーツを感じさせる。ワインとの相性も◎

Oyster ajillo

牡蠣のアヒージョ ¥980(税込¥1,078)

ぷりぷりの牡蠣をオイスターソースで
マリネして仕上げました

Mushroom and small shrimp ajillo

木の子と小エビのアヒージョ ¥880(税込¥968)

自家製オイルにじっくり火を入れた
人気のアヒージョ



Today's recommended fresh fish carpaccio

本日おすすめの
鮮魚のカルパッチョ ¥1,280(税込¥1,408)

旬のお魚のカルパッチョを拘りのソースで。
詳しくはスタッフまで

Kyushu A5 Wagyu beef carpaccio

九州産 A5 和牛の
カルパッチョ ¥1,380(税込¥1,518)

希少部位のクラシタ使用。肉の旨味、脂の質、
コクがまるやなで贅沢な和牛です



MITSUBACHI GRAND MENU

COCKTAIL SALAD

— カクテルサラダ —

野菜のムースにジェノベーゼソース、
おすすめ魚介をトッピング。
グラス口部のビスキュイとエディブルフラワーを
飾ったマスカルポーネチーズをくずして
お召し上がりください。見た目鮮やかなサラダ。
五感でお楽しみ下さい

"Cocktail salad" of
flower cheese and vegetable mousse
フラワーチーズと野菜ムースの
“カクテルサラダ”

¥880(税込¥968)



SIDE DISH

— サイドディッシュ —

French fries

フライドポテト ¥580(税込¥638)

Ganache

生チョコレート ¥680(税込¥748)

Assortment of 4 types of cheese

3 種チーズの盛り合わせ ¥1,480(税込¥1,628)

Prosciutto and olive Assorted

生ハムとオリーブの
盛り合わせ ¥1,480(税込¥1,628)

Assorted fruits

フルーツの盛り合わせ ¥1,880(税込¥2,068)

Mixed nuts

ミックスナッツ ¥580(税込¥638)

Tortilla chips

トルティーヤチップス ¥580(税込¥638)

Beef jerky

ビーフジャーキー ¥680(税込¥748)

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

¥780(税込¥858)

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。

海老とアボカダの生春巻き

¥880(税込¥968)

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。



－ 揚げ春巻き - SPRING ROLL

海老の揚げ春巻き

¥880(税込¥968)

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

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。

20 種の野菜サラダ

〜キャロットムース〜 ¥880 (税込¥968)

20 kinds of vegetable salad
根菜から葉野菜まで様々な食感を
楽しめるサラダです



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 wakamore
モッツアレラ、チェダーなど4種のチーズがとろ〜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.

淡路牛の石焼ステーキ ¥1,780(税込¥1,958)
Beef bottomflag steak

兵庫県産淡路牛

サシと肉繊維がきめ細かく筋肉に入る事で
舌触りの良い上品な甘みと風味が口の中に
広がるのが特徴のお肉です。

MITSUBACHI GRAND MENU

[RECOMMENDATION]

九州産 A5 黒毛和牛のグリル ¥2,680(税込¥2,948)

Grilled Japanese Black Beef from Kyushu
最高級の黒毛和牛をシンプルに塩と粒マスタード、黒にんにくのソースで

※調理に30分ほどお時間を頂いております。

[BEEF]



牛フィレ肉と大根もちのステーキ

¥1,880(税込¥2,068)

Beef fillet steak and radishes
やわらかい牛フィレ肉と特製大根餅を
オリジナルのオイスターソースで。

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～

¥1,280(税込¥1,408)

Special taste noodles ~ tangled with rich cream sauce ~
リビート統出の女性人気 No1 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



天使チーズのボロネーゼ

Angel cheese Bolognese

降り積った天使チーズとボロネーゼソースの相性◎

¥1,080(税込¥1,188)



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
ミルフィーユとは定番の苺。
でんぷんがーネを使った。
ほ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
こない味に仕上げています

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



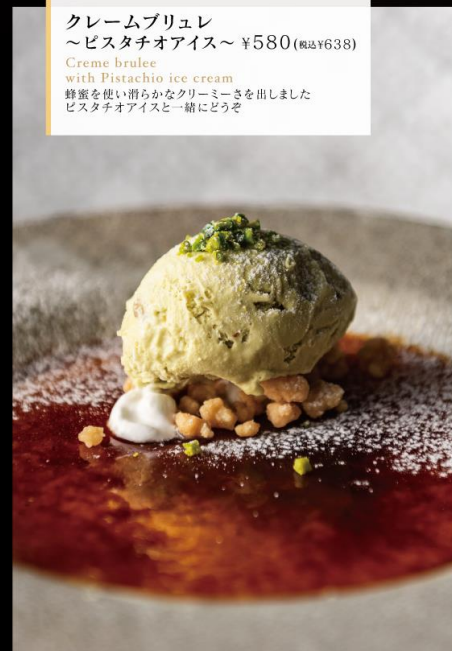
搾りたて生モンブラン、
¥780(税込¥858)

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



クレームブリュレ
～ピスタチオアイス～ ¥580(税込¥638)

Crème brûlée
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



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た。
当店人気の苺パフェのリニューアルです

