

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

Today's recommended hors d'oeuvre platter

本日のおすすめ
オードブル盛り合わせ ¥1,680(税込 ¥1,848)

その姿はまるで宝石。旬の食材をふんだんに
使用した目にも鮮やかなお料理をご堪能下さい。

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◎

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握りのソースで。
詳しくはスタッフまで



Honey Gorgonzola Mousse

マスカルポーネと
ゴルゴンゾーラのムース ¥780(税込 ¥858)

クセのあるブルーチーズにマスカルポーネと
蜂蜜の甘味をプラスしふんわりムースに
仕上げました。バケットと一緒にどうぞ。

Seafood and avocado tartare - Citrus scent -

魚介とアボカドのタルタル
～シトラスの香り～ ¥980(税込 ¥1,078)

本日の魚介とアボカドをマリネし粗輪の
酸味を加えたクセになるタルタル

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、
コクがまろやなで贅沢な和牛です



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)

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 ¥980(税込¥1,078)
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。

海老とアボカドの生春巻き ¥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

タラバ蟹の揚げ春巻き 1本 ¥340(税込¥374)
Spinach roll fried crab fried crab
タラバ蟹のクリームを海苔で巻いた揚げ春巻き。

4 種チーズの揚げ春巻き 1本 ¥380(税込¥418)
Fried spring roll of four kinds of cheese
チーズと牛スジの肉味噌が絡み合った濃厚な揚げ春巻き。

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してください。
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 — トルティーヤ生地を表面をバリバリに掲げました。
- 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 Mサイズ ¥1,080(税込¥1,188)

～ワカモレ添え～ Sサイズ ¥680(税込¥748)

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。

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.

“US WAGYU”

極黒牛の石焼ステーキ ¥1,680(税込¥1,848)

Beef bottomflag steak

“US WAGYU” 極黒牛とは？

父親が100%黒毛和種、母親はアメリカ産というアメリカ西部の牛肉
アメリカ牛の力強い赤身と、黒毛和牛の繊細な霜降り肉を
併せ持ち、旨味たっぷりの牛肉です。

通常のアメリカ産牛肉とは全く異なる味わいで
ミシュラン三つ星レストランやアカデミー賞晩餐会でも
採用されています。

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

[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.



ナシゴレン

¥1,180 (税込¥1,298)

Nasi goreng
ナシ=ご飯、ゴレン=炒める という意味のインドネシアを代表する料理。
スパイスの辛さとソースの旨味、半熟卵のまろやかさが絶妙にライスに絡み合った一品
よく混ぜ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 ~
リビート読者の女性人気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 — いくらの旨味と、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リ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胞きの
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、パナラアイスと共に
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

