

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関しては、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 GRAND MENU DRINK MENU

Pic Up Menu 1

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

1piece ¥590～(税込¥649～)

詳細は別紙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

3piece ¥1,740(税込¥1,914)

4piece ¥2,240(税込¥2,464)

6piece ¥3,340(税込¥3,674)

広島県 呉産牡蠣フライ
Fried oysters from Kure, Hiroshima Prefecture

1piece ¥440(税込¥484)

福岡県糸島産 真牡蠣のクリームリゾット
Cream risotto with oysters from Itoshima, Fukuoka Prefecture

¥1,390(税込¥1,529)

【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

Pic Up Menu 2

WAGYU

— 和牛 —

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

こだわりの黒毛和牛一頭買い
ミツバチでは黒毛和牛を 一頭で買い付け、
和牛の魅力を一年を通じて最高の炭火ステーキをお届けいたします。



A5 ランク 黒毛和牛のカルパッチョ
～削りたてパルミジャーノと共に～
A5 rank Japanese black beef carpaccio ¥1,290(税込¥1,419)

黒毛和牛 赤身肉のタリアータ 120g
～フォンドボーソース～
Wagyu beef red meat tagliata ¥1,990(税込¥2,189)

A5 ランク 霜降り黒毛和牛のステーキ 120g
A5 rank marbled black wagyu beef steak ¥2,490(税込¥2,739)

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セット
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

とろり卵の燻製ポテトサラダ ¥690(税込¥759)
Smoked potato salad with runny eggs

鯖のリエット ¥690(税込¥759)
Mackerel Rillettes

レモングラス香る
つくねのサテ (1本) ¥490(税込¥539)
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 (4ケ) ¥790(税込¥869)
Oriental fried chicken wings

キノコと小エビのアヒージョ ¥890(税込¥979)
Mushroom and shrimp ajillo

A5ランク 黒毛和牛のカルパッチョ
～削りたてパルミジャーノと共に～
5 rank Japanese black beef carpaccio
¥1,290(税込¥1,419)

SPRING ROLL

— 春巻き —

Bali 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

- 揚げ春巻き - FRIED SPRING ROLLS

サーモンとクリームチーズの
生春巻き ¥890(税込¥979)
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。

海老の揚げ春巻き (1本) ¥490(税込¥539)
Deep fried shrimp spring rolls
海老のすり身にこふみかんの葉を混ぜてカリッと揚げました。



和牛と雲丹の生春巻き ¥1,290(税込¥1,419)
Recommendation

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 ¥1,190(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。

旬のフルーツのグリーンサラダ

Green salad of seasonal fruit ¥890(税込¥979)

「ナム」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 ¥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〜り。

SIDE DISH

— サイドディッシュ —

フライドポテト ¥690(税込¥759)
French fries

穴子のフィッシュ&チップス ¥890(税込¥979)
Conger eel fish and chips

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

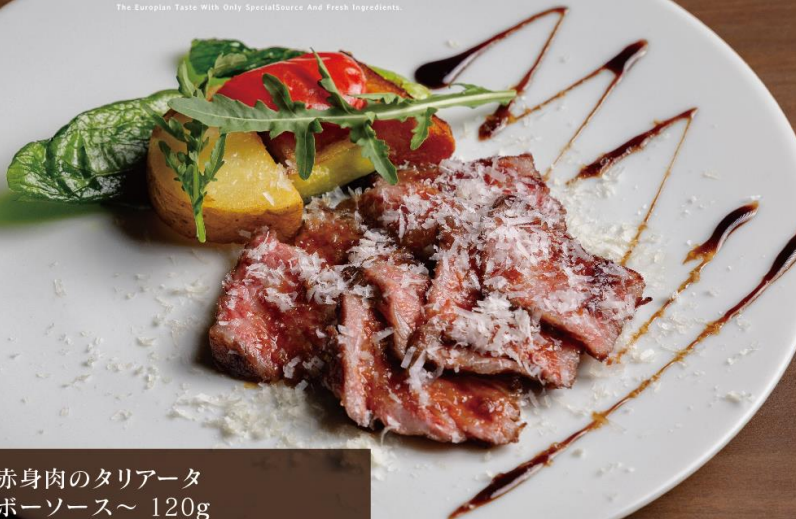
ビーフジャーキー ¥790(税込¥869)
Beef jerky

GRILLED MEAT

— 肉料理 —

[BEEF]

Bali 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 ¥1,990(税込¥2,178)

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ランク 霜降り黒毛和牛のステーキ 120g
¥2,490(税込¥2,739)

A5 rank marbled black wagyu beef steak

炭火でじっくり焼きあげた最高級のステーキ

[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。

[PORK]



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、脂質の甘い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。

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.



福岡県産 真牡蠣のクリームリゾット ¥1,390(税込¥1,529)
Cream risotto with oysters from Fukuoka Prefecture

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～ ¥1,390(税込¥1,529)
Special taste noodles ~ Tangled with rich cream sauce ~
リピート続出の女性人気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麵粉とかん水(アルカリ塩水)で
もちもちに仕上げた中華生麵を使用
- 3 — とびこのプチプチ食感のアクセントをプラス



シーフードパッタイ ～米麺のタイ風焼きそば～

Thai-style fried noodles with rice noodles
※詳しい内容はスタッフまで

¥1,090(税込¥1,199)





DESSERTS

デザート

*Bali Cuisine is what we "Mitsubachi" recommend.
The Satisfy Cuisine Of Indonesia Menu
The Exception Taste With Only Special Sauce
And Fresh Ingredients.*

苺のミルフィーユ
～塩キャラメルソース～ ¥790(税込¥869)

Millefeuille of luxury
ミルフィーユといふは定番の苺。
でスカルボローネを使った
深みとコクのあるクレームパティシエールと
一品に果実を使った赤ワインソース、
キャラメルのソースで焼きの
こない味に仕上げています

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



苺のパフェ ¥990(税込¥1,089)

strawberry parfait
ふんだんに使用した苺を、フロンボワーズ、
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

フォンダンショコラ
～ラベンダーの香り～ ¥790(税込¥869)

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、バニラアイスと共に
温度の違いを楽しみながらお召し上がり下さい

