



AQUARIUM DINING & BAR



MAISON KAYSER
PARIS

当店では、メゾンカイザーと特別契約し
お食事に合う3種のパンをご用意しております。

“スモークオイル × 生クリーム × 塩”
自家製ホイップバターと一緒に召し上がりください



01. バゲットモンジュ *Baguette Moinge*

独自の小麦粉“メゾンカイザー伝統的”、自家製酵母液種の
ルヴァンリキッドを使ったメゾンカイザーの看板商品。

02. チャバタ



エクストラバージンオ
リーブオイルを練り込
んだ食事パン。

Ciabatta

03. エクメック



はちみつとオリーブ
オイルを練り込んだ
パン。モチモチとし
た食感で甘みがあり
ます。

Ekmek

食物アレルギーについては、ご注文の前に御申しつけ下さい

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等の食材にてご提供させて頂いております。
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。
当店で使用しているお米は全て国産です。

お通し代とアクアリウムチャージとして800(880円)頂戴します

APPETIZER

前 菜

Appetizers Assortment 5 kinds of today's

本日の前菜5種盛り合わせ

1P 900(税込990)
※2名様〜

Carpaccio - Japanese beef

限りなくレアに近い
黒毛和牛のカルパッチョ

1,200(税込1,320)

Carpaccio - Fresh fish & scallop

ホタテと鮮魚のカルパッチョ

900(税込990)

昆布でメタ帆立と白身魚のカルパッチョ

Caprese - Burrata cheese & tomato Gazpacho-ish

ブラータチーズのカプレーゼ
ガスパッチョ仕立て

1,300(税込1,430)

フレッシュトマトをスープ仕立て

Bruschetta Prosciutto & Seasonal fruit, Mascarpone

生ハムと季節のフルーツ

マスカルポーネのブルスケッタ

1個 450(税込495)
※ブルスケッタは2個〜

Bruschetta Salmon & Avocado, Mascarpone

サーモンとアボカドのブルスケッタ

1個 450(税込495)
※ブルスケッタは2個〜

柑橘でマリネしたサーモンと定番のアボカド

Chicken liver paste Burrata cheese

鶏レバームース

500(税込550)

ワインやお酒と一緒に楽しめる

本日の前菜5種盛り合わせ
※写真は2名様分です

ブラータチーズあのカプレーゼ
ガスパッチョ仕立て

限りなくレアに近い牛肉のカルパッチョ

HOT APPETIZER



温 菜

Arancini with Japanese beef

低温調理した黒毛和牛と
チーズアランチーニ

1個 400(税込440)

Ajillo - shrimp & king trumpet mushroom

海老とエリンギ茸のアヒージョ
〜バケット添え〜

800(税込880)

1 piece Baguette

バケット

1枚 100(税込110)

"Caponata" - Ovenbaked vegetables & soft-boiled egg

おくくじ
カポナータと奥久慈卵の
オープン焼き

700(税込770)

南イタリアのオープン料理。
香味野菜とハーブと一緒にトマト煮

Grilled oysters - creamy Sea urchin & Butter sauce

焼き牡蠣 雲丹バター 1個 450(税込495)

Gratin with queen crabs

ズワイ蟹のグラタン

900(税込990)

生ハムと季節のフルーツ
マスカルポーネのブルスケッタ

サーモンとアボカドのブルスケッタ

低温調理した黒毛和牛と
チーズアランチーニ



10種野菜の菜園風冷製バーニャカウダ

VEGETABLE



野菜

Fresh Vegetable plate with dipping "Bagna cauda" sauce

10種野菜の菜園風
冷製バーニャカウダ

1,200(税込1,320)

Caesar salad

パルメジャーノチーズと温玉の
シーザーサラダ

900(税込990)



トリュフ香るチーズリゾット
フォアグラポワレと一緒に

PASTA & RISOTTO



パスタ&リゾット

Cheese Risotto with Foie gras & flavor truffle

トリュフ香る チーズリゾット
フォアグラポワレと一緒に

パルメジャーノ・レッジャーノ(チーズ)の 1,750(税込1,925)
美味しさが詰まったシンプルなりゾット
フォアグラなしでもお作りできます

Sea urchin cream sauce Spaghetti "Carbonara Style"

濃厚 雲丹クリームソースの
カルボナーラ

1,600(税込1,7605)

Tagliatelle Bolognese

ボロネーゼ 生タリアテッレ

濃厚なミートソースに弾力のある 1,400(税込1,540)
モチモチのパスタとの相性が良い

Spaghetti tomato sauce with mozzarella

フレッシュトマトと
モッツアレラチーズのボモドーロ

フルーツトマトを使いトマトの甘み 1,400(税込1,540)
酸味を楽しめるトマトソースパスタ



濃厚 雲丹クリームソースのカルボナーラ

PLUS ONE PLATE



お酒に合わせて

おすすめしたい
お酒に合う一品

Square Style Bolognese pizza with jalapeno pepper
自家製ボロネーゼのスクエアピザ
～ハラペーニョ添え～ 800(税込880)

Assorted selections - raw ham & salami
生ハムとサラミの盛り合わせ 900(税込990)

Assorted 3 kinds of cheese
チーズ3種盛り合わせ 950(税込1,045)

Assorted selections - raw ham & cheese
生ハムとサラミ、チーズの
盛り合わせ 1,600(税込1,760)

Mix nuts
ミックスナッツ 500(税込50)



生ハムとサラミ・チーズの
盛り合わせ

黒毛和牛とブラックアンガス牛の
グリル食べ比べ



Assorted Grilled beef - "US" Beef &
Japanese WAGYU" beef
黒毛和牛とブラックアンガス牛の
グリル食べ比べ 2,400(税込2,640)

Assorted Grilled beef - "Outside Skirt" Beef &
"Japanese WAGYU" beef
黒毛和牛と
牛ハラミの食べ比べ 2,200(税込2,420)

MAIN



メインディッシュ

Special Roast beef 120g
自家製ローストビーフ 1,800(税込1,980)
シチリア産の塩とハーブでマリネしてからじっくり低温で
火入れたローストビーフ

Grilled Outside Skirt Beef 120g
牛ハラミのグリル
ガーリックソース 1,500(税込1,650)

Grilled "US Angus" Beef 120g
ブラックアンガス牛のグリル
マデラソース 2,000(税込2,200)

Grilled "Japanese KUROGEWAGYU" beef 120g
黒毛和牛のグリル
マデラソース 2,700(税込2,970)



自家製ローストビーフ

Chocolate gâteau

ガトーショコラ
生クリーム&ベリーソース 700(税込770)

ガトーショコラと相性の良いベリーソースと
生クリームを添えました



ガトーショコラ
生クリーム&ベリーソース

DESSERT

デザート

クレームブリュレ

Crème brûlée

クレームブリュレ 700(税込770)

バニラビーンズの風味豊かで、
表面はパリッとほろ苦く、
中はクリーミーに仕上げました。



3 kinds of berries millefeuille long mille - feuille

3種ベリーの
ロングミルフィーユ 800(税込880)

オーブンで焼き上げたパイに苺やベリー
チョコなどをトッピングした
幸せいっぱいのカスタードパイです。



3種ベリーのロングミルフィーユ

DRINK MENU

Once upon a time, a woodcutter and his wife lived in their cottage
on the edge of a large and ancient forest.

They had two dear little children who met with a most wonderful adventure.

But, before telling you all about it, I must describe the children
to you and let you know something of their character; for,

if they had not been so sweet and brave and plucky,

the curious story which you are about to hear would never have happened at all.



AQUARIUM DINING & BAR

Enjoy a precious moment with this great
selection Food & drink Menu

BIRTHSTONE COCKTAIL



誕生石カクテル

All 800 (税込880)

1 JANUARY

ガーネット



イチゴ&すみのれのリキュールの組み合わせです。妖艶な味わいが楽しめます。



Garnet

2 FEBRUARY

アメジスト



パッションフルーツ & オレンジリキュールの絶妙なバランスでさっぱりしています。



Amethyst

7 JULY

ルビー



オレンジのリキュールにクランベリー&ライムでさっぱりと仕上げた赤色カクテルで情熱的に



Ruby

8 AUGUST

ペリトッド



キウイとライムに爽やかなグリーンバナナの香りを加えた南国のカクテル



Peridot

MARCH 3

アクアマリン

ラムをベースでオレンジリキュールにレモン&ライムを加えた甘さを抑えた大人のジュース。



Aquamarine

APRIL 4

ダイヤモンド

ウォッカをベースにチェリーリキュールとトニックウォーターでバランスの良い味わいにほんのり甘さを閉じ込めました。



Diamond

SEPTEMBER 9

ブルーサファイア

甘い香りのするラムにミントシロップとライムを加え、青いモヒート風に仕上げたカクテル



Sapphire

OCTOBER 10

トルマリン

スパークリングワインの泡にカシスリキュールとマンゴーの組み合わせで大人のカクテル



Tourmaline

5 MAY

エメラルド



ウォッカベースでグレープフルーツと青リンゴの香りを閉じ込めたカクテルです。



Emerald

6 JUNE

パール



ラムとヨーグルトリキュール、パイナップルジュースで大人ヨーグルト味。



Pearl

11 NOVEMBER

トパーズ



バニラとアマレットのリキュールにマンゴージュースを加えたオリエンタル風デザートカクテル



Topaz

12 DECEMBER

ターコイズ



ココナッツリキュールにパイナップルジュースを加えたトロピカルカクテル



Turquoise

HIGHBALL



ハイボール

Highball Black Nikka
スタンダードハイボール 600(税込660)

Highball -Dry ginger-
大人の辛口
ジンジャーハイボール 700(税込770)

Highball -flavor Earl Grey -
紅茶香るハイボール 700(税込770)

"Ginza Lime" Highball
銀座ライムハイボール 700(税込770)
ライムの酸味と苦味を加えた。

WHISKY



ウイスキー

Tennessee Whiskey "Jack Daniel"
ジャックダニエル 700(税込770)

Scotch whisky "MONKEY SHOULDER"
モンキーショルダー 900(税込990)
SCOTCH / IWSC 2015 🏆

Japanese Whisky "TAKETSURU"
竹鶴 1,000(税込1,100)

Single malt Scotch whisky "Laphroaig 10"
ラフロイグ 10年 1,000(税込1,100)

Bourbon Whiskey "I.W.HARPER 12"
IWハーパー 12年 1,100(税込1,210)

[ロック / 水割り / ソーダ割り]



ORIGINAL HIGHBALL OF THE CLEAR TASTE.

TASTE OF ADULT WHO MIXED IT WITH

A SPARKLING WINE, THE SPECIAL HIGHBALL MENU

WHICH I CAN TAKE ONLY BY BLUEBIRD WILL

CREATE UNUSUAL SPECIAL NIGHT.

GIN & TONIC COLLECTION

ジントニックコレクション

All 700 (税込770)

ジンに香りと風味を閉じ込めた特製INFUSIONカクテル

いつもと違うジントニックが愉しめる

① Gin & Tonic -flavor Earl Grey -
アールグレイ香るジントニック

アールグレイを1日漬け込み
香りを移したジン×トニック

② Gin & Tonic -flavor Dill -
ディル香るジントニック

爽やかなハーブの“ディル”を
漬け込んだジン×トニック

③ Gin & Tonic -flavor Chamomile -
カモミール香るジントニック

カモミールの香りを移したジン×トニック



LEMON SOUR

レモンサワー

All 700 (税込770)



Lemon sour

酸っぱい丸ごとレモンサワー
レモンまるごと、糖質ゼロサワー

Lemon & Honey sour

ハチミツレモンサワー

Lemon & Salt sour

塩deレモンサワー
ほろ苦ソルティレモンサワー

Lemon sour & Original Mint syrup

ミント香るレモンサワー
爽やかなモヒート風

HOMEMADE SANGRIA

自家製サングリア

All 700 (税込770)

Sangria Red

マンゴーとオレンジの
サングリア 赤

Sangria White

パイナップルとパッションフルーツの
サングリア 白



ほろ甘カクテル



YUZU & LEMONADE Cooler

ゆずとレモネード

和歌山のゆずリキュールとレモンを丸ごと使った甘酸っぱく、微炭酸仕上げ



Pink grapefruit & Tonic Cooler

ピンクグレープフル

ピンクグレープフルーツを使い、果肉でジューシーさとさっぱり



Amaretto & Peach nectar Cooler

杏仁ローズ

アマレットの甘い香りとローズに相性の良いピーチを加えたほっこりとした甘いカクテル

Low alcohol cocktail

All 700 (税込770)



STANDARD COCKTAIL



スタンダードカクテル

CASSIS BASE カシスリキュールベース

Cassis & Orange

カシスオレンジ 700 (税込770)

Cassis & Grapefruit

カシスグレープフルーツ 700 (税込770)

Cassis & Soda

カシスソーダ 700 (税込770)

PEACH BASE ピーチリキュールベース

Fuzzy Navel

ファジーネーブル 700 (税込770)

Peach liqueur & Oolong Tea

ピーチウーロン 700 (税込770)

YOGURT BASE ヨーグルトリキュールベース

Yogurt liqueur & pineapple juice

ヨーグルトパイナップル 900 (税込990)

VODKA BASE ウォッカベース

Vodka & Tonic

ウォッカトニック 700 (税込770)

Moscow Mule

モスコミュール 800 (税込880)

RUM BASE ラムベース

Cuba Libre

キューバリブレ 700 (税込770)

MALIBU BASE マリブベース

Malib Coke

マリブコーク 700 (税込770)

LYCHEE BASE ライチリキュールベース

China Blue

チャイナ・ブルー 800 (税込880)

TEQUILA BASE テキーラベース

Tequila Sunrise

テキーラサンライズ 900 (税込990)

WINE COCKTAIL



ワインカクテル

White peach wine cooler

白桃のワインクーラー 700 (税込770)

Kitty cocktail

キティ 700 (税込770)

Operator

オペレーター 700 (税込770)

Bellini

白桃のベリーニ 800 (税込880)

Mimosa

ミモザ 800 (税込880)

White mimosa Pink grapefruit

ピンクグレープフルーツのミモザ 800 (税込880)



BEER & BEER COCKTAIL



ビール & ビアカクテル

Japanese Draft Beer "ASAHI Super Dry"

アサヒスーパードライ 生 700 (税込770)

Non-alcoholic beer "ASAHI ZERO"

アサヒ ドライゼロ (Alcohol 0%) 600 (税込660)

2人の『乾杯』に
今宵もお疲れさまの



BEER COCKTAIL

All 650 (税込715)



Shandy Gaff

シャンディガフ

Beer cocktails - Lemon, tonic-
レモンビア

Beer cocktails - Elder Flower, Lemon-
エルダーフラワービア

Red Eye

レッドアイ

SPARKLING WINE

sparkling wine
スパークリングワイン

スペインより直送の CAVA

カステルロック

Castell Roc

[Spain / 辛口]

Grass ... 800
(税込880)

Bottle ... 4,200
(税込4,620)



フレッシュな果実実と
バランスの取れた口当たり

セントノーレ

Saint Honore

[France / やや甘口]

Grass ... 900
(税込990)

Bottle ... 4,800
(税込5,280)



WHITE WINE

白ワイン

A ラインマスター

Rhein Muster



G ... 700 (税込770) B ... 3,800 (税込4,180)

[Germany / やや甘口 / リヴァーナー(ミュラートウルガウ)100%]
ブドウの優しい甘みとさわやかな酸味が楽しめる
セミスイートワイン

B フィッシュ&ワイン

Fish & Wine



G ... 700 (税込770) B ... 3,800 (税込4,180)

[France / 辛口 / シャルドネ]
フレッシュな香りとよく熟した果実味の
バランスが良く、料理に合わせやすい白ワイン

C ロダレ プティ ブラン

L'ODALET LE PETIT BLANC



B ... 3,800 (税込4,180)

[France / フルーツ・辛口 / ソービニオンブラン 85%・ヴェルメンティーノ 15%]
フレッシュ&フルーティー!一杯目にぴったりの爽やかワイン!

D ロダレ ヴィオニエ

L'ODALET VIOGNIER



B ... 3,800 (税込4,180)

[France / フローラル辛口 / ヴィオニエ100%]
ヴィオニエ種の特徴である、南国系の白い花や果実の
ような甘い香を楽しめ、味わいはすっきりと辛口白ワイン

E オーガニック ヴェルメンティーノ

ORGANIC VERMENTINO



B ... 4,800 (税込5,280)

[France / 柑橘系 / ヴェルメンティーノ]
爽やかな酸味、レモンなどの柑橘系のフルーツの
果実味が爽やかな白ワイン

F アバダル ピカポル

Abadal Picapoll



[Spain / 辛口 / ピカポル] B ... 5,800 (税込6,380)
香りも豊かに爽やかで、果実味、ミネラル感もあり
バランスがとても良く、珍しい品種のピカポルワイン

White WINE Chart 白ワインチャート



RED WINE

赤ワイン

A ロダレ プティ ルージュ

L'ODALET LE PETIT ROUGE



G ... 700 (税込770) B ... 3,800 (税込4,180)

[France / メルロー / シラー]
渋みが少なく、赤系果実の甘酸っぱい味わいを楽しめる、
女性におすすめのワイン

B バロンズキンズモア カベルネ・ソーヴィニヨン

Baron Kinsmore Reserva Cabernet Sauvignon



G ... 700 (税込770) B ... 3,800 (税込4,180)

[Chile / フル / カベルネ・ソーヴィニヨン]
手摘みで丁寧に収穫されたぶどうを濃厚でパワフルな
赤ワインに仕上げました。

C ミート&ワイン

MEAT&WINE Cabernet Sauvignon



B ... 3,800 (税込4,180)

[France / ミディアム / カベルネ・ソーヴィニヨン]
果実味とほどよい渋みのバランスは、生ハムやサラミから
赤身肉までお肉料理全般に幅広く合わせられます

D ル カレドン シラー

LE CARREDON SYRAH



B ... 4,200 (税込4,620)

[France / ミディアム / シラー]
南仏の温暖な気候で育ったシラーを100%使用。
特徴的なスパイスさ以外にもコクや果実味を
感じる味わいです。

E オーガニック トスカーノ ロッソ

ORGANIC TOSCANO ROSSO



B ... 4,800 (税込5,280)

[Italy / フル / サンジョベーゼ 70% チリエージョ 30%]
生ハムやソーセージ、
パテなどの肉前菜にぴったりのワインです

F アバダル 3.9

ABADAL 3.9 RESERVA



B ... 8,800 (税込9,680)

[Spain / フル / カベルネ・ソーヴィニヨン85%、シラー15%]
濃厚かつパワフルな味わい。複雑さも加わり飲みごたえの
あるフルボディ。ワインだけで楽しめます

RED WINE Chart 赤ワインチャート





FURUITS NON ALCOHOL COCKTAIL

フールーノンアルコールカクテル

ALL
800
(税込880)

- A** Non-alcoholic Sangria
バージン・サングリア
“洋梨とベリーのスングリア”
ノンアルコール赤ワイン×洋梨×ミックスベリー×カルダモン×シナモン
- B** Berry & strawberry syrup & Milk
ベリー&ベリーミルク
イチゴ×フランボワーズ×ブルーベリー×ミルク
- C** Lemon squash, orange & grapefruit
シトラスソーダ
オレンジ×グレープフルーツ×レモンスカッシュ
- D** Tropical Sunrise
トロピカル・サンライズ
マンゴー×パイン×オレンジ×ザクロシロップ
- E** Non-alcoholic Red wine & Peach juice
バージン・白桃ワインクーラー
ピーチネクター×ノンアルコール赤ワイン×ザクロシロップ
- F** Non-alcoholic Cocktail “Red Wine”
モクテル・赤ワイン [メルロー&マスカット・ベリーA]
ノンアルコール赤ワイン×エルダーフラワー×アールグレイティー

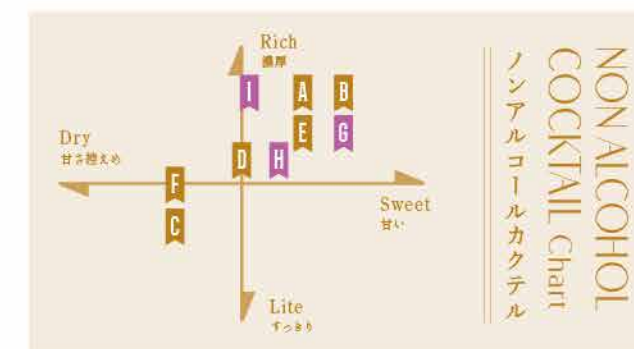


FLOWER NON ALCOHOL COCKTAIL

フラワーノンアルコールカクテル

ALL
800
(税込880)

- G** Cherry blossom
SAKURA
白桃×ローズ×ピーチネクター
- H** Marigold
マリーゴールド
マンゴー×レモンスカッシュ×ザクロシロップ
- I** Blue daisy
ブルー・デイジー
パイナップル×カルピス×ブルーキュラソー



SOFT DRINK



ソフトドリンク

All 600 (税込660)

Orange juice

オレンジジュース

Grapefruit juice

グレープフルーツジュース

Pineapple juice

パイナップルジュース

Tomato juice

トマトジュース

Cranberry juice

クランベリージュース

Mango juice

マンゴージュース

Coca cola

コカ・コーラ

Ginger ale

ジンジャエール

Lemon squash

レモンスカッシュ

Oolong Tea

ウーロン茶 500 (税込550)

Jasmine tea

ジャスミン茶 500 (税込550)

CAFE



カフェ

Coffee

コーヒー [HOT or ICE] 500 (税込550)

Earl Grey Tea

アールグレイ
[HOT or ICE] 500 (税込550)

HOT
のみ

HERB TEA



厳選 ハーブティー

All 600 (税込660)

ノンカフェイン

NON
CAFFEINE

White Peach & Rose hip tea

白桃ローズヒップティー

美肌効果のあるビタミンたっぷりのローズヒップに
フレッシュな桃を使用した贅沢なハーブティーです。

Green Rooibos Tea -Apple & Rose hip

林檎とグリーンルイボスティー

グリーンルイボスは、通常のルイボスよりも爽やかで、
緑茶に近い味わいが特徴。

アクセントにオレガノとシードルの香りを加えることで、
スパイシーな香りをお楽しみいただけます。

Cinnamon & Hibiscus, Ginger, Apple

シナモンフルーツのジンジャティー

ハイビスカスをベースにシナモン、ジンジャー、
クローブをブレンドしてラムの上品な香りを加えました。
身体も温まり、元気になる真っ赤なハーブティーです。

