

非日常空間で楽しむ、
モダンエスニック料理を。

SHINJUKU LIME

Food menu

HIGH-LEVEL MODERN ETHNIC INGREDIENTS AND TECHNIQUES
THAT TAKE ADVANTAGE OF ITALIAN, CHINESE AND
JAPANESE COOKING METHOD, BASED ON THE INDONESIAN CUISINE.

産地や銘柄を表記している食材に関しましては、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。
当店ではお一人様につき、チャーム代 ¥550(税込)、アクアリウムチャージ ¥330(税込)を頂戴しております。



公式WEB



ホールスタッフ
募集



調理スタッフ
募集



予約WEB



Cold Appetizer

冷 菜

PLEASE FEELING ENJOY AND MEMORABLE
TIME WITH SHINJUKU LIME

Lamb meat prosciutto

ラム肉の生ハム ￥680(税込¥748)

新鮮なラム肉を軽く炙った、芳しい香りが
上質な脂の旨味と絡み合う逸品です。

Radish and sea bream carpaccio

紅 芯 大 根 と 真 鯛 の カ ル パ ッ チ ョ ￥880(税込¥968)

淡白な旨味の真鯛と辛味のある紅芯大根を
合わせた塩味さっぱりカルパッチョ。

食材証明書あり

Snow crab and salmon mille-feuille

ズワイ蟹とサーモンのミルフィーユ
～イクラ添え～ ￥980(税込¥1,078)

ズワイ蟹と小柱のテリースにサーモンを重ね、
イクラを添えました。

Octopus carpaccio
Stir-fried Asian greens

水タコのカルパッチョ ￥1,180(税込¥1,298)
アジアングリーン炒め

新鮮な水タコにガーリックが香る空心菜と
小松菜炒めを合わせた一品。

Japanese black beef carpaccio

限りなくレアに近い ￥1,280(税込¥1,408)
黒毛和牛のカルパッチョ

柔らかな和牛を軽く炙り、
帆立の出汁・塩でシンプルに味付けしました。
有馬山椒のアクセントとお楽しみください。

HOT APPETIZER

温 菜

PLEASE FEELING ENJOY AND MEMORABLE
TIME WITH SHINJUKU LIME

Shrimp toast

さくさく海老トースト 一個 ￥380(税込¥418)

海老のすり身をたっぷりのせた特製の海老トースト。
様々な野菜が入ったベジタブルチリソースで。

Calzone

4 種 の チーズ の
タイ式カルツォーネ ￥780(税込¥858)

ジューシーなラム肉の旨味にチーズが絡み合う
カルツォーネは赤ワインにぴったり。

Spicy Chili Stir-fried Shrimp

海老のスパイシーチリ炒め ￥780(税込¥858)

スパイスをふんだんに使用した自家製チリパウダーで海老を
ソテーしました。奥深い旨味が後を引きます。

Tuna steak
Sauce with burnt butter and oyster

鮪のステーキ ￥880(税込¥968)

焦がしバターとオイスターのソース

絶妙な焼き加減でレアに仕上げた鮪のステーキ。焦がしバターと
オイスターでコク深く香ばしい香りが食欲をそそります。

Scallop and burdock gratin

帆立とゴボウのグラタン ￥980(税込¥1,078)

帆立の旨味とゴボウの食感を長芋を合わせふっくらとした
ベシヤメルソースで味わう一品。

SALAD

サラダ

PLEASE FEELING ENJOY AND MEMORABLE
TIME WITH SHINJUKU LIME

Classic caesar salad

クラシック
シーザーサラダ ￥920(税込¥1,012)

みずみずしいロメインレタスを、
カリカリのベーコンと玉子、
ガーリックトーストの風味が惹き立てます。

Bagna cauda with fresh vegetables

新鮮野菜の特製バーニャカウダ
￥1,080(税込¥1,188)

新鮮な野菜をアンチョビ、ニンニクベースの特製ソースで。

Seafood salad

海の楽園
シーフードサラダ ￥1,280(税込¥1,408)

新鮮な様々なお刺身を柚子とパイマックルー
(コブミカンの葉)のヴィネガーでお召し上がりください。

Bagna cauda wit
fresh vegetables

生春巻き&揚げ春巻き

Spring Roll

PLEASE FEELING ENJOY AND MEMORABLE
TIME WITH SHINJUKU LIME

Shrimp and minced tuna spring rolls

小海老とネギトロの
生春巻き ￥680(税込¥748)

とろける舌ざわりのネギトロとプリッと食感の小海老を
もちもちの特製皮に包みました。

Spring rolls with salmon and avocado

サーモンとアボカドの
生春巻き ￥720(税込¥792)

サーモンと相性抜群のアボカドを組み合わせた自慢の逸品。

Fried spring roll of Crab

タラバ蟹の揚げ春巻き 1本 ￥420(税込¥462)

タラバ蟹と魚のすり身をふんわりと揚げ春巻きに。

Crispy frit of Shrimp

天使海老の
さくさくクリスピー揚げ 1本 ￥390(税込¥429)

天使海老を頭から尻尾まで美味しく食べられる揚げ春巻き。
カダイフで包み揚げしたサクサク食感をお楽しみください。

サテ SATAY

PLEASE FEELING ENJOY AND MEMORABLE
TIME WITH SHINJUKU LIME

ご注文は2本以上から承ります
(2種1本ずつもOK)

Satay of Chicken

鶏肉のサテ
1本 ￥260(税込¥286)

Satay of Lamb

ラム肉のサテ
1本 ￥320(税込¥352)

Sate lite Lit

サテリット
1本 ￥320(税込¥352)

Satay of Beef

牛ハラミのサテ
1本 ￥380(税込¥418)

Assorted Satay

サテ盛り合わせ
￥1,280(税込¥1,408)
[鶏,ラム,牛ハラミ,リット 各1本ずつ]

01.
KODAWARI

本場バリ人のシェフが
愛情こめて焼く
1本1本の焼き加減が絶妙!

02.
KODAWARI

唐辛子やクミンシード、
アジアを代表するスパイスを使用。
通常の串焼きより辛さが引き立つ!
泡物、ビールとの相性は◎

03.
KODAWARI

エスニックにアレンジした
串焼きは、日本の焼き鳥と
食べ応えが違う。

Oyster

オイスター

PLEASE FEELING ENJOY AND MEMORABLE
TIME WITH SHINJUKU LIME

Grilled oysters

焼き牡蠣 レモン 一杯 ￥520(税込¥572)

兵庫県産のバージンオイスターを使用。通常の牡蠣
よりもえぐみや苦みが少なく、甘みがあるのが特徴。

Steamed oysters with Citron and ponzu sauce

蒸し牡蠣 柚子ポン酢 一杯 ￥580(税込¥638)

ふっくらと蒸し上げた牡蠣に爽やかな柚子の
香り高いポン酢を合わせて。

Grilled oysters with sea urchin butter

焼き牡蠣 雲丹バター 一杯 ￥580(税込¥638)

バターと雲丹の香りが混ざり合い食欲を刺激する逸品。

Oysters and shrimp and mushrooms
in Spanish-Style Garlic Sauce

牡蠣と小海老とキノコの
エスニック風アヒージョ ￥1,080(税込¥968)

クリーミーな牡蠣と小海老をエスニック風
アヒージョにアレンジ。バケットとご一緒にどうぞ。



メインの料理

MAIN Dish

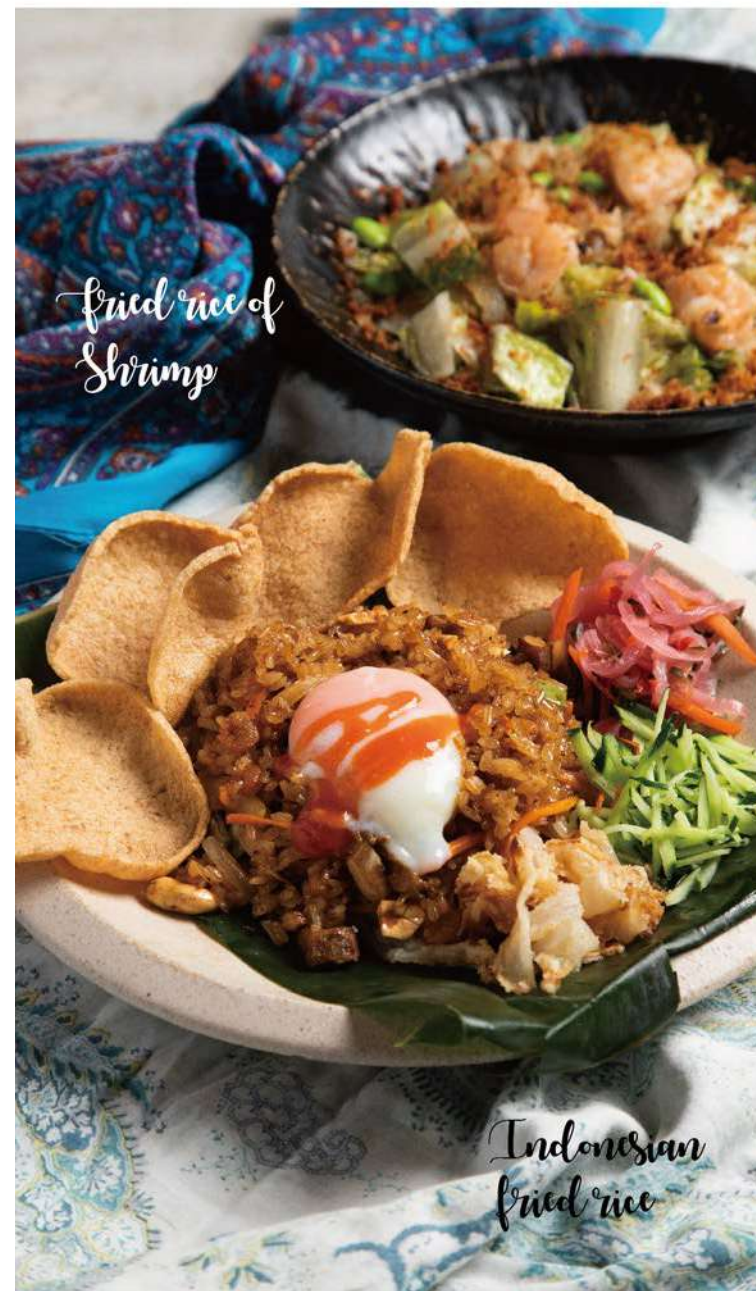
PLEASE FEELING ENJOY AND MEMORABLE
TIME WITH SHINJUKU LIME

食材証明書あり



Grilled Spanish Iberian pork
with Dried chili and coconut sauce
スペイン産イベリコ豚のグリル
～ドライチリとココナッツソース～
120g ¥1,480(税込¥1,628)
良質な脂を抱えたイベリコ豚を、スパイシーかつクリーミーな
ココナッツソースで楽しむ一品。

Roasted beef skirt steak
white wine and shallot sauce
牛ハラミのロースト
～白ワインとエシャロットのソース～
150g ¥1,680(税込¥1,848)
しっとりと仕上げた柔らかなハラミ本来の旨味を、
白ワインとエシャロットのソースで存分に引き出しました。



Rice & Noodle

ご飯・麺

PLEASE FEELING ENJOY AND MEMORABLE
TIME WITH SHINJUKU LIME

Rice ご飯

Fried rice of Shrimp
海老チャーハン ¥880(税込¥968)
濃厚な海老味噌を使った香ばしいチャーハン。
レタスのシャキシャキと合わせてどうぞ。
※お米は秋田県産米 50%、タイ産米 50% 使用しております

Indonesian fried rice
バリの名物料理！
ナシゴレン ¥950(税込¥1,045)
バリ名物の海老や野菜など具沢山の甘辛炒飯。
温泉卵かフライドエッグをお選びください。
※お米は秋田県産米 50%、タイ産米 50% 使用しております

Beef, Mushrooms and Cheese risotto
ほろほろ牛スジとキノコの
チーズリゾット ¥1,080(税込¥1,188)
長時間煮込んだほろほろの牛スジとキノコの食感が
楽しめる、生米から炊いた旨味たっぷり特製リゾット。
※お米は秋田県産米を使用しております

Noodle 麺

Mixed soba of Sea urchin's cream
雲丹のクリームまぜそば ¥1,280(税込¥1,408)

雲丹を贅沢に使いクリームで仕上げたもっちり麺と
ぶちぶちとびっこの食感が楽しめる L I M E 特製まぜそば。



Tiramisu of white sesame

白胡麻のティラミス キャラメルナッツ添え

¥720(税込¥792)

セサミン配合栄養価の高い白胡麻を加えた
新しいスタイルのティラミスです。



Dessert

デザート

PLEASE FEELING ENJOY AND MEMORABLE
TIME WITH SHINJUKU LIME



Seasonal fruit millefeuille

季節フルーツのミルフィーユ ¥720(税込¥792)

自家製のサクサクしたパイと、カスタードとの相性は抜群。
仕上げに、旬のフルーツを華やかに飾っています。



Tea chiffon cake

紅茶のシフォンケーキ フルーツミックス添え

¥720(税込¥792)

しっとりとしたシフォン生地に香り高いアールグレイの
組合せをお楽しみください。



Rich fondant chocolate

濃厚フォンダンショコラ

¥780(税込¥858)

風味豊かなカカオマスとアーモンド生地の中に、クーベルチュール
チョコレートを閉じ込めたとろけるフォンダンショコラ。