

FOOD

MENU

17:30~23:00
L.O. 22:00

MINI TAPAS

ミックスナッツ Mixed nuts	¥500	自家製レーズンバター Homemade raisin butter	¥800
3種のオリーブマリネ Three kinds of olives	¥700	イペリコチョリソスライス Dryed chorizo slices	¥800
彩野菜の自家製ピクルス Homemade pickles	¥700		

APPETIZER

コールドミート3点盛り合わせ Assortment of 3 cold meats	¥1,400
本日のチーズ4種盛り合わせ Four kinds of cheese of the day	¥1,300
スモークサーモンのカルパッチョ仕立て ~ヒアルロン酸ジュレを添えて~ Smoked salmon carpaccio tailoring served ~with hyaluronic acid jelly~	¥1,800
シュリンプカクテル 柚子胡椒のオーロラソース Shrimp cocktail Aurora sauce of yuzu pepper	¥1,800
パルミジャーノレジャーノと厚切りベーコンの シーザーサラダ Caesar salad with parmesan leisureno and thick sliced bacon	¥1,400

HOT APPETIZER

フレンチフライ ケイジャン 又は ガーリック French fries Cajun or garlic	¥1,000
イペリコ豚フランクのグリル Grilled Iberian pork Frankfurt	¥1,400
釜揚げシラス、九条ネギのアヒージョ バケツ付き Kamaage Shirasu and kujo green onion Ajillo with Bucket	¥1,400
ゴルゴンゾーラのクリームソースのニョッキ Gorgonzola cream sauce gnocchi	¥1,600
ガーリックトースト2枚 Garlic toast 2P	¥600

MAIN

本日の魚料理 スタッフまでお尋ねください Please ask staff for today's fish dishes	¥2,800
鳥取県産大山どり骨付き胸肉のロースト Roasted "Daisen Chicken" breast	¥2,800
オーストラリア産 骨付きラム肉のグリル Grilled lamb with bone Australia	¥4,000
オーストラリア産 Tボーン ビステッカ わさび醤油 トリュフ塩 メンテルバター添え Australian T-bone bistecca wasabi soy sauce, truffle salt Served with Maitrel d'hotel butter	¥12,000
本日のA5ランク和牛ステーキ スタッフまでお尋ねください Please ask staff for today's A5 Wagyu steak	¥7,000~

SANDWICH

クロックタイガー ~ハムとチーズのオープン焼き~ Croque Tiger ~Oven-baked Ham and cheese~	¥1,500
--	--------

PASTA&RISOTTO

自家製粗挽き肉のボロネーゼタリアテッレ Bolognese with homemade coarsely ground beef Tagliatelle	¥1,900
黒トリュフ入りベーコンとマッシュルーム のクリームソースリゾット Bacon and mushroom with black truffle cream sauce Risotto	¥2,500

DESSERT

本日のデザート スタッフまでお尋ねください Please ask staff for today's dessert	¥1,300
--	--------



THE LOCAL

☎ 03-6721-1880
✉ info@bar-tiger.jp

テーブルチャージ・サービス料は含まれています。