

MENU



FRENCH ODEN (フレンチおでん)

「ソースで食べるバルザルのおでん!」

- ① 大根~ポルチーニのソース~ **¥200**
- ② 手羽先~粒マスタードクリームソース~ ※ご注文は2本から **¥150**
- ③ 牛タン~ピカントソース~ **¥400**
- ④ 玉子~スモークサーモンのタルタルソース~ **¥200**
- ⑤ じゃがいも~トリュフバター~ **¥200**
- ⑥ 牛肉レンコン餅~あんかけソース~ **¥350**
- ⑦ 白身魚の洋風はんぺん(クネル)~ビスケットソース~ **¥350**
- ⑧ 牛すじ~ポロネーゼソース~ **¥250**

※価格は全て税抜き表記になっております。

白ワイン+ソーダにフルーツをプラス!見た目も口当たりもさわやかなワインカクテル♪

Fruit Wine Sour

「フルーツワインソーダ」

プレーン
ワインソーダ ¥400



- レモンソーダ ¥500
- キウイソーダ ¥600
- 漬け込みぶどうソーダ ¥600
- グレープフルーツソーダ ¥500
- オレンジソーダ ¥500
- 香崎柚子ソーダ ¥500
- 焼きりんごソーダ ¥600

「カクテル」Cocktail

GIN 桜尾ジン ALL ¥600
9種類の産地産地酒をブレンドして作られたクラフトジン。ジントニック/ジンパック。

- ウォッカ モスコムール/ウォッカトニック スクリュードライバー
- ラム モヒート/ラムコック
- カシス カシスソーダ/カシスオレンジ カシスクーロン
- ピーチ ピーチソーダ/ファジートール ピーチクーロン **ALL ¥550**

Shochu & 「焼酎/梅酒」 Plumliquor

- 金黒(芋)
- いいちこ全麹(麦)
- 紀州南高梅酒 **ALL ¥400**

割り方をスタッフまでお伝え下さい。ロック・水割り・ソーダ割り・お湯割りなど

Sangria 「サングリア」

ワインにいろんなフルーツを漬けたサングリア♪
自家製サングリア(赤・白) **ALL ¥600**

フルーツたっぷり! デキャンタ サングリア(赤・白) **ALL ¥1,880**
フルーツの甘さを活かす「赤」のサングリアと、梅酒系のさっぱりとした「白」のサングリアをご用意♪

Wine Cocktail 「ワインカクテル」

- オペレーター 白ワイン+ジンジャーエール ¥500
- キティ 赤ワイン+ジンジャーエール ¥500
- キール 白ワイン+カシス ¥550
- キールロワイヤル スパークリングワイン+カシス ¥600
- ミモザ スパークリングワイン+オレンジ ¥600

ワインはワインリストをご覧ください。

「ハイボール」Highball

ブラックニッカ リッチブレンド ¥400

- ジャックダニエル ¥450
- 余市 余市 ¥600
- ジンジャーハイボール ¥450
- コークハイボール ¥450
- 香崎柚子ハイボール ¥450
- ぶどうハイボール ¥500

Soft Drink 「ソフトドリンク」

- ALL ¥300
- コーラ オレンジジュース
- ジンジャーエール グレープフルーツ
- 烏龍茶 バインジュース
- ペリエ(炭酸水) ¥500
- ノンアルコールビール
- ドライゼロ ¥380

「ビール」Beer

アサヒスーパードライ ¥450

Beer Cocktail 「ビアカクテル」 ALL ¥500

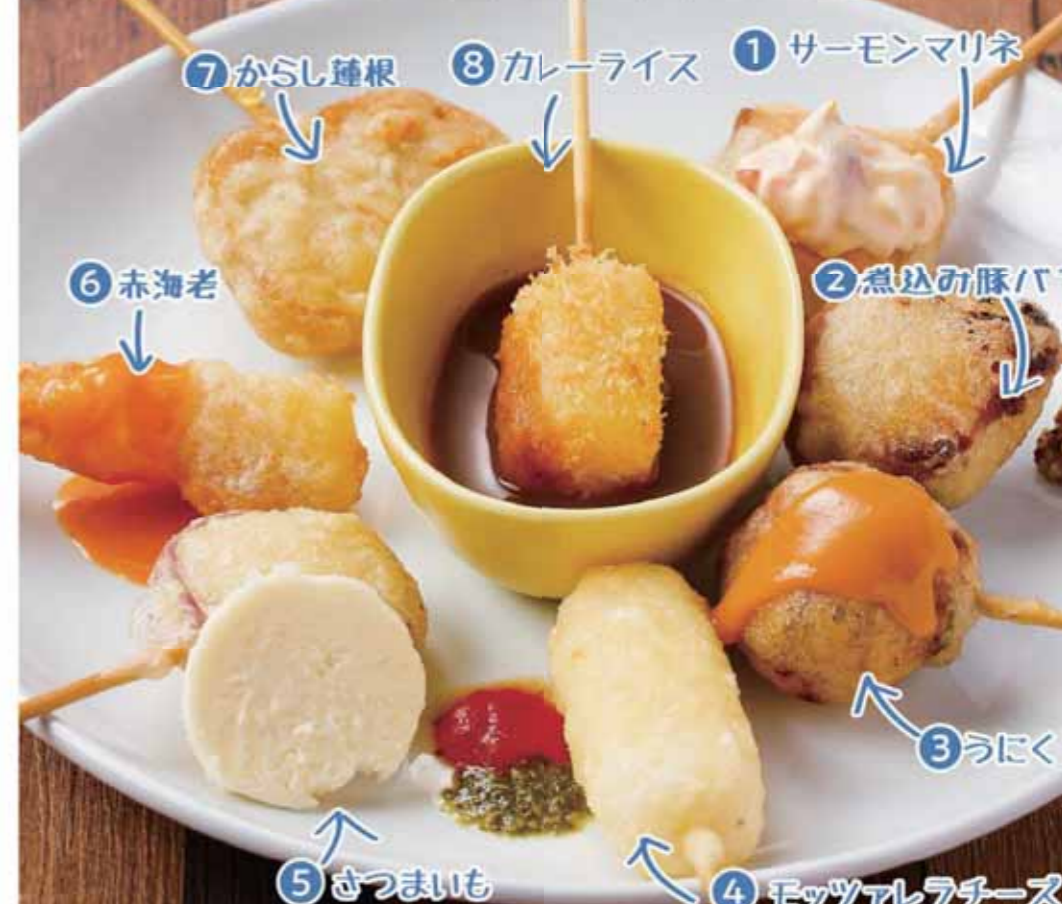
- 国産リモンチェットロでつくるレモンビア
- ビール+リモンチェットロ
- シャンディガフ
- ビール+ジンジャーエール

Cafe 「カフェ」

- コーヒー(Hot/Ice) **ALL ¥300**
- カフェラテ(Hot/Ice) **ALL ¥400**
- エスプレッソ(Hot) ¥300
- 紅茶(Hot/Ice) ¥300
- ノンアルコールカクテル
- 香崎ゆずソーダ ¥400
- ぶどうオレンジ ¥400

※価格は全て税抜き表記になっております。

Bar Salu french GRAND



BEIGNET (ベニエ(フレンチ串揚げ))

「サクサク食感のフレンチ串揚げ!」

- ① サーモンマリネ ~自家製タルタル~ [1本] **¥250**
- ② 煮込み豚バラ~粒マスタード~ [1本] **¥200**
- ③ うにく(雲丹と牛肉)~ウニソース~ [1本] **¥300**
- ④ モッツアレラチーズ~トマトとバジルのソース~ [1本] **¥200**
- ⑤ さつまいも~はちみつバター~ [1本] **¥150**
- ⑥ 赤海老~ビスケットソース~ [1本] **¥250**
- ⑦ からし蓮根 [1本] **¥150**
- ⑧ カレーライス [1本] **¥150**

Hors d'oeuvre

「まずはここからスタート！」

サイコロを振って「3or6」が出たら

9種→12種に!



最初は、コレ!

前菜9種盛り合わせ
(1人前)¥1000



具だくさん!
自家製グラタン
(エビ・鶏・ベーコン)
¥700

自家製田舎風パテ
¥600



チーズフォンデュ
~野菜とバゲット添え~
¥750

フォアグラのテリーヌ
~バルサミコソース~
¥750

Salad 「サラダ」

自家製トマトドレッシングの
グリーンサラダ ¥600

季節野菜の
バーニャカウダ
~2種のソースで~
¥950



スモークサーモンの
シーザーサラダ ¥900



ニース風サラダ ¥800

※価格は全て税抜き表記になっております。

「ミート」 Meat

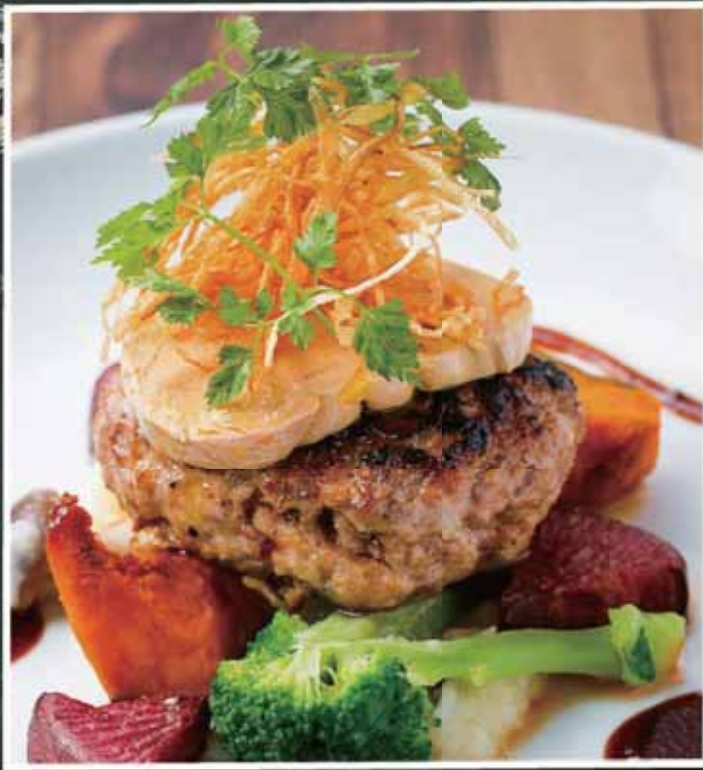
「メインはこちらからどうぞ!」



茶美豚
バラ肉のコンフィ
~粒マスタードクリームソース~
¥1200



牛ホホの
赤ワイン煮込み
じっくり煮込んだホホ肉は
しっとり柔らか!
¥1500



黒牛を使ったハンバーグ
~ロッシェニ風~
肉汁たっぷりハンバーグをフォアグラと一緒に!
ロッシェニスタイル!
¥1500

スタッフ
おすすめ
です。

牛カインミのロースト
~赤ワインソースで~
希少部位。フィレのような柔らかさと、赤身のような
しっかりとした肉感!
¥1800

PASTA

「フレンチだけどバルザルといえ生パスタ」



野菜たっぷり!
ペペロンチーノ ¥1000



渡り蟹の
トマトクリームパスタ ¥1300



自家製ポロネーゼパスタ
~ポーチドエッグとチーズチップを添えて~ ¥1100



カルボナーラ ¥1000

お好みの「生パスタ」をお選びいただけます!
下記からパスタの種類をお選び下さい。

■スバゲッティ ■リングイネ ■フェットチーネ

こだわりのパンが一緒だととっても美味しい!
パスタやグラタンと一緒に

天然酵母バゲット ¥150

天然酵母
使用

ODEN DASHI RICE

「おでん出汁と相性抜群です!是非どうぞ」

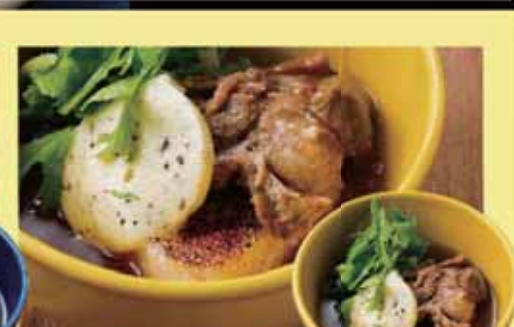


シエア
も
良いね

とろ〜り玉子と
たっぷりチーズの組み合わせが
おでん出汁に良く合います。
たっぷりチーズの
おでん出汁リゾット
¥1000



おでん出汁で食べる!
牡蠣の焼きおにぎり茶漬け
~牡蠣バターで~
[1人前]¥400



おでん出汁で食べる!
牛スジの焼きおにぎり茶漬け
~トリュフバターで~
[1人前]¥400

TAPAS

「少しをちょっとずつ お酒のお供に!」

「手軽に色々お楽しみ下さい!」 ALLY¥300



ラタトゥイユ
~冷蔵野菜のトマト煮込み~



生ハムと大根のマリネ



自家製ピクルス



おでん出汁で炊いた
大根の唐揚げ



殻付きアーモンド



豚肉のリエット

「ひと手間かけた小皿料理です!」 ALLY¥500



小海老のフリット



おでん出汁で炊いた
まるごとトマト
~とろ〜りチーズで~



旨味たっぷり!
牡蠣バター



自家製サーモンの
テリーヌ



生フレンチフライドポテト
~香草ガリックバターで~



自家製豚タンハム
~トマトとマスタードのソース~

Dessert 「デザート」

- ガトーショコラ ¥500
- くるみのタルト ¥500
- ルビーチョコレートのテリーヌ ¥500
- ジェラート2種盛り合わせ ¥400
- デザート盛り合わせ ¥1500



デザート盛り合わせ



ガトーショコラ



くるみのタルト



ルビーチョコレートのテリーヌ