

当店でのお支払いは
現金のみとなります。

欧風料理 華

(消費税別)

LUNCH 11:30~

DINNER 17:30~21:00(L.O.)

tel.03-3332-6228

オードブル

1. スペイン風キュウリの酢漬け.....¥500(550)
2. チョトノドライソーセージ.....¥800(880)
3. ハモン・セラノ.....¥1,380(1,518)
4. ザワークラウト.....¥450(495)
5. ジャーマンポテト.....¥650(715)
6. セゴビア風マッシュルームのソテー.....¥850(935)
7. オニオン・パフエ(玉ねぎのカナッペ).....¥850(935)
8. パテド・カンパーニュ.....¥950(1,045)
9. エスカルゴ(6個)パケット添え.....¥1,300(1,430)
10. まかないオムレツ(ラタトゥユ添え).....¥850(935)
11. トルティージャ(スペイン風オムレツ).....¥950(1,045)
12. ヘリソ(ニシンの酢漬け).....¥1,200(1,320)
13. イカの墨煮(甘みのあるソース).....¥1,400(1,540)
14. チーズの盛り合わせ(3種~4種).....¥1,200(1,320)
15. オリーブの実.....¥650(715)
16. スウィイガニのテリーヌ.....¥1,300(1,430)
17. サムビーフ(牛ヒレステーキのカナッペ)¥1,850(2,035)
18. 牡蠣のオープン焼き(11月~).....¥1,580(1,738)
19. オードブルの盛り合わせ(2人前くらい).....¥2,300(2,530)

スープ・サラダ

1. 本日のスープ.....¥450(495)
2. オニオン・グラタンスープ(冬場のみ).....¥850(935)
3. 小さいサラダ(1人前).....¥500(550)
4. 大きいサラダ(2人前くらい).....¥950(1,045)
5. ほうれん草とフロッキーのサラダ.....¥950(1,045)
6. アボガドと天使の海老のサラダ.....¥1,580(1,738)
7. 牛ヒレ肉のサラダ仕立て.....¥1,800(1,980)

ドイツ・フランス・スペインなどの欧風料理を
お出ししています。ア・ラ・カルト料理が主体
ですが、お手軽なコース料理やランチセット
もご用意しています。ワインは60種類ほど
¥3,800~(税込み 4,180~)ありますので
お好みに合わせてお楽しみください。

肉料理

1. 牛ヒレステーキ(ガーリックライス・サラダ).....¥2,200(2,420)
2. 牛ヒレ肉のカルパチョ(ソテーして).....¥2,300(2,530)
3. コスティージャ(スペイン風の煮込み).....¥1,800(1,980)
4. 仔牛のカツレツ(ウインナーシュニッツェル).....¥2,500(2,750)
5. 和牛のビーフシチュー、温野菜添え.....¥2,300(2,530)
6. 牛ヒレのペッパーステーキ、温野菜添え.....¥2,500(2,750)
7. 仔羊のロースト(ラムチャップ).....¥2,800(3,080)~
8. アイスバイン(豚すね肉の塩茹で).....¥2,300(2,530)
(※店の名物料理)

米・パン・バスター・グラタン

1. ハエリヤ(2人前).....¥2,200(2,420)
2. 魚介類の雑炊.....¥1,300(1,430)
3. ガーリックライス.....¥450(495)
4. スパゲティ・バジリコ.....¥900(990)
5. スパゲティ・イカスミ.....¥1,200(1,320)
6. スパゲティ・ペスカトール.....¥1,580(1,738)
7. 海老とキノコのグラタン.....¥1,200(1,320)
※ハエリヤ(大きいサイズ)¥3,800(4,180)

魚介類 (豊洲直送!)

1. 魚の香草風味(ハーブとオリーブオイルで).....¥1,850(2,035)
2. 魚のピカタ、トマトソース.....¥1,850(2,035)
3. 魚のムニエル、マッシュルームのクリームソース.....¥2,000(2,200)
4. 魚のサバイヨンソース焼き.....¥1,950(2,145)
5. フライベース(魚・海老・イカ・ホタテ・アサリ).....¥2,300(2,530)

デザート

1. 本日のデザート.....¥650(715)
2. 自家製シャーベット.....¥450(495)
3. デザートの盛り合わせ.....¥950(1,045)

ホームページ <http://hana-nishiyogi-restaurant.com/>

定休日:木曜日(他・インスタグラムでお知らせしています)

tel.03-3332-6228

★おまかせコース(魚 or 肉料理)¥4,000(4,400)~<6種類ほど>

オードブル・スープ・魚 OR 肉料理・パン・デザート・コーヒー他

インスタグラム @hana_nishiyogi

MENU

お支払いは現金のみとなります。(10%消費税込み価格)

～オードブル～

◆ザワークラウト(キャベツの酢漬け)… ¥450(495)

◆ジャーマンポテト… ¥650(715)

◆オリーブの実… ¥650(715)

◆セゴビア風マッシュルームのソテー… ¥850(935)

◆腸詰のカナッペ(チーズをのせて焼いてあります)… ¥950(1,045)

◆チョリソ(スパイシーなドライソーセージ) ¥800(880)

◆まかないオムレツ(和風、柚子風味)… ¥900(990)

◆トルティージャ(スペイン風オムレツ)… ¥1,000(1,100)

◆イカの墨煮… ¥1,500(1,650)

◆ニスカルゴ(6個)パケット添え… ¥1,300(1,430)

◆ヘリング(ニシンの酢漬け)… ¥1,300(1,430)

◆オニオン・パフェ(温かいカナッペ)… ¥850(935)

◆ズワイガニのテリーヌ… ¥1,300(1,430)

◆チーズの盛り合わせ(3～4種)… ¥1,200(1,320)

◆サムビーフ(牛ヒレステーキのカナッペ)… ¥1,850(2,035)

◆オードブルの盛り合わせ(4～5種類)… ¥2,500(2,750)



ジャーマンポテト



まかないオムレツ



ヘリング



盛り合わせ

～スープ・サラダ～

◆本日のスープ(1人前)… ¥450(495)

◆オニオングラタンスープ… ¥900(990)

◆小さいサラダ… ¥500(550)

◆大きいサラダ(2人前くらい)… ¥950(1,045)

◆ほうれん草とブロッコリーのサラダ… ¥950(1,045)

◆アボガドと海老のサラダ(フラワー海老)… ¥1,680(1,848)

◆牛ヒレ肉のサラダ仕立て… ¥1,680(1,848) ※小さいサラダ以外は2人前くらいです。



ブロッコリーのサラダ

～グラタン・パスタ～

【パスタ大盛+200円(220)】

◆海老ときのこのグラタン… ¥1,200(1,320)

◆イカ墨のスパゲティ… ¥1,200(1,320)

◆スパゲティ・バジリコ… ¥950(1,045)

◆スパゲティ・ペスカトーレ… ¥1,680(1,848)



パエリア

～米料理・パン～

◆パエリア(2人前)… ¥2,300(2,530)

※大きいサイズもあります。… ¥3,800(4,180)

◆魚介類の雑炊(サフラン風味)… ¥1,300(1,430)

◆ガーリックライス… ¥450(495) ◆ライス ¥250(275)

◆ガーリックトースト… ¥500(550)

◆パン… ¥500(550)

～魚介類～

豊洲直送..

- ◆魚の香草風味(ハーブ4種)・・・¥2.200(2.420)
- ◆魚のサバイオンソース焼き・・・¥2.200(2.420)
- ◆魚のムニエル、きのこのクリームソース・・・¥2.300(2.530) フイヤベース
- ◆フイヤベース・・・¥2.500(2.750)



～肉料理～

- ◆牛ヒレステーキ(ガーリックライス・サラダ添え)・・・¥2.300(2.530)
- ◆牛ヒレ肉のペッパーステーキ、温野菜添え・・・¥2.500(2.750)
- ◆コストエージャ(スペアリブの煮込み)・・・¥1.850(2.035)
- ◆和牛のビーフシチュー・・・¥2.300(2.530)
- ◆タン・シチュー、温野菜添え・・・¥2.500(2.850)
- ◆仔牛のカツレツ(ウイナーシュニツツェル)・・・¥2.500(2.750)
- ◆アイスバイン(豚すね肉の塩茹で)・・・¥2.300(2.530)

(ジャーマンポテト・ザワークラウト添え)



アイスバイン

～デザート～

- ◆本日のデザート(単品) ¥650(715)
- ◆デザート(盛り合わせ) ¥950(1.045)
- ◆シャーベット・・・¥450(485)

～おまかせコース～

¥4.300(4.730)～

オードブル・スープ・パン・肉or魚料理・デザート・コーヒー等

4page

WINE LIST

◆白ワインリスト

◆赤ワインリスト

◆スパークリングワインリスト



DRINK MENU

(消費税込み)

ビール

- ◆生ビール(エビス) ¥650 (715)
- ◆小さい生ビール ¥300 (330)
- ◆ギネスビール(黒ビール) ¥700 (770)
- ◆ノンアルコールビール(ドイツ) ¥550 (605)

カクテル

- ◆自家製サングリア ¥700 (770)
- ◆キール・ロワイヤル ¥850 (935)
- ◆キール(白ワイン+カシス) ¥700 (770)
- ◆ジントニック ¥700 (770)
- ◆カンパリソーダ ¥700 (770)
- ◆スプモーニ ¥800 (880)
(カンパリ・グレープフルーツ・トニックウォーター)

ウイスキー(シングル)

※ソーダ割+150 (165)

Scotch whisky

- ◆ホワイトホース ¥500 (550)
- ◆バラントイン(12年) ¥700 (770)
- ◆シーバスリーガル(12年) ¥750 (825)
- ◆オールド・パー(12年) ¥900 (990)
- ◆オールド・ブルトニー(12) ¥900 (990)

Bourbon whiskey

- ◆ジャックダニエル ¥700 (770)
- ◆ワイルドターキー ¥800 (880)

シェリー酒

- ◆テイオベベ ¥800 (880)
- ◆アモンテリヤード(12年熟成) ¥950 (1045)

ソフトドリンク

- ◆スルジーバ(伊・炭酸水) ¥700 (770)
- ◆ウーロン茶 ¥350 (385)
- ◆ジンジャーエール ¥500 (550)
- ◆オレンジジュース ¥550 (605)
- ◆グレープフルーツジュース ¥550 (605)
- ◆りんごジュース(青森) ¥700 (770)
- ◆アイスティー ¥450 (495)

☕ コーヒー or 紅茶

- ◆コーヒー ¥400 (440)
- ◆紅茶(アールグレイ) ¥400 (440)
- ◆エスプレッソ ¥400 (440)
- エスプレッソ・ダブル ¥500 (550)

食後酒

- ◆マール・ドウ・ブルゴーニュ ¥700 (770)
- ◆グラッパ(Nebbiolo樽熟成5年)
..... ¥900 (990)
- ◆ヘドロ・ヒメネス(甘口) ¥900 (990)



グラスワイン



スーパーワイン

1 TESOURO DA SE Brut (ポルトガル) ¥900 (税込み¥990)

テゾウロ・ダ・セ・ブリュット キレのいい辛口。

白ワイン

1 Riesling Trocken ¥850 (税込み¥935)

リースリング・トロッケン (オーストリア)

果実味豊富 デカンタ¥3,000 (税込み¥3,300)

2 Blanc Sain ¥950 (税込み¥1,045)

ブラン・サン (仏)

ボジョレ地方のシャイトネ。デカンタ¥3,400 (税込み¥3,750)

赤ワイン

1 BLAUFRANKISCH ¥800 (税込み¥880)

ブラウフレンキッシュ (オーストリア)

バランス良。 デカンタ¥2,800 (税込み¥3,080)

2 Three Generathions ¥900 (税込み¥990)

スリー・ジェネレーションズ (ブルガリア)

カバネリ・ポネン・メロー デカンタ¥3,200 (税込み¥3,520)
凝縮感あり シー

3 BAROLO ¥1,400 (税込み¥1,540)

バローロ (伊)

2013! 飲み頃。 デカンタ¥4,300 (税込み¥4,730)

酸味とのバランスが心地良。

食後にどうぞ...

1. クラッパ (伊) ¥900 (990)

2. マーレ (伊) ¥700 (770)

†白ワインリスト†

ロワール地方

【フランス】

1	21'	MUSCADET SEVRE&MAINE	¥3,800
		ミュスカデ/フレッシュで爽やかなワイン。ドメーヌ・サンマルタン。	(税込¥4,180)
2	NV	JE TAIM MAIS J'AI SOIF	¥4,300
		ジュテーム・メ・ジェ・ソワフ/果実味豊富な辛口白ワイン。ピオワイン。	(税込¥4,730)
3	20'	SANCERRE	¥6,500
		サンセール/バランスがよく、洗練された味わい。セバスチャン・リフォー。	(税込¥7,150)
4	18'	PIERRE PRECIEUSE	¥8,000
		ピエール・プレジューズ/凝縮した蜜のフレーバー。生き生きとした果実味。	(税込¥8,800)

ブルゴーニュ・ジュラ地方

5	20'	SAINT BRIS	¥4,800
		サン・ブリ/しっかりとした酸。ブルゴーニュ地方のソーヴィニヨンブラン。	(税込¥5,280)
6	21'	BLANC SAIN	¥4,800
		ブラン・サン/黄色い果実、フレッシュでやさしいシャルドネ。	(税込¥5,280)
7	21'	PUILLY-FUISSE	¥6,500
		プイィ・フィッセ/美しい黄金色。洋ナシやバニラ香。樹の風味。	(税込¥7,150)
8	19'	BOURGOGNU Chardonnay	¥6,500
		ブルゴーニュ・シャルドネ/Domaine Bailorin & F やさしいワイン	(税込¥7,150)
9	20'	CHABRIS PREMIER CRU VOSGROS	¥6,800
		シャブリ・ブルミエ・クリュ/美しい緑がかった黄金色。果実味たっぷり。	(税込¥7,480)
10	20'	Jerome Arnou/ARBOIS	¥6,800
		ジェローム・アルヌー/シャルドネとサヴァニャン。非常に複雑な味わい。	(税込¥7,480)

アルザス地方

11	19'	PINOT BLANC Saint Georges	¥5,000
		ピノ・ブラン/ドメーヌ・ドゥ・ランヴォル。熟した果実の芳香。	(税込¥5,500)
12	18'	GEWURZTRAMINER	¥5,200
		グヴェルトツラミネール/HUGEL。アロマティックで華やか。	(税込¥5,720)
13	19'	BLANC TRIS	¥6,000
		ブラン・ア・トロワ/アルザスの3品種混合のピオワイン。	(税込¥6,600)
		(ピノグリ・リースリング・シルヴァネール)	

【イタリア・ドイツ・オーストリア・ハンガリー・ブルガリア】

14	20'	BERNHARD KOCH SYLVANER (ドイツ)	¥4,300
		ベルンハルト・コッホ/口当たりが良く、まろやか。辛口。	(税込¥4,730)
15	21'	GRUNAR VELTLINER (オーストリア)	¥4,300
		グリューナ・ヴェルトリーナ/果実味豊富でバランスのよいピオワイン。	(税込¥4,730)
16	20'	Riesling Trocken SCHEU (オーストリア)	¥4,500
		リースリング・トロッケン/果実味豊富。たっぷりサイズの1Lです。	(税込¥4,950)
17	20'	SOAVE CLASSICO (伊)	¥4,500
		ソアヴェ・クラシコ/凝縮感があり、ふくよかなワイン。	(税込¥4,950)
18	21'	OLIVER (ハンガリー)	¥4,500
		オリバー/ライチ、マスカット、桃、白コショウなどの複雑なアロマ。	(税込¥4,950)
19	19'	BURGOZONE CHARDONNAY (ブルガリア)	¥4,800
		ブルゴゾネ・シャルドネ/ほんのりとした樽香と甘みのある上品なワイン。	(税込¥5,280)



欧風料理 華
南仏・ローヌ地方

†赤ワインリスト†

(フランス)

1	21'	Castelmaure Sansa (仏・コルビエール)	¥4,000
カステルモール・サンサ/たっぷり広がる果実味、程よい濃さのピオワイン。(税込み¥4400)			
2	20'	TERRE DE BARDET (仏・ラングドック)	¥4,600
テール・ド・バルデ/濃い果実味、タンニンと酸とのバランスが絶妙。(税込み¥5,060)			
3	06'	FAUGERES (仏・フォジエール)	¥8,500
フォジエール/濃い色調の、野性的な香り。Domaine Leon Barral (税込み¥9,350)			

ボルドー地方

4	17'	Chateau Beaumont (仏・オーメドック)	¥4,800
シャトー・ポーモン/しなやかで丸みを帯びたボルドーワイン。(税込み¥5,280)			
5	08'	Chateau Le Jard (仏・ラランド・ド・ポムロール)	¥6,000
シャトー・ル・ジャール/熟成感のあるボルドーワイン。メルロー主体。(税込み¥6,600)			
6	19'	Le Relais de Dufort Vivens (仏・マルゴー)	¥6,800
ル・ルレ/有機栽培のシャトー。マルゴーらしいエレガントなボルドーワイン。(税込み¥7,480)			
7	10'	CH.Lespault-Martillac (仏・ベサックレオニャン)	¥7,500
シャトー・レスポール・マルティヤック/ベサック・レオニャン。重厚感。(税込み¥8,250)			
8	12'	Chartoron des ORMES (仏・ボイヤック)	¥10,000
シャルトロン・デ・ソルム/濃厚な果実のアロマ。余韻の長いワインです。(税込み¥11,000)			

ロワール・ブルゴーニュ・ジュラ地方

9	15'	SHINON Silenes	¥5,500
シノン・セレーヌ/熟したカベルネフランの風味とほのかな樽香のワイン。(税込み¥6,050)			
10	20'	FIXIN	¥5,500
フィッサン/エルヴェ・シャルロパン。力強い男性的なワイン。(税込み¥6,050)			
11	21'	MARSANNAY	¥5,800
マルサネ/クロ・デュ・ロワ。肉付きの良いピノノワール。(税込み¥6,380)			
12	19'	BOURGOGNE Hautes Cotes De Beaune	¥6,500
ブルゴーニュ・オー・コート・ド・ポーヌ/フルボティエ。力強くエレガント。(税込み¥7,150)			
13	21'	Jerome Arnou/ARBOIS	¥6,800
ジェローム・アルヌー/ピノノワール等の3種をブレンド。繊細な果実味。(税込み¥7,480)			
14	19'	POMMARD Les Perrieres	¥8,500
ポマル・レ・ピリエール/熟した果実味、きれいな酸、繊細なワイン。(税込み¥9,350)			
15	20'	GEBREY - CHAMBERTIN Mes Favorites	¥12,500
シュヴレイ シャンベルタン/Vieilles Vignes飲み頃。うま味が凝縮。(税込み¥13,750)			

8page

【イタリア】

16	19'	NERO D'AVOLA COLOSI (シチリア)	¥3,800
ネロ・ダーボラ/濃縮感があり、バランスの良いワイン。(税込み¥4,180)			
17	16'	RAMITELLO ROSSO (モリーゼ州)	¥4,800
ラミテッロ・ロッソ/やさしいタンニン、。モンテプルチアーノ主体。(税込み¥5,280)			
18	18'	MACAIA (ピエモンテ州)	¥5,000
マカイア/ネッピオーロとバルベラが半々。心地良いうま味と果実味。(税込み¥5,500)			
19	13'	BAROLO DOCG Riserva Cordana (ピエモンテ州)	¥5,800
バローロ/熟成感があり、酸とのバランスが良い。ゆっくりと味わいたい。(税込み¥6,380)			
20	18'	AMARONE della valpolicella DOCG (ヴェネト州)	¥6,500
アマローネ/バルバンテーナ。芳醇で、パワフル。凝縮された果実味。(税込み¥7,150)			
21	18'	SASSICAIA	¥35,000
サッシカイア/スーパータスカーナ。とても余韻が長く、柔らかい舌ざわり。(税込み¥38,500)			

【スペイン・ポルトガル・ブルガリア】

22	20'	LAYA (スペイン)	¥3,500
ラヤ/深いチェリーレッド。エレガントで複雑なアロマ。フレッシュなワイン。(税込み¥3,850)			
23	13'	MONTEFINO (ポルトガル)	¥3,800
モンテフィーノ/4種ブレンド。ふっくらとした果実味のやさしいワイン。(税込み¥4,180)			
24	19'	Three Generations (ブルガリア)	¥4,300
スリー・ジェネレーションズ/樽の香り、心地よいタンニン。オーガニック。(税込み¥4,730)			
25	17'	Collection By Burgozone (ブルガリア)	¥4,800
ブルゴゾーネ・コレクション/カベルネ・シラー・メルロー。力強いワイン。(税込み¥5,280)			



9page

†スパークリングワインリスト†

†フルボトル750ml、白†

【イタリア】

1.	PROSECCO・DOC "ロメオ" プロセッコ/グレーラ100%。フルーティーで甘酸っぱい印象。	¥3,800 (税込み¥4180)
2.	19'RABASCO ラバスコ/ウンブリア州、切れのある辛口。SO2無添加。	¥4,500 (税込み¥4,950)

【スペイン】

3.	CAVA BRUT, Reserva, D.O. Cava カバ・ブリュット/深みのある味わいと長い余韻。瓶内2次発酵。	¥4,300 (税込み¥4730)
4.	SIN CAVA XAREL シン・カバ・チャレロ/自然派の辛口ワイン。瓶内熟成。切れ味の良い辛口	¥4,300 (税込み¥4730)

【フランス】

5.	CREMANT DU JURA (ジュラ地方) クレマン・デュ・ジュラ/シャルドネ主体。きりっとした酸味と柔らかな甘み。	¥4,500 (税込み¥4950)
6.	CREMANT D'ALSACE (アルザス地方) クレマン・ダルザス/オーセロワ40、リースリング30、ピノブラン30。	¥4,800 (税込み¥5280)
7.	CREMANT DE BOURGOGNE BRUT クレマン・ドゥ・ブルゴーニュ/モンテリーのピノ主体。リッチな味わい。	¥4,800 (税込み¥5280)
8.	DRAPPIER CARTE D'OR (シャンパーニュ) ドラピエ・カルト・ドール/ピノノワール主体。ふくよかでしっかり。	¥7,000 (税込み¥7700)

†フルボトル750ml、ロゼ†

9.	Viola Rosato Extra Dry (イタリア) ヴィオーラ・ロザート/フルーティーで華やかな辛口のロゼ。	¥4,000 (税込み¥4400)
10.	BULLE NATURE ROSE (フランス) ロゼ、ピュル・ナチュラル/ピオワイン。辛口のロゼ、香りがよくエレガント。	¥4,800 (税込み¥5280)