

**大衆ビストロ**
コタロー
KOTARO
by ISHII

—とりあえず前菜—

まずはここから！一口で幸せ！



おすすめ

旬のフルーツと 自家製チーズサラダ

フルーツとチーズの酸味が効いた
さっぱりサラダ

880yen
(Tax 968yen)



フレッシュマッシュルームと クレソンのサラダ

880yen
(Tax 968yen)



タパスカプレーゼ

ちょこっとつまめるカプレーゼ

600yen
(Tax 660yen)



ミックスナッツ

420yen
(Tax 462yen)



ロメインレタスのシーザーサラダ

野菜もおつまみ感覚で楽しめる一皿

880yen
(Tax 968yen)



牛タンカルパッチョ

じっくり低温調理した牛タンです

980yen
(Tax 1078yen)



パクチーどっさりヨダレ鶏

特製スパイスソース & たっぶりパクチー

730yen
(Tax 803yen)



ピクルスの盛り合わせ

530yen
(Tax 583yen)



肉屋のポテトサラダ

とろ〜り半熟玉子

680yen
(Tax 748yen)



美食家の生ハムチーズ

生ハムとバイクドチーズケーキがクセになる！

880yen
(Tax 968yen)



ベリーハニーチーズ

お酒にも合う！大人の濃厚チーズ

680yen
(Tax 748yen)



たこのカルパッチョ

岩塩オリーブオイル仕立て

680yen
(Tax 748yen)



ビストロギョウザ

もちもち肉餃子を
さっぱりソースでどうぞ！

480yen
(Tax 528yen)



— 鉄板焼 —

選り抜き素材で作上げた！極上の味わい



木の上



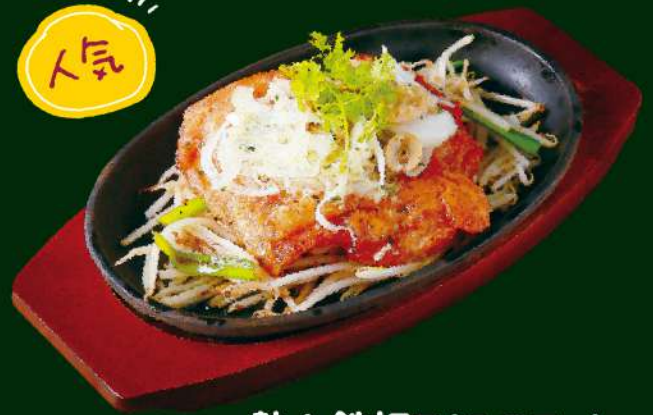
厳選牛の鉄板ステーキ

選り抜き素材で作上げた！極上の味わい

1880yen
(Tax 2068yen)



人気



熱々鉄板チキンステーキ

ガーリックバターソース

1300yen
(Tax 1430yen)



ガーリック枝豆シュリンプ

殻まで美味しいソフトシェルシュリンプ

880yen
(Tax 968yen)



超ジューシーウインナー

長〜いスパイシーなウインナー

880yen
(Tax 968yen)



クリームコロッケの鉄板焼

とろ〜り追いチーズ

880yen
(Tax 968yen)

- ココロ - おすすめ逸品 -

シェフ渾身の一皿！絶対に食べてほしい逸品！



たっぷりチーズの牛テール煮込み

バケット付き

待ち遠しい!! お時間頂きます

2800yen
(Tax 3080yen)



ベリーハニーチーズ

お酒にも合う!大人の濃厚チーズ

680yen
(Tax 748yen)



チーズin手羽唐揚げ

外はカリッと中はチーズが濃厚

750yen
(Tax 825yen)



パクチーどっさりヨダレ鶏

特製スパイスソース&たっぷりパクチー

730yen
(Tax 803yen)



牛タンカルパッチョ

じっくり低温調理した牛タンです

980yen
(Tax 1078yen)



木の上



厳選牛の鉄板ステーキ

選り抜き素材で作上げた!極上の味わい

1880yen
(Tax 2068yen)



しゃかしゃかオニオンリング

振って楽しい!食べて美味しい!
特製フレーバー

580yen
(Tax 638yen)

-アヒージョ・煮込み・揚げ物-

熱々を頬張る幸せ！お酒のお供に最高！

人気



海老と魚介のアヒージョ

お酒がすすむ逸品

700yen
(Tax 770yen)



砂肝とエリンギの ごろっとアヒージョ

550yen
(Tax 605yen)

アヒージョには、
バゲット or
ガーリックトーストを
是非合わせて
お召し上がりください！



バゲット
250yen
(Tax 275yen)



ガーリックトースト
450yen
(Tax 495yen)



たっぷりチーズの牛テール煮込み

バケット付き

待ち遠しい！！お時間頂きます

2800yen
(Tax 3080yen)



チーズin手羽唐揚げ

外はカリッと中はチーズが濃厚

750yen
(Tax 825yen)



しゃかしゃかオニオンリング

振って楽しい！食べて美味しい！
特製フレーバー

580yen
(Tax 638yen)



サクサク フィッシュ&チップス

880yen
(Tax 968yen)



砂肝ガーリックレモン

480yen
(Tax 528yen)



とろけるチーズフリット

680yen
(Tax 748yen)



フライドポテト (アンチョビ or トリュフマヨ)

580yen
(Tax 638yen)

どちらか
お選び
いただけます。



アンチョビ

トリュフマヨ



—ごはんもの・デザート—

心もお腹也大満足！ ほっこりめの逸品！

人気



鉄板ナポリタン

後引くお味！

980yen
(Tax 1078yen)

こぼれたい
ひみつ！



本日の秘密な一皿

内容はスタッフまで！



ガーリックバターライス

580yen
(Tax 638yen)



肉ごろごろカレーライス

1200yen
(Tax 1320yen)



クワトロフォルマッジ

ゴルゴンゾーラ・ゴータ・チェダー・
グラナパダーン、4種のチーズ

1080yen
(Tax 1188yen)



コタローマルゲリータ

自家製チーズとトマトソース使用

1080yen
(Tax 1188yen)



とろとろクリームブリュレ

480yen
(Tax 528yen)

夕飯物
スムージー



厚切りフレンチトースト

焼き上げるのに長時間いただきます

630yen
(Tax 693yen)

せつない
ひみつ！



本日のアイス

内容はスタッフまで！

400yen
(Tax 440yen)

お通し代としてお一人様 330円頂きます。
本店会提供每位客人小前菜、并收取 330 日元

An appetizer will be served for 330yen per person.
1인당 유료 기본 안주 330예을 받습니다

—乾杯はこちらどうぞ!—



旬な果物スパークリング

ごろっとシュワっと飲むフルーツ

950yen
(Tax 1045yen)

こぼれスパークリング

こぼれる! こぼれる!

580yen
(Tax 638yen)



—ハイボール—

メガ変更 + 300yen (Tax 330yen)

- 角ハイボール 500yen (Tax 550yen)
- 山崎ハイボール 1300yen (Tax 1430yen)
- 白州ハイボール 1300yen (Tax 1430yen)
- ジムビームハイボール 430yen (Tax 473yen)
- ジンジャーハイボール 550yen (Tax 605yen)
- コークハイボール 550yen (Tax 605yen)
- アールグレイハイボール 550yen (Tax 605yen)
- 翠ジンハイボール 480yen (Tax 528yen)

—ビール—

- 生ビール プレミアムモルツ 580yen (Tax 638yen)
- シャンディーガフ 580yen (Tax 638yen)
- レッドアイ 580yen (Tax 638yen)
- ビアスプリッツァー ビールと白ワインのカクテル 680yen (Tax 748yen)
- オールフリー ノンアルコールビール 480yen (Tax 528yen)



—サワー—

メガ変更 + 300yen (Tax 330yen)

- こだわり酒場のレモンサワー 440yen (Tax 484yen)
- 生レモンサワー 530yen (Tax 583yen)
- グレープフルーツサワー 460yen (Tax 506yen)
- 梅酒サワー 460yen (Tax 506yen)
- 黒ウーロンハイ 460yen (Tax 506yen)
- 緑茶ハイ 460yen (Tax 506yen)
- ジャスミンハイ 460yen (Tax 506yen)
- コーンひげ茶ハイ 460yen (Tax 506yen)
- アールグレイハイ 460yen (Tax 506yen)

—ソフトドリンク—

- コーラ 350yen (Tax 385yen)
- ジンジャーエール 350yen (Tax 385yen)
- ラムネ 350yen (Tax 385yen)
- 黒ウーロン茶 350yen (Tax 385yen)
- コーンひげ茶 350yen (Tax 385yen)
- ジャスミン茶 350yen (Tax 385yen)
- 緑茶 350yen (Tax 385yen)
- りんごジュース 350yen (Tax 385yen)

—乾杯はこちらどうぞ!—



旬な果物スパークリング

ごろっとシュワっと飲むフルーツ

950yen
(Tax 1045yen)



こぼれスパークリング

こぼれる!こぼれる!

580yen
(Tax 638yen)

—スパークリングワイン—

スペイン やや辛口

- **アンジュエールヴリュット** 2800yen (Tax 3080yen)
果実感が豊でほのかな甘口の味わい、すっきりとした後口が魅力的

スペイン やや辛口

- **プロジェクト・クワトロ・ガヴァ** 4800yen (Tax 5280yen)
モダン・スパニッシュワインの実力派。キレのある飲み口が魅力的

フランス 辛口

- **ルイモレットブリュット シャンパン** 8900yen (Tax 9790yen)
深金色をまとったシャンパーニュ、レモンシャーベット、洋梨のが香りに感じられます。

—白ワイン—

スペイン やや辛口

- **サニーサイドオーガニック** 2700yen (Tax 2970yen)
柔らかい酸味とフレッシュで豊かな果実味のワイン

アメリカ 辛口

- **ベンド シャルドネ** 3800yen (Tax 4180yen)
力強くも酸のバランスのとれていてフレッシュ感溢れるシャルドネ

フランス 辛口

- **ラベリエール ブラン** 4100yen (Tax 4510yen)
桃やトロピカルフルーツの風味を伴ったフルーティーでまろやかな舌触り

日本 辛口

- **甲州<日本の白 2020>** 4800yen (Tax 5280yen)
すだちやかぼすなどの和柑橘の香りが特徴の繊細な味わい

スペイン 辛口

- **カサ・ベナサル ゲヴェルツトラミネール** 5400yen (Tax 5940yen)
オレンジやグレープフルーツのような華やかな香りで、酸味と厚みの特徴

—グラスワイン—

- **グラスワイン 赤・白** 550yen (Tax 605yen)
- **デカンタ (500ml) 赤・白** 1580yen (Tax 1738yen)
- **スピリッツァー** 白ワイン+強炭酸 530yen (Tax 583yen)
- **スピリッツァー** 赤ワイン+強炭酸 530yen (Tax 583yen)
- **ピアスプリッツァー** 白ワイン+生ビール 680yen (Tax 748yen)

—赤ワイン—

スペイン ミディアムボディ

- **サニーサイドオーガニック** 2700yen (Tax 2970yen)
果実味とやさしい渋みで酸味の調和が心地よいワイン

フランス ミディアムボディ

- **b ボルドールージュ** 3800yen (Tax 4180yen)
華やかなダークチェリーの香りと、まろやかなタンニン、果実味あふれる心地よい味わい

アメリカ ミディアムボディ

- **ベント カベルネソーヴィニヨン** 3800yen (Tax 4180yen)
柔らかなタンニンが口当たり良く、オークのフレーバーが複雑さとふくよかさを感じる。

オーストラリア フルボディ

- **ワイン・メン・オブ・ゴッサム シラズ** 3900yen (Tax 4290yen)
深みのあるガーネットの紫色で、ブラックチェリーやブラックベリーの特徴

日本 ライトボディ

- **マスカット・ベリー-A<日本の赤>** 4800yen (Tax 5280yen)
華やかな香りと果実感のある心地よい味わい

—オレンジワイン—

ルーマニア 辛口

- **クラメレ・レカシュ** 4800yen (Tax 5280yen)
アプリコットやオレンジピールのアロマ。まるみとふくよかさがあるワイン。

—ロゼワイン—

スペイン 辛口

- **コオバラティエール・アグラリア・サンタ・キテリア** 3900yen (Tax 4290yen)
シラーから造るフルーティで程よいボディのあるロゼワイン

フランス やや甘口

- **レカーヴドラ ロワール** 4100yen (Tax 4510yen)
花を思わせるチャーミングな香りがあり、ほのかな甘味と酸味のバランスがとても良い