



DINNER MENU

MONTHLY WINE BY THE GLASS

CHAMPAGNE

ピエールゴビアールブリュットオーセンティック (フランス)
PIERRE GOBILLARD BRUT AUTHENTIQUE (FRANCE) ¥1680

SPARKLING

モリナ・カノヴァス・エコロジカル (スペイン)
MOLINA CANOVAS ECOLOGICAL (SPAIN) ¥980

アール・エス・ヴィ・ピースパークリング メトード・シャンプノワーズ (アメリカ)
RSVP BRUT METHODE CHAMPENOISE SPARKLING (USA) ¥1180

ROSE

カンティーナヴェローナバルドリーノキアレット (イタリア)
CANTINA DI VERONA BARDOLINO CHIARETTO DOC (ITALY) ¥780

WHITE

カンティーナヴェローナソアーヴェ DOC (イタリア)
CANTINA DI VERONA SOAVE DOC (ITALY) ¥780

フラット・ロック ピノ・グリージョ (アメリカ)
FLAT ROCK PINOT GRIGIO (USA) ¥980

ブレッド&バターソーヴィニヨン・ブラン (アメリカ)
BREAD & BUTTER SAUVIGNON BLANC (USA) ¥1380

ブレッド&バターシャルドネ (アメリカ)
BREAD & BUTTER CHARDONNAY (USA) ¥1380

RED

ラ・ヴォリエラ アリアニコ (イタリア)
LA VOLIERA AGLIANICO (ITALY) ¥980

ブレッド&バターメルロー (アメリカ)
BREAD & BUTTER MERLOT (USA) ¥1,380

ブレッド&バターカベルネソーヴィニヨン (アメリカ)
BREAD & BUTTER CABERNET SAUVIGNON (USA) ¥1380

ブレッド&バターピノ・ノワール (アメリカ)
BREAD & BUTTER PINOT NOIR (USA) ¥1380

WINE FLIGHTS

白ワイン
WHITE ¥1380

赤ワイン
RED ¥1380

3種類のテイスティングシェフのペアリング付き
3 Tasting Size Wines with Chef's Mini Pairing

メニュー表記価格は全て内税です。サービス料は頂いておりません。

ALL price include sales tax.No service or table charge.

PREMIUM COCKTAILS

期間限定
FOR ONLY
¥980

スパイシー!
Spicy!



ブラッティーマアリー | BLOODY MARY.....

ウォッカ、ルビーポートワイン、トマトジュース、レモン、ライバメアリーミックス
ソルティーさと歯ごたえがよく、旨味のバランスが絶妙

VODKA, RUBY PORT, TOMATO JUICE, LEMON, LAIBA MARY MIX. SALTY AND UNCTUOUS: A PERFECT
UMAMI BALANCE WITH A DELIGHTFULLY PEPPERY FINISH.

苦め!
Bitter!

コールドブリューマルティーニ | COLD BREW MARTINI.....

バニラ、ウォッカ、ブラックラム、コールドブリューコーヒー、塩キャラメル
バニラとチョコレートのマリァージュで、絶妙なほろ苦さと甘みのバランスを実現

VANILLA INFUSED VODKA, BLACK RUM, COLD BREW COFFEE, SALTED CAREMEL. SWEET AND
BALANCED WITH VANILLA AND CHOCOLATE.

甘め!
Sweet!



ライバソー | LAIBA SOUR.....

ウイスキー、レモン、ナツメグ、ヘーゼルナッツ、塩キャラメル、りんご 甘酸っぱい
なめらかな仕上がり

WHISKEY LEMON NUTMEG, HAZELNUT INFUSED SALTED CARMEL, APPLE, BITTERS. SWEET AND
SOUR, WITH A SMOOTH FINISH.

苦め!
Bitter!



ツイステッドネグロニ | TWISTED NEGRONI.....

ストロベリー、ローズマリー、ジン、カンパリ、パントメスイチゴとローズマリーの含みの
ある苦みと甘酸っぱさを表現

STRAWBERRY & ROSEMARY INFUSED GIN, CAMPARI, CINZANO ROSSO, PUNT A MES. BITTER AND
BALANCED WITH UNDERTONES OF STRAWBERRY AND ROSEMARY.

日本初進出

5つ星ホテルで大人気の、世界クラスのクラフトカクテルをお店でも!



世界 Top50に選ばれたカクテル界のカリスマ、
"マイケル・チェン"プロデュース!

DRINK

BEER

- ノンアルコールビール (ドライゼロ) ¥780
NON ALCOHOL BEER
- アサヒ スーパードライ ¥880
ASAHI SUPER DRY

FLAVOR SPRITZER

- ライム&レモングラス (白ワインベース) ¥880
LIME & LEMONGRASS
- ハニーレモン&ジンジャー (白ワインベース) ¥880
HONEY LEMON & GINGER
- カシス&ブルーベリー (赤ワインベース) ¥880
CASSIS & BLUEBERRY
- VIRGIN VERSION ノンアルコールバージョン ¥780

SPIRITS

- ジン / ウォッカ / ウィスキー ¥880
GIN / VODKA / WHISKEY

BEVERAGE

- コーラ、ジンジャーエール ¥660
COLA, GINGER ALE
- ジュース (グレープ / アップル / オレンジ / トマト) ¥660
JUICE (GRAPE / APPLE / ORANGE / TOMATO)
- アクアパンナ天然泉静水 ¥980
ACQUA PANNA NATURAL SPRING STILL WATER
- サンペレグリノスパークリングミネラルウォーター ¥980
SAN PELLEGRINO SPARKLING MINERAL WATER

1. 理念とコンセプト Our Philosophy and Concept

ワインリストもご用意しております。
ご注文される方は、お気軽にスタッフまで！
We also have a wine list. If you would like to go an order,
please feel free to contact the staff!

LOVE WINE LOVE LIFE / ワインを愛する者は、人生を愛する



コストパフォーマンスが高く、質の高いワインをお客様にお届けし、生涯のワインラヴァーを増やしていきたい、そんな想いでレストラン/オンラインワインショップを展開しております。

Our goal is to provide our customers with high quality wines at a cost performance found nowhere else. We hope our restaurant and online wine shop will help build a community of people who LOVE WINE and LOVE LIFE



世界最高峰の産地から100種類以上!8名の専門家から厳しい審査を受けた、ワインの数々。カリフォルニアワインを中心に、フランス・ボルドー/シャンパーニュ、イタリア・プーリア/カラブリア、スペイン、オーストラリアワインから取り揃えております。

Our team of wine professionals has selected over 100 wines from some of the world's most prestigious including, California, Bordeaux, Champagne, Italy, Australia and More!



素晴らしいワイン各種を、すべてマーケットプライスでご提供。
あなたにとって、運命の1本に出会えますように!

All of our fantastic wines are available for you to enjoy at retail price. We hope you find a bottle from our selection that will help you LOVE WINE and LOVE LIFE



2. システムについて About our wine System



ボトルをお選びの際は、レストラン併設のワインセラーより、お好きなワインをお選びください！
お好みを探し求めるために、スタッフがお手伝いさせていただきます。

Feel Free to select any wine from our list or, feel free to select the wine yourself directly from our cellar. Our staff are more than happy to assist you if you have any questions!



ワインを選んだら、抜栓料+1100円（税込）で店内にてお食事と一緒に楽しみ頂けます。
All of our wines are priced at retail price for take away and we will gladly open it for you to enjoy with our food for just ¥1100!



オンラインワインショップは、こちら。もしお気に入りの1本が見つかりましたら、
ご自宅用にショップサイトから注文可能です！

If you enjoyed our wines, we have an online wine store available for you to enjoy our wines in your home!



カタログもございますので、ぜひスタッフまでお気軽にお声かけ頂き、お持ち帰りください。
We also have a catalog available for you so please let our staff know if you would like to bring one home!

オンラインショップ
Bistro Vino Cellarsの
注文はこちらから!



COLD BITES

2種のミックスオリーブ..... ¥680
MIXED OLIVES

鶏レバーパテ&メルバトースト..... ¥680
LIVER PASTE AND CRACKERS

アボカドのディップ&トルティーヤチップス..... ¥780
AVOCADO DIP

バジル香る トマトとオリーブのオーブントースト..... ¥780
TOMATO & OLIVE BRUSCETTA

 本日の生牡蠣..... ¥880 per piece

カクテルソース・ぽん酢
・フレンチビネグレット3種のソースからお選びください

FRESH OYSTERS ON THE HALF SHELL
CHOICE OF 3 SAUCES, COCKTAIL, FRENCH VINAIGRETTE, PONZU

ジャンボシュリンプ カクテルソース..... ¥1480
JUMBO SHRIMP COCKTAIL

愛媛県産 真鯛のカルパッチョ..... ¥1680
FRESH FISH CARPACCIO

自家製スモークサーモン..... ¥1680
ディルクリームソース
SMOKED SALMON WITH DILL CREAM SAUCE

選べるチーズ3種の盛り合わせ..... ¥1680
(チーズの種類は右をご覧ください)
ASSORTED CHEESE PLATE

 マグロとアボカドのタルタル..... ¥1880
TUNA & AVOCADO TARTAR

生ハムとサラミの盛り合わせ..... ¥1880
MIXED PROSCIUTTO PLATE

SALADS

NEW  ビストロヴィーノハウスサラダ..... ¥1480
BISTRO VINO HOUSE SALAD

 クラシックシーザーサラダ..... ¥1480
CLASSIC CEASAR SALAD

 グリルチキンサラダ ランチソース..... ¥1680
GRILLED CHICKEN SALAD

 シェフのおすすめ

 大人気メニュー

HOT BITES

-  トリュフ香るミニハッシュポテト..... ¥880
ペコリーノチーズ添え
CRISPY TRUFFLE TATER TOTS
- フライドポテト..... ¥880
CRISPY FRENCH FRIES
- ポップコーンシュリンプ..... ¥980
西洋わさび入りカクテルソース
POPCORN SHRIMP
- グリルソーセージ..... ¥980
GRILLED SAUSAGE
- イタリア風トマト煮込みのミートボール..... ¥1280
MEATBALLS IN RICH ITALIAN TOMATO SAUCE
- いかのフリット ガーリックマヨネーズ..... ¥1280
FRIED CALAMARI WITH AIOLI SAUCE
- NEW** ホンビノス貝のワイン蒸し グリエールチーズバケット添え..... ¥1980
STEAMED LITTLENECK CLAMS IN WINE WITH GRUYERE CHEESE BAGUETTE

CHEESE

- ブリー (フランス)..... ¥580
BRIE (FRANCE)
- ゴルゴンゾーラ (イタリア)..... ¥580
GORGONZOLA (ITALY)
- ゴート (オーストラリア)..... ¥580
GOAT (AUSTRALIA)
- ミモレット (フランス)..... ¥580
MIMOLETTE (FRANCE)
- タレggio (イタリア)..... ¥580
TALEGGIO (ITALY)
-  選べるチーズ3種盛り合わせ..... ¥1680
ASSORTED CHEESE PLATE

 シェフのおすすめ

 大人気メニュー

メニュー表記価格は全て内税です。サービス料は頂いておりません。

ALL price include sales tax.No service or table charge.

BISTRO VINO

MAIN DISHES

🍗 CHICKEN 🍴

-  **こんがり焼いた鶏もも肉のグリル** ¥1880
マッシュポテト添え
GRILLED HERB CHICKEN WITH CREAMY MASHED POTATOES
- たっぷりキノコのチキンクリーム煮** ¥1880
CHICKEN FRECARSE WITH CREAM MASHROOMS SAUTE

🍖 MEAT 🍖

- 内ハラミのグリル** ¥1880
GRILLED BEEF SKIRT
- ラムラックのグリル 2個** ¥2480
GRILLED LAMB RACK 2pcs
- ハーフラムラックのグリル 4個** ¥4980
GRILLED HALF LAMB RACK 4pcs
-  **3種のビーフステーキ盛り合わせ** ¥4980
ヒレ・ハラミ・リブロース
SPECIAL STEAK SAMPLER PLATER
-  **ショートグレイン 牛ヒレステーキ 150g** ¥3980
SHORT GRAIN FED FILET MIGNON 150g
- ショートグレイン 牛ヒレステーキ 300g** ¥7580
SHORT GRAIN FED FILET MIGNON 300g
-  **牛リブロースステーキ 250g** ¥4980
PRIME RIBEYE STEAK 250g
- 牛リブロースステーキ 500g** ¥9880
PRIME RIBEYE STEAK 500g

🥬 VEGETABLES 🥬

メインのお肉の付け合わせに！

- キャベツのアンチョビ炒め** ¥780
GRILLED CABBAGE WITH ANCHOVY SAUCE
- とうもろこしのバターソテー** ¥780
SAUTEED CORN
- クリーミーマッシュポテト** ¥780
CREAMY MASHED POTATOES
- ほうれん草のクリームソテー** ¥980
CREAMED SPINACH
- ミックスキノコのガーリックソテー** ¥1180
MUSHROOM SAUTEE

 シェフのおすすめ

 大人気メニュー

メニュー表記価格は全て内税です。サービス料は頂いておりません。

ALL price include sales tax.No service or table charge.

BISTRO VINO

さっぱりレモン風味 愛媛県産 真鯛のオーブン焼き..... ¥2680
季節野菜のグリル添え
OVEN BAKED SNAPPER WITH LEMON AND SEASONAL GRILLED VEGETABLES

 **サーモンのグリル デイルクリームソース**..... ¥2680
GRILLED SCOTCH SALMON IN A DILL YOGURT SAUCE

メカジキのグリル..... ¥2880
スモーキートマトバターソース
GRILLED SWORDFISH IN SMOKEY BUTTER SAUCE

PASTA & RICE

Large pasta + ¥300 パスタ大盛 + ¥300

 **ピリ辛トマトソース アラビアータ**..... ¥1680
麺はペンネに変更も可能です
SPAGHETTI ARRABIATA, SPICY TOMATO SAUCE

濃厚チーズリゾット..... ¥1680
RICH CHEESE RISOTTO

牛ボロネーズのラザニア..... ¥1880
BEEF BOLOGNESE LASAGNA

ゴルゴンゾーラクリームソース..... ¥1880
麺はペンネに変更も可能です
SPAGHETTI GORGONZOLA PASTA

NEW **ホンビノス貝のワイン蒸し スパゲティーニ**..... ¥2380
VONGORE LITTLENECK CLAMS PASTA

 **オマール海老オーロラソース 贅沢生パスタ**..... ¥2980
LOBSTER PASTA TAGLIATELLE WITH AURORE SAUCE

 シェフのおすすめ

 大人気メニュー

メニュー表記価格は全て内税です。サービス料は頂いておりません。
ALL price include sales tax.No service or table charge.

DESSERT

- スcoopアイスクリーム ¥480
(ピスタチオ、ストロベリー、バニラ)
SCOOP ICE CREAM (PISTACHIO/STRAWBERRY/VANILLA)
- マスカルポーネたっぷり濃厚ベリーティラミス ¥580
BERRY TIRAMISU
- あたたかいブラウニーとピスタチオアイス ¥580
CHOCOLATE BROWNIE WITH PISTACHIO ICE CREAM

CAFE & TEAS

- コーヒー ¥480
COFFEE (HOT・ICE)
- 紅茶, カモミール, ペパーミント, ローズヒップ ¥480
ENGLISH BREAKFAST, CHAMOMILE, PEPPERMINT, ROSE HIP

 シェフのおすすめ

 大人気メニュー

ワイン専門ビストロの
第1期フランチャイズ加盟店
/ FC オーナー募集中

世界中のワインを楽しめるビストロ
「BiSTRO ViNO」を一緒に広げていきませんか?

BiSTRO ViNO

