

## TO SHARES

## VEGETABLES



**Charcuterie mist**  
シャルキュトリーミスト  
1800

生ハムやサラミ、レバーパテなどお肉屋さんのお惣菜盛り合わせ。2名様以上で取り分けてどうぞ!

From ham to salami and pate, this board is the Butcher's Gourmet Choice! Up to 2 persons Servings



**GARB Chef Salad**  
ガーブシェフズサラダ  
S 1400 / L 2600

グリルチキン・シュリンプ・アボカドや野菜のお惣菜がのったボリュームサラダ! 写真はSサイズです。

A voluminous salad that has grilled chicken, shrimp, avocado & a vegetable side dish on top! The picture shows S size.



**U.S. Beef Ribs Steak**  
USビーフリップステーキ  
200g 2500

ボリュームたっぷり200g! 旨味のあるリップロスステーキ。

A large 200g rib eye steak with a big meaty flavor! Enjoy it with salt or yuzu pepper or fish sauce.



**Steam Roasting Vegetables w/Miso Bagna càuda**  
旬野菜のスチームロースト 味噌バーニャカウダ  
1280



**Tomato Pot-au-Feu with Baked radish**  
香ばしく焼いた大根とトマトのポトフ  
600



**Coriander Salad w/Lemon vinaigrette**  
パクチーサラダ レモンヴィネグレット  
700

## STARTERS

- Prosciutto** ..... 600  
バルマ産24ヶ月熟成生ハム
- Assorted Raw Ham & Salami** ..... 780  
生ハムとサラミの盛り合わせ
- Chicken Liver Mousse** ..... 500  
鶏白レバームース
- Olive & Cornichon** ..... 500  
オリーブ&コルニッション

- Today's Carpaccio** ..... 1350  
鮮魚のカルパッチョ
- Tasmanian Salmon with ravigote sauce** ..... 980  
タスマニアサーモンと自家製ピクルスのラヴィゴットソース
- Premium Oil Sardine** ..... 500  
プレミアムオイルサーディン

## CHEESE

- Cheese Assortment** ..... 3kinds 980  
チーズ3種 / 5種
- 5kinds 1380

## RICE

ココットご飯はお時間30~40分程かかります



**Cocotte Rice with Vegetables**  
旬野菜のココットご飯  
1500~

\*写真はイメージです。内容はスタッフまで!



**Cocotte Rice with Grilled Chicken, Clams & Mushrooms**  
グリルチキンとアサリ、舞茸のココットご飯  
1400

## HOT DISHES



**Potato with Foie Glass Butter**  
インカ芋のフォアグラバター  
800



**Yam, Seaweed & Shrimp Ajillo**  
長いも、生海苔、海老のアヒージョ  
890



**French Fries Plain or Garlic**  
フライドポテト プレーン OR ガーリック  
500



**Stewed Mushrooms & Trippa**  
マッシュルームとトリッパのホットココット  
600



**Sardine & Cabbage Spring Roll**  
真鱈とキャベツの春巻き ライムソース  
1P 280



**Macaroni gratin with Mushrooms, Onion & shrimp**  
キノコとオニオン 海老のマカロニグラタン  
850



**Chorizo & Paprika Chili Beans**  
チョリソーとパプリカのチリビーンズ 半熟卵とチェダーチーズ  
800



**Stewed Squid & Eggplant with Squid Ink**  
スルメイカと揚げ茄子のバスク風墨煮  
700



**Stewed Pork Spare Ribs with Red Wine**  
赤ワインで煮込んだ黒豚スペアリブ 実山椒ソース  
1000

## PASTA



**Peperoncino with Clam & Mushrooms**  
アサリと柿の木茸のペペロンチーノ  
M 1400 / L 1750



**Puttanesca**  
プッタネスカ  
M 1350 / L 1650



**Carbonara with Pancetta**  
優味豚パンチェッタのカルボナーラ  
M 1500 / L 1880



**Beef and Red Wine Ragu Sauce**  
牛スネ肉の赤ワインラグー  
M 1480 / L 1850



**Tomato & Mozzarella**  
トマトとモッツァレラチーズ  
M 1500 / L 1880

## BREAD

Echire Butter エシレバター 250



**Baguette** ..... 2P 300  
バゲット



**Water Roux Bread** .. 1P 300  
湯種パン



**Pain de Campagne** ..... 2P 300  
パンドカンパーニュ



**Figs Noix** .. 1P 250  
イチジクとクルミ "フィグノア"

## SEASONAL RECOMMENDED

### Berry Imperial

1883 Framboise Sirop+Champagne+Mixed Berry

ベリーインペリアル

[ 1883フランボワーズシロップ+モエ・エ・シャンドン+ベリーミックス ]  
高品質な天然水を使用した、1883ラズベリーシロップとモエ・エ・シャンドンを合わせた冬の夜に似合うシャンパンカクテル。

A champagne cocktail made with high-quality mineral water, 1883 raspberry syrup and moët et chandon; a perfect champagne cocktail for cold winter nights.

1500



### Japanese Gin Tonic

Craft Gin+Tonic+Lime+Japanese Basil Flower

ジャパニーズジントニック

[ クラフトジン+トニック+ライム+花穂 ]

日本ならではのボタニカル[桜花、桜葉、煎茶、玉露、山椒、柚子]と伝統的なジン8種[ジュニパーベリー等]を使用したクラフトジン“六”に、和食で用いられる花穂を浮かべた日本を感じられる1杯。A glass of craft gin Roku, a blend of 8 kinds of botanicals and traditional gins, garnished with an ear of wheat for a quintessentially Japanese experience.

980



### Acai Hot Wine

Acai Vinegar+Hot Wine+Cinnammon+Lemon

アサイーホットワイン

[ アサイービネガー+ホットワイン+シナモン+レモン ]

ポリフェノールがたっぷり入ったスーパーフルーツ、アサイービネガーを入れた、女性に嬉しい一杯。

A drink popular with female customers which features acai vinegar, a super fruit packed with polyphenol.

800



### Hot Yuzunade

Yuzu Tea+Shochu+Hot Water+Lemon

ホットユズネード

[ 柚香ゆず茶+焼酎+お湯+レモン ]

砂糖と蜂蜜に漬けた柚子の爽やかな甘みと酸味、心地よい香りに包まれて体も心もほっと温まるHotカクテル。

A hot cocktail that will warm your body with the embrace with its pleasantly invigorating aroma of sweet and sour yuzu citrus soaked in sugar and honey.

800



## WINE

### White

#### Aliwen Reserva Sauvignon Blanc

アリウェン レセルバ ソーヴィニヨンブラン  
チリ [ソーヴィニヨンブラン]  
Glass 150ml 780 / Carafe 500ml 2000

#### Falesco

ファレスコ  
イタリア [トレッピアーノ/ロシェット]  
Glass 150ml 880 / Carafe 500ml 2400

#### Domaine de la Chablis

ドメヌ・ド・ラ・シャブリ  
フランス [シャルドネ]  
Glass 150ml 1080 / Carafe 500ml 2800

### Red

#### Falesco

ファレスコ  
イタリア [メルロー]  
Glass 150ml 880 / Carafe 500ml 2400

#### Aliwen Reserva Cabernet Sauvignon

アリウェン レセルバ カベルネソーヴィニヨン  
チリ [カベルネソーヴィニヨン]  
Glass 150ml 880 / Carafe 500ml 2400

#### Pierre André Bourgogne Pinot Noir

ピエール・アンドレ ブルゴーニュ ピノ  
フランス [ピノノワール]  
Glass 150ml 1080 / Carafe 500ml 2800

## CHAMPAGNE & SPARKLING WINE

#### Moët & Chandon Brut Imperial NV 120ml 1500

モエ エ シャンドン ブリュット アンペリアル

世界で最も愛されているシャンパン。バランスの良いエレガントな味わいは、あらゆる料理とよく合います。

The world's most beloved champagne. A balanced, elegant flavor that pairs well with any dish.

#### Chandon Brut NV ..... 100ml 880

シャンドン ブリュット

モエ・エ・シャンドンの伝統を受け継ぎ、トラディショナル製法で造り上げた正統派スパークリングワイン。

A classic-style sparkling wine produced with the traditional method, preserving the tradition of Moët & Chandon.

## CRAFT BEER



496

スプリングバレーブルワリー  
200ml 780

強い個性と飲みやすさを両立させ、究極のバランスを追求した新次元のビール。甘味・酸味・苦味の究極のバランスと深い余韻が楽しめます。

With both a strongly unique taste and an easiness to drink, this is a next generation beer with the ultimate balance. You will surely enjoy its ultimate balance of sweet, sour, and bitter, as well as...



Grand Kirin JPL

グランドキリン JPL  
200ml 780

日本発のクラフトビール。JPL (ジャパン・ペールラガー)。国産の豊かで香ばしい味わいと余韻、国産ホップのフローラルな香り。

Japan Pale Lager-rich aroma, good length & floral fragrance of Japanese-made hops.



Yona Yona Ale

よなよなエール  
200ml 780

鮮やかで華やかなカスケードホップの香り。飲み終わりまで続く余韻。これぞクラフトビールという味わいの、アメリカンペールエール。

American Pale Ale- fresh and fruity aroma of cascade hops and lasting good length.



Brooklyn Lager

ブルックリンラガー  
200ml 780

ニューヨーク No.1 クラフトビール。爽やかな飲み口と、華やかなホップの香りや、カラメル麦芽の余韻が楽しめる。

No.1 craft beer in New York- fruity aroma of hops and refreshing taste, good length of caramel malt.

## HIGHBALL

#### Highball..... 700

ハイボール  
[ウイスキー+ソーダ]

#### Apple Ginger Highball..... 750

アップルジンジャーハイボール  
[アップルウイスキー+ジンジャーエール]

#### Orange Highball..... 750

オレンジハイボール  
[グレンモーレンジ+ソーダ]

#### Spanish Highball ..... 750

スパニッシュハイボール  
[シェリー酒+ジンジャーエール]

#### Popcorn Highball..... 750

ポップコーンハイボール  
[ポップコーンシロップ+コーンウイスキー+ソーダ]

#### Yuzu Highball..... 750

柚子ハイボール  
[柚子シロップ+ウイスキー+ソーダ]

## FRUIT SOUR

#### Lemon Sour ..... 680

レモンサワー  
[レモン+ウォッカ+ソーダ]

#### Grapefruit Sour ..... 680

グレープフルーツサワー  
[グレープフルーツ+ウォッカ+ソーダ]

#### Lime Sour ..... 680

ライムサワー  
[ライム+ウォッカ+ソーダ]

#### Orange Sour..... 680

オレンジサワー  
[オレンジ+ウォッカ+ソーダ]

#### Kiwifruit Sour ..... 680

キウイサワー  
[キウイ+ウォッカ+ソーダ]

## WINE COCKTAILS



#### Spritzer each 700

Framboise  
Kiwifruit  
Passion Fruit  
Strawberry  
スプリッツァ  
・フランボワーズ  
・キウイ  
・パッションフルーツ  
・ストロベリー



#### Sangria each 700

White / Red  
サングリア  
[白 / 赤]

※ボトルワインは別紙にてご用意しております。※価格は全て税抜です。

We can Serve You many bottle wine of Your Choice. Please inquire your Server. without tax.



## BEER

	<b>Kirin Heart Land</b> Draft 750 ハートランド Bottle 700
	<b>Heineken</b> ..... Bottle 750 ハイネケン
	<b>Guinness</b> ..... Bottle 800 ギネス
	<b>Kirin Zeroichi</b> ..... Bottle 680 Non-Alcoholic Beer キリン 零ICHI [ゼロイチ] *ノンアルコールビール

## BEER COCKTAILS

<b>Red Eye</b> ..... 780 レッドアイ [ビール+トマトジュース]
<b>Shandy Gaff</b> ..... 780 シャンディ・ガフ [ビール+ジンジャーエール]
<b>Cassis Beer</b> ..... 780 カシスピア [ビール+カシスリキュール]

## WHISKY&BRANDY

[ SCOTCH ]	
BLEND	<b>Old Parr</b> ..... 850 オールドパー
	<b>Chivas Regal 12y</b> 850 シーバズリーガル12年
	<b>Johnnie Walker Black Label 12y</b> 850 ジョニーウォーカー ブラックラベル12年
SINGLE MALT	<b>The Glenlivet 12y</b> 950 ザ・グレンリベット 12年
	<b>Talisker</b> ..... 950 タリスカ
	<b>Laphroaig 10y</b> .... 1000 ラフロイグ 10年
	<b>Bowmore 12y</b> ..... 1000 ボウモア 12年

## STANDARD COCKTAILS

<b>Muscat &amp; Ginger Ale</b> ..... 750 マスカットジンジャー [マスカットリキュール+ジンジャーエール]	<b>Lychee Grapefruit</b> ..... 750 ライチグレープ [ライチリキュール+グレープフルーツジュース]
<b>Godiva Milk [Hot / Iced]</b> ..... 750 ゴディバミルク [ゴディバリキュール+ミルク]	<b>Bloody Mary</b> ..... 750 ブラッディメアリー [ウオッカ+トマトジュース]
<b>Amaretto &amp; Ginger Ale</b> ..... 750 アマレットジンジャー [アマレット+ジンジャーエール]	<b>Gin Tonic</b> ..... 750 ジントニック [ジン+トニック] タンカレー使用
<b>Cassis Orange</b> ..... 750 カシスオレンジ [カシスリキュール+オレンジジュース]	<b>Moscow Mule</b> ..... 750 モスコミュール [ウオッカ+ジンジャーエール]
<b>Fazzy Nable</b> ..... 750 ファジーネーブル [ピーチリキュール+オレンジジュース]	<b>Rum Coke</b> ..... 750 ラムコーク [ラム+コーラ]
<b>Peach &amp; Oolong Tea</b> ..... 750 ピーチウーロン [ピーチリキュール+ウーロン茶]	<b>Malibu Coke</b> ..... 750 マリブコーク [マリブ+コーラ]
	<b>Spumoni</b> ..... 750 スパモーニ [カンパリ+グレープフルーツジュース+トニック]

[ CANADIAN ]	
	<b>Canadian Club 12y</b> ..... 850 カナディアンクラブ 12年

[ JAPANESE ]	
	<b>Yoichi</b> ..... 950 余市

[ AMERICAN ]	
BOURBON	<b>I.W. Harper</b> ..... 1000 I.W.ハーパー
	<b>Wild Turkey 8y</b> ... 900 ワイルドターキー 8年
TENNESSEE	<b>JACK DANIEL'S</b> .. 850 ジャック ダニエル

[ BRANDY ]	
	<b>Hennessy V.S.O.P</b> .....1600 Fine Champagne ヘネシー V.S.O.P フィーヌ シャンパーニュ



<b>Mojito</b> ..... 1080 モヒート [ ホワイトラム+ダークラム+ライム+ミント+ソニック ] 2種類のラムを使用した、ミントの香り引き立つオリジナルモヒート。 Our original mojito is made with two types of rum and brings out the beautiful aroma of the mint.
--

## PREMIUM FRUIT JUICE



<b>Shinsyu Peach Juice</b> ..... 700 信州ももストレートジュース	<b>Mikkabi Orange Juice</b> ... 700 順造選三ヶ日みかんジュース
<b>Shinsyu Grape Juice</b> ..... 700 信州巨峰ストレートジュース	<b>Aomori Apple Juice</b> ..... 700 青研 葉とらずりんごストレートジュース
<b>Cranberry Juice</b> ..... 700 順造選クランベリージュース	



ワインは別途メニューをご用意しております。

Don't forget to check out our Wine List as well!



その他お好みのカクテルがございましたら、お気軽にお申し付けください!

Feel free to ask us for cocktails not listed on our menu!  
We'll do our best to meet your request.



カフェタイムやお食事の後もゆっくりと! カフェやスイーツメニューも別途をご用意しております。

Finished eating? No need to leave your seat! Check out our café menu for a drink and a sweet treat.

# GARB

## CENTRAL

※価格は全て税抜です。without tax.