## BAR FOOD MENU

SPECIAL	Member	Visitor
Oscietra Premium Caviar	12,800	16,000
オシェトラプレミアムキャビア		
Sapphire Wagyu Burger	2,080	2,600
サファイア和牛バーガー		
STARTER		
Olives	680	850
オリーブ		
36 Month Aged Parmigiano-Reggiano	780	980
Gougères (4 pieces)	( <del>-</del> )	
イタリア産 36ヶ月熟成パルミジャーノ・レッジャーノのグジェール (	4個)	
French Fries with Olive Sour Cream	1,280	1,600
And Smoked Spicy Sauce		
フライドポテト 宮城 蔵王オリーブサワークリームとスモーク & スパイシーソース		
Seasonal Vegetables with Three Original Dips	1,840	2,300
長崎 津村農園 旬の野菜と3種のオリジナルディップ		

Sapphire PINTXOS SELECTION	Member	Visitor
Sapphire Pintxos Selection	3,180	3,980
サファイア ピンチョスセレクション		
Tsukamoto Farm Cherry Tomato	680	850
and Bigorre Pork Pan Con Tomate 北海道 小樽 塚本農園のミニトマト Alto Rossoとビゴール豚のパン・コン・トマ・	<del>-</del>	
Nanatani Duck Egg Huevos Rellenos	680	850
京都 弥栄 七谷鴨卵のウエボスレジェノス		
Sardine Escabeche and Guindilla	680	850
鰯のエスカベッシュとスペイン産ギンディージャ		
16 Month Aged Auvergne Prosciutto and Black Fig Ogi Violett	e 680	850
フランス オーベルニュ産 16か月熟成生ハムと新潟佐渡 黒いちじく オギビオレ	_	
lida Farm Aged Potatoes and Amakusa Octopus Galician Style	e 680	850
長崎 いいだ農園 熟成じゃがいもと熊本 天草真蛸のガリシア風		

CHARCUTERIE SELECTION	Member	Visitor
Charcuterie Selection with Pickles シャルキュトリーセレクション ピクルス添え	3,440	4,300
16 Month Aged Auvergne Free-Range Ham フランス オーベルニュ産 16か月熟成 放牧豚の生ハム	1,440	1,800
Jambon Cuit - Pierre Auteisa フランス バスク産 ジャンボンキュイ - ピエールオテイザ	1,440	1,800
Salami Jésus du Pays Basque - Pierre Oteiza フランス バスク産 サラミ ジェズデュペイバスク - ピエールオテイザ	1,440	1,800
Chorizo Aldude - Pierre Oteiza フランス バスク産 チョリソー アルデュード - ピエールオテイザ	1,440	1,800
CHEESE SELECTION		
Assorted Cheese Plate [3kinds] with Melba Toast & Dried Fruit チーズアソート(3種) メルバトースト ドライフルーツ	2,880	3,600
DESSERT		
Mousse au Chocolat P125 Jasmine Cream テオブロマ ムース・オ・ショコラ P125 ジャスミンクリーム	1,760	2,200
Classic Crème brûlée with Tonka Bean and Orange Flavor クラシック・クレームブリュレ トンカ豆とグランマルニエ風味	1,840	2,300