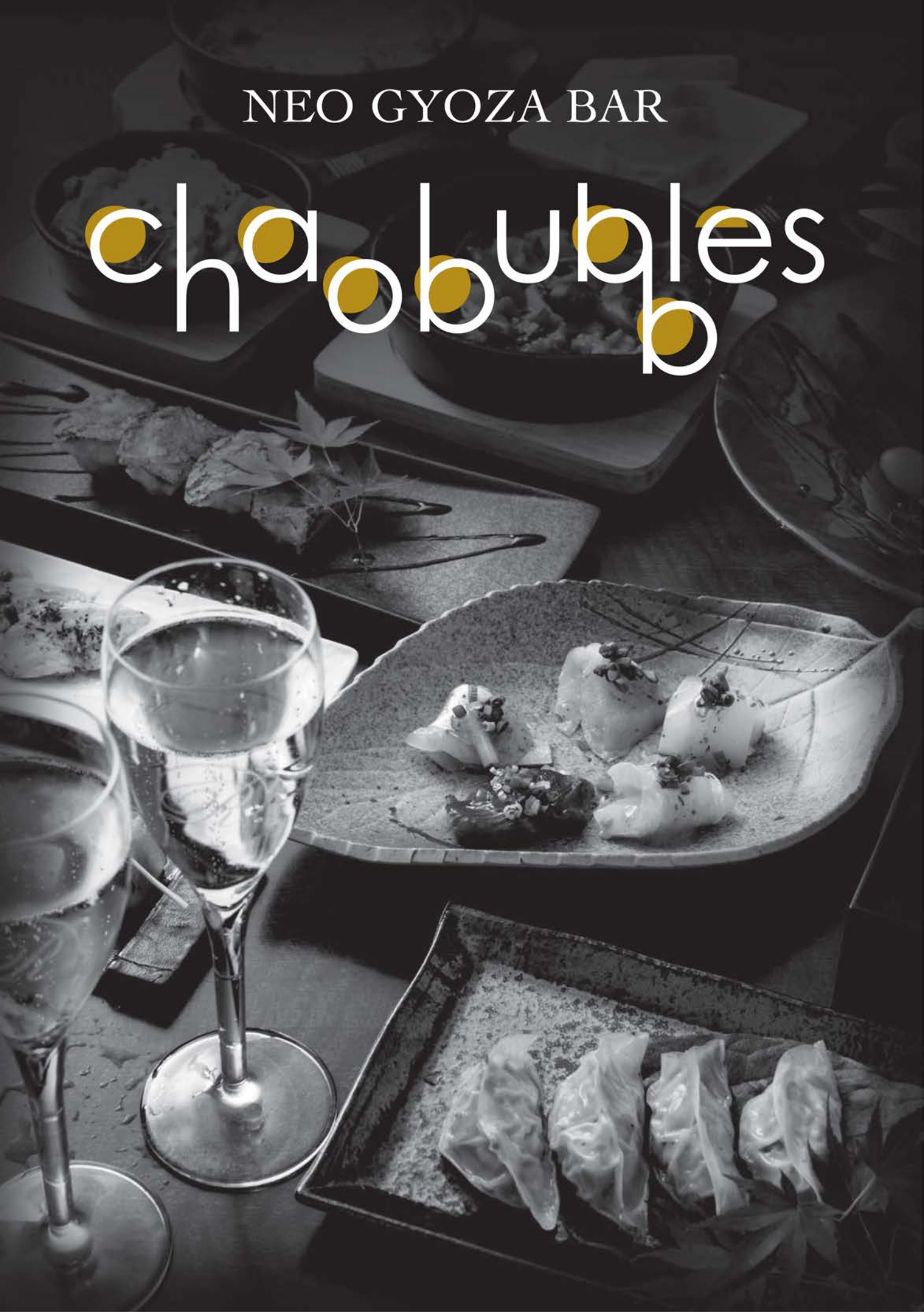


NEO GYOZA BAR

chaobubbles



Champagne

■おすすめシャンパン

おすすめグラスシャンパン 980	おすすめグラススパークリング 780
おすすめボトルシャンパン (シャンパーニュ・ロワイエ・エ・フィス) 7,000	おすすめボトルスパークリング (アンリ・メール) 5,500

■シャンパン・スパークリング

アルマンド・ブリニャック・ブリュット	150,000
ベル・エボック	45,000
ランソンブラン・ド・ブラン	25,000
ヴーヴクリコ	14,000
ルイロデレール	14,000
ローランペリエ	14,000
モエ・シャンドン	12,000
マム	12,000
ランソン・ブラックラベルブリュット	12,000
ニコラ・フィアット	11,000
イブシ・ロン・スプマンテ・ピンクゴールド・エクストラドライ	8,000
クレマン・ド・ブルゴーニュ・キュヴェ・ノワール&ブラン	7,500
メトード・トラディショナル・ロゼ	7,500
ナターレ・ヴェルガ・スプマンテブリュット	4,500
イルボッジョ	3,500

■プロセッコ

ヴェラヴィスタ	10,000
ピアンカ・ヴィーニャ	6,500
コネリアーノ・ヴァルドッピアーデネ	6,500

■バブルスカクテル

キールロワイヤル	1,100	ムーランルージュ	1,100
フランジェリコ	950	ミモザ	750
カラヴァッジョ	950	ベリーニ	750
シャンパン ジュレップ	950	ルビーモスカート	750

Beer

アサヒ熟撰 (生)	800
レーベンプロイ (瓶)	850
ステラアルトワ (瓶)	850
レフ・ブラウン (瓶)	850
レフ・プロンド (瓶)	700
ヒューガルデン ロゼ (瓶)	700

Glass wine

本日のグラスワイン (赤・白)	750
-----------------	-----

Bottle wine

■赤ワイン

マルゴー	90,000
オーバスワン	80,000
パローロ・リゼルバ	24,000
ヴォーヌ・ロマネ	20,000
ラ・ソシアル・トレド	5,000
シャトー・マティオ・ルージュ	5,000
ドメヌ・ベイリエール ブラチナム・シラー	5,000
ダークホース ビッグレッドブレンド	4,000
鳥居平	5,000

Sparkling Sake

瀬祭スパークリング 360ml	2,800
八海山スパークリング	2,500

Highball/Whisky

ウッドフォードリザーブ	980
竹鶴	900

■白ワイン

ムルソー 2013	20,000
シュタインベルガー・ リースリング・カビネット	7,000
シャブリ	6,500
トゥーレーヌ・ソーヴィニヨン・ブラン	6,000
サン・ヴィンチェンツォ	5,000
レゼルヴ・ヴィオニ	4,000
エルグリル トロンテス	3,500
エラスリス	3,500

Soft drink

オレンジジュース	500	ジンジャーエール	500
カルピス	500	黒ウロン茶	500
コーラ	500	ペリエ	700

Gyoza



chaobubbles だから出来る
こだわりの手作り餃子。
シャンパンと一緒に、どうぞ。

チャオバブルス特製肉餃子 600
肉汁たっぷりの当店看板餃子!

海老とアボカドの餃子 750
海老とアボカドのマリアージュ。焦がしバター醤油が決め手です。

パクチー餃子 700
パクチーたっぷり! パクチー好きにはたまりません。

完熟トマトとモッツアレラチーズの餃子 650
トマトとモッツアレラチーズの洋風餃子。

トリュフ餃子 1,050
トリュフを使った贅沢餃子。

海老餃子 チリソース添え 700
海老がプリプリ。チリソースでどうぞ。

フォアグラ餃子のバルサミコソース 950
これぞ至高の餃子。



シャンパンに良く合う前菜をご用意しました。 Appetizer

塩辛とクリームチーズのアミューズ 600 <small>意外と合います。和と洋のコラボレーション!</small>	生ハムとグリッシーニ 850 <small>シャンパン・ワインのお供に。</small>	カプレーゼ 750 <small>トマトとチーズの定番メニュー。</small>	パブリカのマリネ XO 600 <small>揚げたパブリカをXO醤でマリネしました。</small>
チャンジャとクリームチーズの和えたん 600 <small>チャンジャの辛味をクリームチーズがまろやかに。</small>	4種のチーズ盛り合わせ 800 <small>ナチュラルチーズ・フルーチーズ・スモークチーズ・わさびチーズの盛り合わせ。</small>	レバーパテ 650 <small>特製レバーパテをカリカリのパンと一緒に。</small>	



Salad

鶏生ハムとフルーツトマトのサラダ 800
フルーツトマトの甘みと生ハムの塩味が相乗効果を引き出します。

3種のハムのサラダ 850
3種の生ハムをお楽しみ下さい。

海鮮カルパッチョ 800
旬の魚を特製カルパッチョソースで。

ポテトサラダ 700
料理長こだわりのポテトサラダです。



A la carte

ローストビーフ 600

蓋を開けたら・・・



彩り野菜のバーニャカウダー 850

新鮮な野菜を特製バーニャカウダーで。

ハーブ香るローストチキン 750

ハーブの香りがオシャレなローストチキンです。

魚介のフリットミスト 850

旬の魚と旬の野菜を炭酸を使った洋風天ぷらに仕上げました。

スティック春巻き 700

チャオパルス特製春巻きです。



ハーブ香るローストチキン

魚介のフリットミスト

Teppan

鴨のロースト オレンジソース 950

コクのある鴨肉をオレンジソースで。

地鶏と山の恵みのアヒージョ 800

焼いたパンに乗せてお召上がり下さい。

ブリブリ海老餃子のアヒージョ 700

ブリブリの海老餃子がアヒージョに。

枝豆のペペロンチーノ 500

枝豆を洋風にアレンジ。

鶏肉のトマトチーズ煮込み 750

炙った鶏肉とトマトの風味が絶妙。



地鶏と山のアヒージョ

枝豆のペペロンチーノ

Shime

ミネストローネ 焼きおにぎり添え 750

特製ブイヨンに旬の野菜やベーコンで旨みを出した特製ミネストローネに炭火で焼き上げたおにぎりを添えて。

カラスミとちりめん雑魚のペペロンチーノ 900

日本三大珍味、カラスミをふんだんに使った大人のペペロンチーノ。

生ハム・トマト・モッツアレラの冷製フェデリーニ バジルソース 850

自家製バジルソースで食べるさっぱりとした冷製パスタ。



ミネストローネ
焼きおにぎり



カラスミとちりめん雑魚の
ペペロンチーノ



自家製シフォンケーキ 季節のアイス添え 850

一つ一つ手作りで。季節のアイス添えて。

濃厚ブリュレ 550

濃厚な卵の黄身を使用した自家製ブリュレ。

パンナコッタ マンゴーソース 550

特製マンゴーソースがたっぷり!!

黒蜜きなこアイス 400

黒蜜ときな粉がマッチング。

バニラアイス 350

バニラビーンズの風味豊かなアイスです。





NEO GYOZA BAR

chaobubbles

tel: 078-595-9470

Monday~Thursday/Sunday & holiday
5 pm → 12 am

Friday & Saturday
5 pm → 5 am

