

夜の Menu

Bar Timeは、1drink 制となっております。
Bar Charge は頂いておりません。

・現在の時間はお酒主体となっておりますので、

最初のお水はお出ししません。

ご希望の方は、お申し付けください。

・**完全禁煙**となっております。

お店の外に灰皿をご用意させて頂いております。

ワイン+チーズ盛合わせセット



¥1700

チーズ盛合わせ単品 ¥900

厳選WINE & CHEESE CAKE

- WINE 赤 OR 白
- NYチーズケーキ OR クラシックチーズケーキ

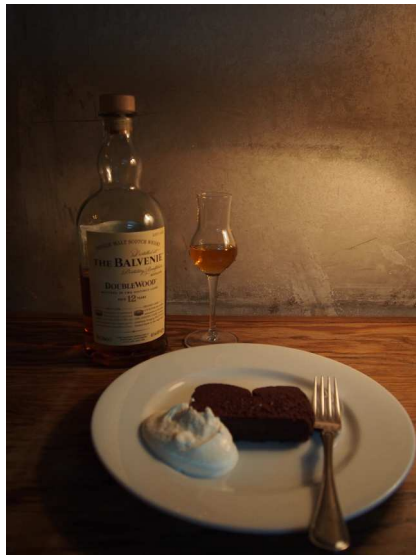


¥1300

※バートタイムは珈琲又は紅茶のセットはございません。

ウイスキー + ガトーショコラ セット

濃厚で生チョコの様な
ガトーショコラ。
ウイスキーとの相性は
言うまでもありません。



シングルモルトウイスキー
ブレンデッドウイスキー
バーボンウイスキー
他

+ガトーショコラ¥500 = 合計金額より、**¥100引!**

Sweetsは、最終ページにもございます。

ALCOHOL ※お車を運転なさる方はご遠慮下さい。 ウイスキーその他のアルコールメニューご希望の方はお申し付け下さい。

• BEER (小瓶)

PREMIUM MALTS

"華やかな香り"と"深いコクと旨み"柑橘系の後味

750

• 激うま! 角ハイボール

他店と比較してください レベルが違います!!

750

• ゆず酒 ロック / ソーダ割 / お湯割り

750

• あらごし梅酒 ロック / ソーダ割 / お湯割り

750

温かいお酒

• スパイシーホットワイン

スパイシーでフルーティーな温かいワイン

850

• チョコラータラム

高級チョコレートをミルクで溶かし、ラム酒を入れた温まるドリンク

1000

• チョコラータラム コンパンナ

チョコラータラムに、濃厚生クリーム

1100

• ウイスキーお湯割り

750

• ゆず酒お湯割り

750

• あらごし梅酒お湯割り

750

• アイリッシュ珈琲 ※お時間が掛かります

古典的アレンジ珈琲の代表 アイリッシュウイスキーと生クリームと共に

1000

• アイリッシュ・カフェオレ HOT or ICE

カフェオレに少量のアイリッシュウイスキー ホットとする味わい
裏メニューでしたが、新登場

900

• カフェモカ HOT or ICE

カフェオレとビターチョコレート・リキュール

900

・ 厳選GLASS WINE 850

赤：カバローネ カベルネ ヴェネト（イタリア）
白：シャトーデゼサルブランキュヴェプレスティージュ（フランス）
リピートのお客様が非常に多い、
ブルマンが自信をもってオススメするワイン 是非一度お試しください

・ WINE BOTTLE 赤 3000

カンタルピ サレント ロッソ（イタリア） ややフルボディー
熟したプラムやブラックベリーを思わせる香りと
チョコレートやバニラを思わせる味わい まろやかなタンニン

カバローネ カベルネ ヴェネト（イタリア） ややフルボディー
ラズベリー プラムのジャムのような 濃厚な甘い香り
熟したベリーの凝縮感がある味わい まろやかなタンニン
非常にまろやかな口当たり

ファロプリミティーヴォディマンドウーリア（イタリア） フルボディー 4500
チェリーや熟したブルーベリーなどの果実味 タンニンをしっかりと感じさせつつも
ほんのりと感じるハーブ

・ WINE BOTTLE 白 4500

シャトー デ ゼサル ブラン キュヴェプレスティージュ（フランス） 4500
洋梨のような完熟したフルーツにスモーク/ナッツ/蜂蜜の風味
濃く 豊かな個性があり 滑らかで焦がしたオークの風味の後口

ガヴィ ディ ガヴィ ブリック サッシ（イタリア） 辛口 4500
熟したパッションフルーツや洋梨のコンポート/グリーンアップル/蜂蜜
口に含むと 微かに発泡を感じる爽快な口当たり 繊細な辛口白ワイン

・ SPYCY HOT WINE 850

スパイシーでフルーティー 大人気のドリンクです



・チーズ盛り合わせ+ワインセット 1750
厳選グラスワインとの御得なセット

・チーズ盛り合わせ単品 950

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

※ソーダ割りは+100円となります。

GLENFIDDICH 1200
グレンフィディック

GLENLIVET 1200
グレンリベット

TALISKER 1200
タリsker

LAPHROAIG 1200
ラフロイグ

CAOL ILA 1200
カヲイラ

BOWMORE 1200
ボウモア

その他シングルモルト、
ブレンドドウィスキーもごさいます。お尋ね下さい。

IRISH WHISKEY

JAMESON 1000
ジェムソン
アイリッシュウイスキーの代表格

BOURBON WHISKY

MAKER'S MARK 1200
メーカーズマーク
絹のような滑らかな飲み口とブランデーにも似た風味

OLD GLAND DAD 1100
オールドグランドダッド
マイルドかつスムーズ。深い香りとコク。通好みのバーボン

その他、
RUM,VODKA,GIN,etc.
色々ごさいます。お尋ね下さい。

LIQUEUR & COCKTAIL

GIN TONIC	900
GIN SODA	900
GIN LIME	900
RUM COKE	900
RUM SODA	900
CAMPARI + ORANGE or SODA or GINGERALE カンパリ+?	900
LEJAY CASSIS + ORANGE or SODA or GINGERALE カシスリキュール+?	900
GIN	+ ORANGE COKE SODA TONIC GINGERALE 900
RUM	
VODKA	
TEQUILA	
AMARETTO	
CYNAR アーティチョークのリキュール	
SOUTHERN CONFORT フルーツフレーバーリキュール	

SOFT DRINKS

珈琲

弊店は、ネルドリップで珈琲を抽出しております。
低い温度でゆっくりドリッブするため、香りと甘さが引き立ちます。
追焚きをせずお出しするため、70度程度となります。
熱々がお好きな方は追焚き致しますので、ご注文の際お申し付け下さい。

※ 弊店の珈琲は、ニブレンドのみです。ストレート珈琲はあえて取り扱っておりません。

- ・ニブレンド 800
定番！オールドビーンズ独自のコクのある苦味と甘み。酸味は殆どございません
- ・ノアール 950
時間をかけて抽出。ニブレンドとドゥミタスの中間位の濃さ（ストロング珈琲です）
豆の量も多く、オールドビーンズのコクと甘みを存分に味わえます
- ・ドゥミタス 950
オールドビーンズの超濃厚旨味エキス。濃さはエスプレッソと同等です。
温度低めです。
- ・ウインナー珈琲 850
ニブレンドに上質な生クリームを浮かべた懐かしいメニュー
- ・カフェオレ 850
ニブレンドに、拘りの濃いミルク 他と一味ちがうカフェオレ
- ・カフェグラッセ（アイス珈琲） 850
オールドビーンズをじっくり抽出したアイス珈琲 プールマン自信の一品
- ・オレグラッセ（アイスカフェオレ） 850
オールドビーンズと濃厚ミルクでつくるアイスカフェオレ
- ・珈琲フロート 950
カフェグラッセにミルクジェラートが浮かんだ人気ドリンク
- ・ブラン・エ・ノアール ICE ※お時間が掛かります 1000
白と黒。超濃厚でつめたく甘い珈琲と生クリーム 二層のコントラスト

珈琲 COCKTAIL

- ・アイリッシュ珈琲 HOT or ICE ※お時間が掛かります 1000
古典的アレンジ珈琲の代表 アイリッシュウイスキー、生クリームと共に
アイスが新たに新登場！！
- ・アイリッシュ・カフェオレ HOT or ICE 1000
カフェオレに少量のアイリッシュウイスキー ホットとする味わい
裏メニューでしたが、好評により新登場
- ・カフェモカ HOT or ICE 1000
カフェオレとビターチョコレート・リキュール

TEA

- ・ **アイ스티ー** 850
hot teaは 廃止しました
- ・ **チャイ (ミルクティー)** HOT or ICE 850
濃いミルクでじっくりと紅茶を濃く抽出したミルクティー
- ・ **マサラチャイ** HOT or ICE 950
数種のスパイスで作る濃厚エスニックチャイ お砂糖を入れるとココが更に！大人気！
- ・ **濃厚豆乳チャイ** HOT or ICE 900
チャイを豆乳で
- ・ **濃厚豆乳マサラチャイ** HOT or ICE 1050
マサラチャイを豆乳で

その他

- ・ **チョコレート ※HOTのみです。** 950
ビター・クーベルチュールチョコレートをゆっくりミルクで溶かして
- ・ **チョコレート・コンパンナ ※HOTのみです。** 1000
チョコレートに生クリーム 意外とチョコレートよりさっぱり。ファン多し
- ・ **チョコレート・ラム ※HOTのみです。** 1200
ホットカクテルの最高峰 ラム酒とチョコレートのマリアージュ
- ・ **ホットミルク** 700
厳選した、ほのかな甘みの濃いミルク
- ・ **ジンジャーエール** 700
辛口のジンジャーエール
- ・ **オレンジジュース** 700
果汁100%
- ・ **アップルジュース** 700
果汁100%
- ・ **烏龍茶** 700
アイスのみ
- ・ **レモンまるごと一個搾った レモン&ソーダ** 700
搾りたてのレモンの香り 爽やかな炭酸！
ガムシロップを別にお付けしますので お好みで甘さの調整ができます！

Foods ※BarTimeは、別途ドリンクオーダーをお願いします。

- **完全数量限定 (かなり旨い)**
大人気！和牛すね肉のビーフシチュー 2200
口コミでリピーター続出！ 売り切れ御免！



- **激うま！三種きのこスパゲッティ** 1300
ナポリタンとライバルの大人気メニュー！きのこの旨みを最大限活かしました
- **ブルマン・スパイシー・ナポリタン (大人気)** 1300
ナポリタンマニアの方！これが、ブルマンスタイルです！
ビール、ハイボールとの相性抜群！現在ダントツ人気No.1。
生卵の黄身不要の方 お申し出下さい



- **チリコンカンライス** 1000
目玉焼きがトッピングされます
- **チリコンカン (クラッカー付は+100)** 700
豆とひき肉をチリソースで煮込んだメキシコ料理
ピリ辛です チーズと共にオーブンで焼きます 大人気定番メニュー
- **ひよこ豆とレンズ豆のキーマカレーライス** 1000
とても手間暇かけて作られたカレーです
- **焼きキーマカレー (ルーのみ)** 700
別売りのクラッカーやパンと共に 又はおつまみに
チーズと共にオーブンで焼きます
- **クリームスープセット** ※Bar Timeは、別途ドリンクオーダー願います。 680
パンとスープのセット。大人気です。
毎回スープの種類は変わります。お尋ね下さい。

Snacks

- ・ミニチーズ（小皿にちょっと）
ハード系数種、又はブルーチーズ からチョイス。 500
 - ・チーズ盛り合わせ
ドライフルーツ・クラッカー付 950
 - ・自家製ピクルス小皿
大人気。ワインやビールにぴったり。 500
 - ・三種キノコオイル漬
旨み成分100パーセント！！ワイン、ビール、何でも合います！パンにのせても美味！ 600
 - ・究極の目玉焼！
ワインのアテにも！数種のスパイスと拘りバターで仕上げました。 250
 - ・チーズオムレツ
ふんわり卵にとろーりチーズ！人気の逸品です。 600
 - ・沖縄豚のソーセージ
絶品です。ピクルス添え。 850
-
- ・パン
香ばしく、とても美味しいパンです！
ご希望により、オリーブオイルを+50円でお付けします。 300
 - ・小麦麦芽のクラッカー
チリコンカンやオイルサーディン等と共に！
香ばしく、それだけでも美味しいクラッカー。 200
-
- ・ミックスナッツ
ビールなどのお供に 500
 - ・単品ナッツ
ご希望の単品組合せのミックスも可能です。 500
 - ・ピスタチオ
 - ・アーモンド
 - ・カシューナッツ
 - ・ジャイアントコーン
 - ・ピリ辛柿の種
 - ・チョコレート盛り合わせ
ウイスキーなどにぴったり 500

Sweets

- ・CAKE ※大変恐れ入りますが、**ケーキのみのご注文はお断り**させて頂いております。
セット、又は他のドリンクと共にご注文をお願いします。
※ケーキの**テイクアウト**はできません。
 - ・NY style cheese cake 500
酸味が強く、濃厚で滑らかなチーズケーキ
 - NEW・NY styleアップルシナモン cheese cake 600
大人のスパイシーなチーズケーキ ブラックペッパーがアクセント
 - ・ガトーショコラ 500
チーズケーキと並ぶ、銘品
フランス産クーベルチュールチョコレートを贅沢に使用した生チョコの様な食感！
超濃厚ガトーショコラ！大人のビターテイスト！
- ・アイスクリーム・ミルクジェラート 500
 - ・ミルクジェラート ラム酒かけ 650
 - ・ミルクジェラート+ガトーショコラ 750