

AWAKE **BAR** MENU

アテ AWAKE ATE SET

4ATE + 1DRINK

アウェイクおすすめATE(アテ)セット

バルエリア限定!お酒好きにはたまらない
アテ4種盛りとドリンクのセット。

[ATE]

オリーブマリネ / ナポリサラミ / モルタデッラ
生ハムリエット or サーモンリエット
(バゲット付)

+

[1 DRINK]

下記ドリンクの中から好きなものを1つお選びください

- ・生ビール(ハートランド)
- ・ハイボール
- ・グラスワイン[赤/白]
- ・スプリッツァー[赤/白]
- ・スパークリングワイン
- ・各種カクテル

¥930



STARTER



フォアグラテリーヌのカナッペ



パルマ産生ハムのリエット

フォアグラテリーヌのカナッペ(1個) Foie gras terrine Canape	400
パルマ産生ハムのリエット(メルバトースト添え) Parma Prosciutto Rillettes	500
サーモンリエット(メルバトースト添え) Salmon Rillettes	500



タコ、セロリ、オリーブのマリネ

CHARCUTERIE

— お肉の一品 —

パルマ産生ハム Parma Prosciutto	550
ナポリサラミ Spicy Salami	480
“優味豚”の自家製コースハム Housemade Ham	580
自家製鴨のスモーク Housemade Smoked Duck	550
パテドカンパーニュ Pate de Campagne	580

グリーンサラダ Green Salad	500
タコ、セロリ、オリーブのマリネ Marinated Octopus and Celery	550

スモークナッツ Smoked Nuts	380
オリーブマリネ Marinated Olives	380
チーズ盛り合わせ Assorted Cheese	1200

*表示価格は全て税別となります / The price excluding tax.

FRIED FOOD

フライドポテト French Fries	380
フィッシュ&チップス Fish and Chips	600
自家製スモークチキンとエビの春巻き(1本) Spring Roll with Smoked Chicken and Shrimp	380
スパイシーフライドチキン Spicy Fried Chicken	500



フィッシュ&チップス

自家製スモークチキンとエビの春巻き

SPECIALTIES



パルミジャーノとジャガイモのグラタン



スペアリブのロースト

ローストビーフ Roasted Beef	800
自家製スモークサーモン Housemade Smoked Salmon	850
ソーセージのグリル Grilled Sausage	500
“優味豚” 自家製ベーコンのグリル Grilled Housemade Bacon	600
パルミジャーノとジャガイモのグラタン Cheese and Potato Gratin	600
スペアリブのロースト(1ピース) Roasted Spare Ribs	400



サラミ、オリーブ



ハム、チーズ

CASSE-CROUTE カスクルト(バゲットサンド)

サラミ、オリーブ Salami and Olives	480
ハム、チーズ Ham and Cheese	500
自家製スモークサーモン、トマト Housemade Smoked Salmon and Tomato	580



名物オムライス Omelette with Rice	Half / 800 Full / 1500
-------------------------------	------------------------

CHEF YONEMURA'S MENU

— ミシュランスターシェフ米村の一品 —

野菜のピクルス盛り合せ Assorted Pickles	500
イワシの山椒煮とオリーブのブルスケッタ Bruschetta with Sardine and Olive	500
ローストビーフの寿司 SUSHI of Roasted Beef	580
平目のカルパッチョ マスカルポーネと海苔のソース Flatfish Carpaccio with Mascarpone and "NORI" Sauce	680
昆布締めマッシュルームとカラスミ Mushroom and Dried mullet Roe	450

ズワイガニのクリームコロッケ(1個) Crab Cream Croquette	400
桜海老とそら豆のかき揚げ Sakura shrimp and Broad Beans TEMPURA	650



イワシの山椒煮とオリーブのブルスケッタ








桜海老とそら豆のかき揚げ







CRAFT BEER

圧巻のアウエイク自慢のビールサーバー。
日本各地、また海外のクラフトビールをドラフトでお楽しみいただけます。
小規模だからこそ冒険できる、
個性豊かな味わいをぜひご賞味ください。

----- JAPANESE BEER SMALL / 750 FULL / 1200 -----

-  01 箕面ビール
"MINOH" Beer [大阪]
大阪箕面発ビルスナー!キレと喉越し 爽やかな風味。
-  02 プリマーブルーイング
Brimmer Brewing [神奈川]
ゴールデンエール。軽めの滑らかな味わい。シンプルな旨さ!
-  03 コエドブルワリー
COEDO Brewery [埼玉]
インディアペールラガー。スパイシーで鮮やかな柑橘フレーバー!洗練された苦み。
-  04 志賀高原ビール
"SHIGA KOUGEN" Beer [長野]
インディアペールエール。圧倒的なホップの香りと強烈な苦みが余韻を作ります。
-  05 横浜ビール
"YOKOHAMA" Beer [神奈川]
深いコクとリッチな苦み。均整のとれた横浜ラガー。

----- WORLD BEER SMALL / 850 FULL / 1400 -----

-  06 ブルームーン
BLUE MOON [アメリカ・コロラド]
ベルジャンホワイトエール。爽やかな香りとフレッシュなホワイトビール。
-  07 シエラネバタ
SIERRA NAVADA [アメリカ・チコ]
トルビード・エクストラ・インディアペールエール。スパイシー&フルーティ、さらにフローラル。
-  08 ローグ
ROGUE [アメリカ・オレゴン]
ブルータル・インディアペールエール。強い苦みとそれを支える麦芽の甘味がクセになる味わい。
-  09 ジョージタウン
GEORGETOWN [アメリカ・シアトル]
ポーター。チョコレートや香ばしいキャラメル風味の黒ビール。
-  10 リーフマンス
LIEFMANS [ベルギー・フランデレン]
チェリーを漬けた甘くて魅惑的なフルーツビール!
-  11 本日のおすすめクラフトビール
Seasonal Beer
季節に合わせて♪スタッフにお尋ねください。

ALCOHOLIC

BEER

ハートランドビール 440
Heartland Draft Beer

ノンアルコールビール 440
Non-Alcoholic Beer

WHISKY

ハイボール 400~
Highball

WINE by the GLASS

グラスワイン [赤 / 白] 400~
WINE by the GLASS [Red / White]

*ワインリストをご用意しております。お気軽にお尋ねください。

SPARKRING WINE

ピガル ブリュット glass / 450
PIGALLE BRUT

ランブルスコ セッコ (かち割り) glass / 500
Lamburusco secco

CHAMPAGNE

モエ エ シャンドン ブリュット glass / 880 bottle / 7500
アンペリアル
MOET ET CHANDON BRUT INPERIAL

COCKTAIL

| WINE COCKTAIL |

キールロワイヤル 480
Kir Royal

ミモザ 480
Mimosa

キール 480
Kir

キティ 480
Kitty

| BEER COCKTAIL |

シャンディガフ 450
Shandy Gaff

レッド・アイ 450
Red Eye

| STANDARD COCKTAIL |

ジントニック 450 マリブ コーク 450
Gin and Tonic Malibu Coke

モスコミュール 450 ヨギー パイン 450
Moscow Mule Yoggy and Pineapple

スプモーニ 450 カシスオレンジ 450
Spumoni Cassis Orange

シャーリーテンプル 450 チャイナブルー 450
Shairley Temple China Blue

キューバリブレ 450 テキーラサンライズ 450
Cuba Libre Tequila Sunrise

ファジーネーブル 450 モヒート 800
Fuzzy Navel Mojito



| NON ALCOHOLIC COCKTAIL |

ダブルグレープフルーツ 450
Grapefruits and Pink Grapefruits

サラトガクーラー 450
Saratoga Cooler

バージンブリーズ 450
Virgin Breeze

グリーンアップルスカッシュ 450
Green Apple Squash

ピーチゴールド 450
Peach Gold

BEVERAGE

CAFE

コーヒー Coffee	500
エスプレッソ Espresso	single / 350 double / 500
カフェラテ Café Latte	550
カプチーノ Cappuccino	550
カフェモカ Café Mocha	600
フレーバーラテ [バニラ/キャラメル/ヘーゼルナッツ] Flavor Latte	600

TEA

ダーズリン Darjeeling Tea	550
アールグレイ Earl Grey Tea	550
セイロン Ceylon Tea	550
ローズヒップ Rosehip Tea	550
ルイボ스티ー Rosehip Tea	550
本日の紅茶 Seasonal Tea on the Day	550
ティーソーダー Ice Tea Soda	500

SOFT DRINKS

オレンジジュース Orange Juice	400
グレープフルーツジュース Grapefruit Juice	400
クランベリージュース Cranberry Juice	400
マンゴージュース Mango Juice	400
パイナップルジュース Pineapple Juice	400
レモネード [HOT/ICED/With SODA] Lemonade	400
コカ・コーラ Coca Cola	400
ジンジャーエール Ginger Ale	400
トニックウォーター Tonic Water	400
ペリエ (330ml) Perrier	550
サンペレグリーノ (500ml) Sanpellegrino	600

FLOATS

コーラフロート Cola Float	500
クリームソーダ Cream Soda	500
コーヒーフロート Coffee Float	600



DESSERT



エンゼルフードケーキ
バニラキャラメル
Angel Food Cake Vanilla Caramel
しっとりフワフワ
真っ白なシフォン生地に
たっぷりのクリームと
キャラメルソース。

550



ガトーショコラ
Gâteau au Chocolat
濃厚なチョコレート生地に
サクッと生地をプラスして。
甘さ控えめの
クリームとともに。

550



いちじくと
ゴルゴンゾーラのタルト
Fig & Gorgonzola tart
ブランデー漬けの
イチジクをたっぷり。
チーズの塩気がアクセント。

550



モンブラン
Mont-blanc
存在感のある一粒栗と
濃厚なクリームが味わえる、
ちょっぴり贅沢なケーキです。

550



紅茶のシンフォニー
Tea symphony
ミルクティー馨る
紅茶づくしのケーキ。
3層の生地が織りなすハーモニーを
お楽しみいただけます。

550



カシスのムース
Cassis mousse
軽めのムースに、
センターにもカシスのクリームを。
気品あふれる味わいです。

550



パイシュー
Pie cream Puff
さっくりとしたパイに
カスタードとクリームを
たっぷり包みました。

500



クレーンキャラメル
Crème Caramel
卵と牛乳たっぷりの濃厚な
プディングにほろ苦い、
特製キャラメルソースを
かけました。

500

CAKE SET

15:00 - 17:00(L.O.)

お好きなデザートとコーヒー or 紅茶で、合計金額から**¥150**円!

CAKE + DRINK = ¥150off



*表示価格は全て税別となります / The price excluding tax.

NAKANOSHIMA SOCIAL EAT
AWAKE
RESTAURANT & BAR