



Grand Menu

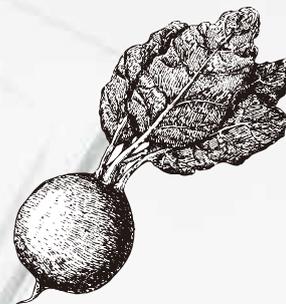
最高の晩餐を。



Giraffe Monochrome



Bagna Cauda



太陽をたっぷり浴びた
新鮮野菜の
バーニャカウダ
¥1,500



A.
ベーコンコンフィと
ハウレン草の
温玉シーザーサラダ

B.
ソテードサーモンの
贅沢イタリアンサラダ

C.
美食家コブサラダ

all ¥850



アンティパストミスト

(前菜5種盛り合わせ)

S ¥980 M ¥1,760 L ¥2,640

(2人前) (4人前) (6人前)

※写真はMサイズ(4人前)の内容です
※仕入れ状況により内容が変わる
事が御座います



Antipasto Mist

厳選チーズ

3種盛り

¥500

肉厚サガリと

マッシュルームの
プロchetta

¥680 (1本)

ポイルソーセージの
3種盛り合わせ

¥650

カプレーゼ

¥500

自家製ローストビーフ
(粒マスタードソース)

¥900



北海道産

ホタテ貝柱レモンカルパッチョ

¥880

サーモンとアボカドの
カルパッチョ

¥750

Carpaccio



病みつきスパイシー
チキンウイング

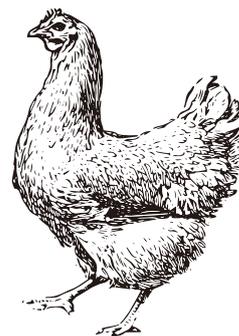
¥730



こだわり衣で仕上げた
フィッシュ&チップス
(自家製タルタルソース〜)

¥830

Fritto



ガーリック
フライドポテト

¥600



さくトロカマンベール
フリット

¥700



芝エビのスパイシー
フリッタータ

¥700

Appetizer



ジラフオリジナル海老マヨネーズ
¥650



パルマ産熟成プロシュート
¥620



スモークサーモンと
ジャガイモの温マリネ
¥650



長崎県産真ダコのマリネ
¥720



ブルーチーズのポテトサラダ
¥500



自家製イチジク
バターバケット
¥400



自家製ピクルス
¥450



アンチョビベーコンキャベツ
¥500

Ajillo

all ¥730



海老とズッキーニの
アヒージョ



チョリソーと
マッシュルームの
アヒージョ



鶏ハツと木の子の
アヒージョ



真ダコとオリーブの
アヒージョ



アヒージョと一緒に

- 左) ふわふわ白パン ¥350
- 右) カリッとバケット ¥300



ベーコンとアスパラの
アヒージョ

釜揚げしらすと卵黄のアヒージョ



小柱とブロッコリーのクリームアヒージョ



Pizza

半熟卵と
熟成プロシュートの
ビスマルク



若鶏の
TERIYAKI



クワトロフォルマッジ
(はちみつ添え)



モッツァレラと
マスカルポーネの
EXマルゲリータ



ベーコンと木の子の
アンチョビ



ゴルゴンゾーラ
ポテト

all ¥1,300

※表示金額はすべて税抜き価格です。

Warm Food



沢山あさりの
濃厚クラムチャウダー
(バケット添え)

¥850



ムール貝の
白ワイン蒸し
ハーブの香り

¥920



じっくり焼き上げた
こだわりラザニア

¥1,100



丸ごとブロッコリーの
タジン鍋
(アンチョビソース)

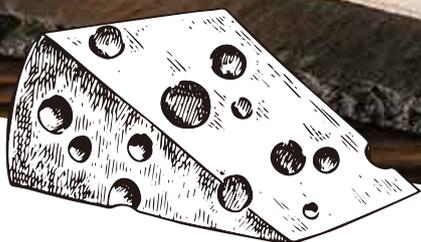
¥930



Cheese

焦がしチーズの
窯焼きボルケーノ

¥1,630



天使のチーズ
ボロネーゼ
¥1,280

山盛りしらすパペロンチーノ ¥1,080



カルボナーラ ¥1,230

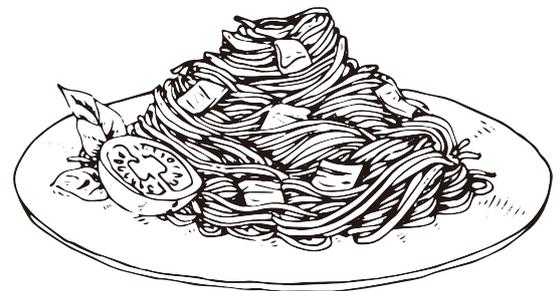


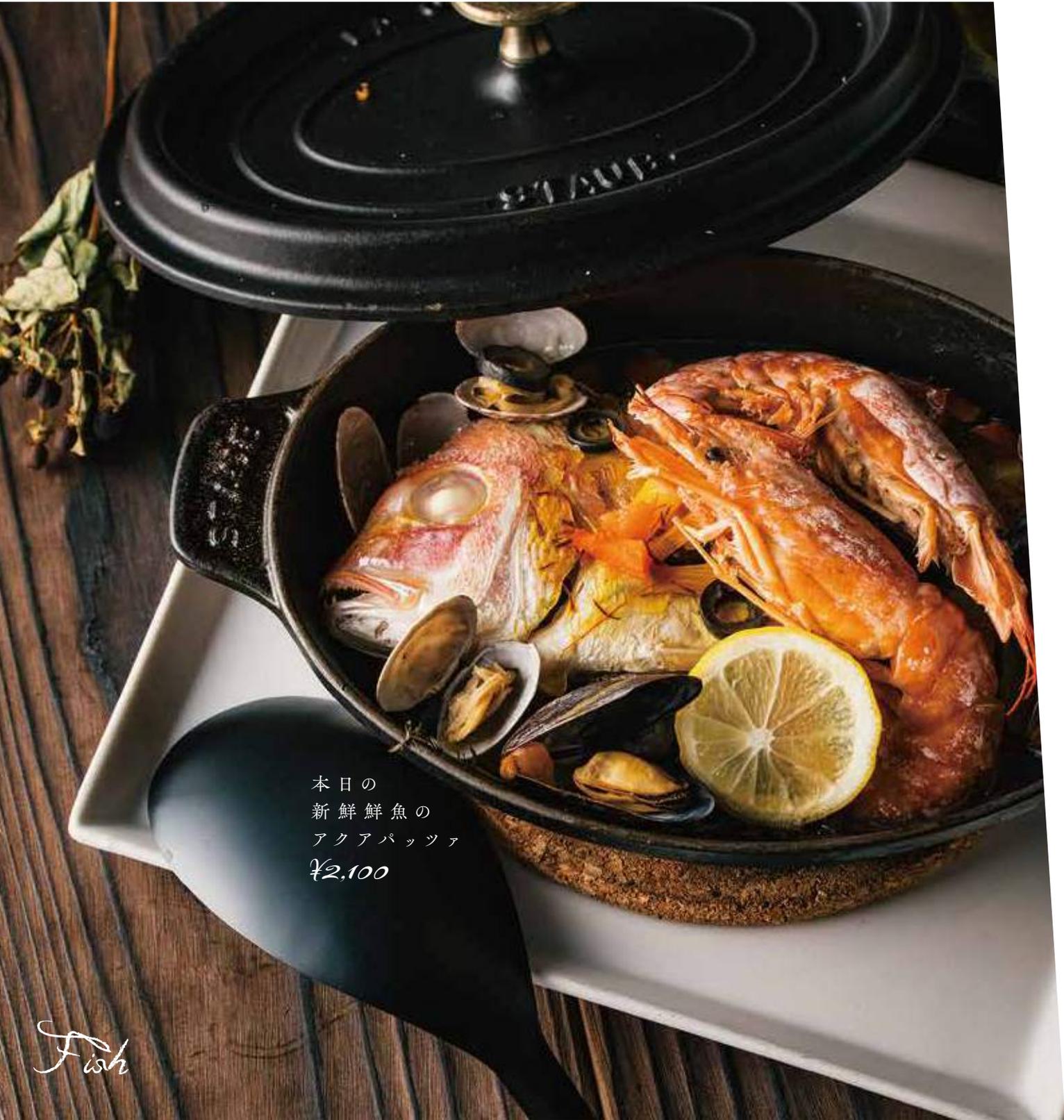
真ダコとジャガイモの自家製ジェノベーゼ ¥1,320



スモークサーモンとほうれん草のクリームソース ¥1,260

Pasta





本日の
新鮮魚の
アクアパッツァ
¥2,100

Fish



旨味を閉じ込めた
牛ヒレステーキ
(ポルチーニグレイビーソース)

¥2,500 (150g)

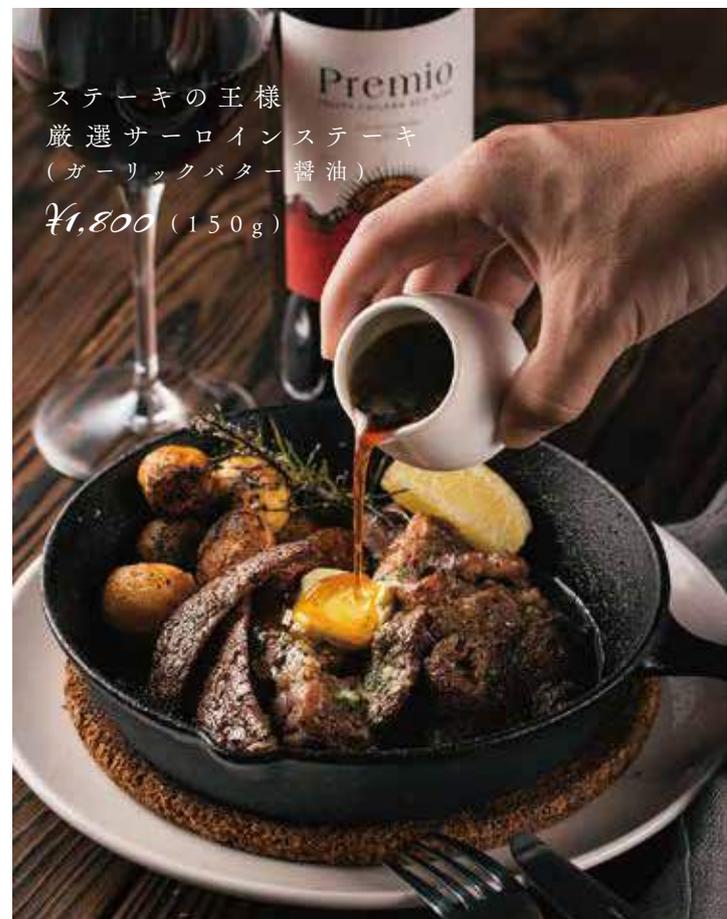




極厚漬け込み
スヘアリブと
とうもろこしのオープン焼き
(オリジナルBBQソース)

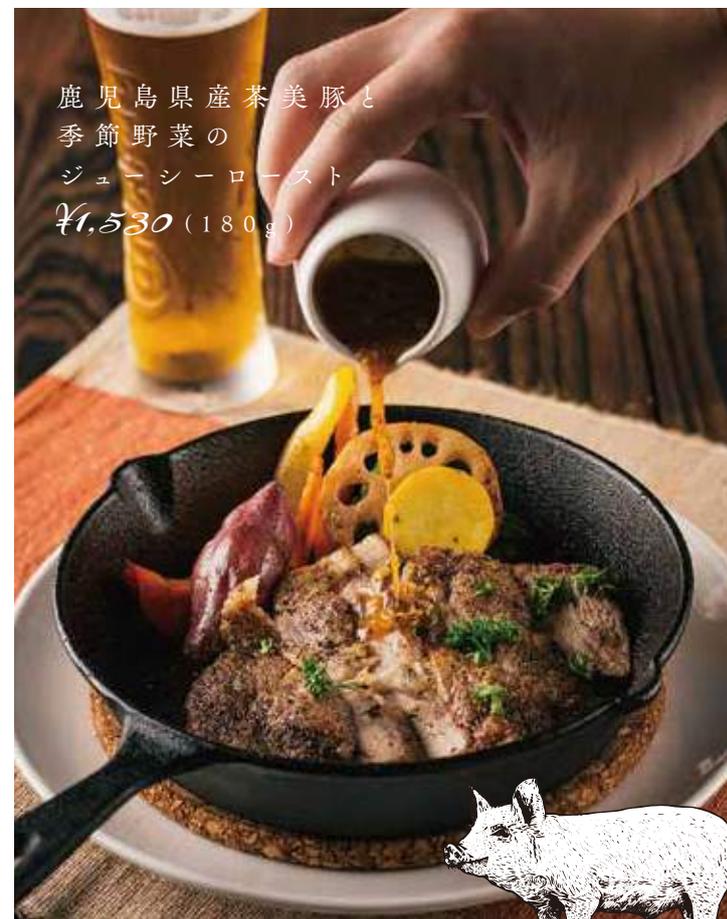
¥1,480

BBQ



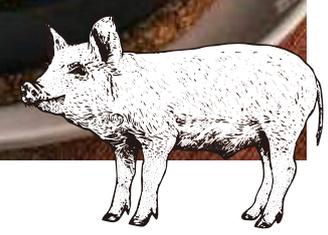
ステーキの王様
厳選サーロインステーキ
(ガーリックバター醤油)

¥1,800 (150g)



鹿児島県産茶美豚と
季節野菜の
ジューシーロースト

¥1,530 (180g)



※表示金額はすべて税抜き価格です。



ビタミンたっぷり
ほうれん草の
チーズリゾット
¥1,280



薫ポルチーニ茸の
クリームリゾット
¥1,280

Risotto





ピーナッツバター &
キャラメル
バナナパンケーキ

Special Pancake

※パンケーキは焼き上がりに20分ほどお時間を頂戴いたします。

all ¥920



レアチーズケーキ &
ストロベリー
ヨーグルトパンケーキ



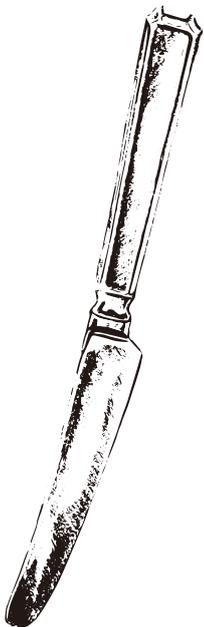
ヌテラ & オレオ
チョコレート
パンケーキ



抹茶とわらび餅の
和風パンケーキ



モンブラン
パンケーキ



※表示金額はすべて税抜き価格です。

Original Pancake



イチゴ練乳
パンケーキ

※パンケーキは焼き上がりに20分ほどお時間を頂戴いたします。



キャラメルナッツ
パンケーキ



メープルクッキー
パンケーキ



ベリーベリー
パンケーキ



チョコバナナ
パンケーキ

all ¥820





スキレット
スモア

all ¥720



自家製濃厚ティラミス



ミルフィーユサンド
チョコバナナ



ミルフィーユサンド
いちご練乳

①

Giraffe'sサンダリア

ワインにフレッシュなフルーツをじっくり漬け込んだスペインの家庭酒。当店ではオレンジ・パイナップル・キウイをはじめ様々なフルーツを漬け込み、ワインが苦手な方にも召し上がっていただけるサンダリアに仕上げました。

① 自家製レッドサンダリア ¥680
(デカンタ ¥2,100)

自家製ホワイトサンダリア ¥680
(デカンタ ¥2,100)

②

② ベリーとピーチのスパークリングサンダリア ¥720
(デカンタ ¥2,400)

③ キウイとパイナップルのスパークリングサンダリア ¥720
(デカンタ ¥2,400)

Sangria

③



Giraffe'sワインカクテル

- ① ミックスベリーとレモンのキティ
 - ② 白桃とオレンジのキール
 - ③ キウイとりんごのオペレーター
 - ④ レッドサンダリアカリモーチョ
- all ¥680
(デカンタ ¥2,100)



Giraffe'sジントニック

極上の瞬間を極上のジントニックで

- ① ボンベイジントニック ¥650
- ② オレンジ&バジルジントニック ¥720
- ③ キウイジントニック ¥680
- ④ ベリー&ミントジントニック ¥720



Giraffe'sレモネードカクテル

ジラフオリジナルの自然派レモネードシロップ使用

- ① バブリーレモネード (スパークリング) ¥720
- ② オリジナルレモネードサワー ¥720
- ③ ショウチュウレモネード ¥620
- ④ バーボンレモネード ¥620



Giraffe'sモスコミュール

オリジナルジンジャーシロップを使用

- ① ジラフミュール
 - ② イチゴミュール
 - ③ オレンジミュール
- all ¥720



アイスフルーツ

スパークリング

all ¥780

凍らせたフルーツにスパークリングワインを注いだスパークリングカクテル。フルーツも一緒にお召し上がりいただけます

- ① マンゴー
- ② レモンライム
- ③ ベリー
- ④ パイナップル



Giraffe'sモヒート

all ¥780

- ① ベリーレモンモヒート
- ② マンゴーモヒート
- ③ オレンジピーチモヒート
- ④ オリジナルモヒート



フレッシュフルーツ

スパークリング

all ¥820

フレッシュなフルーツと果物の旨味を凝縮したシロップを使用。贅沢なハーモニーをお楽しみください。

- ① イチゴ
- ② オレンジ
- ③ キウイ
- ④ グレープフルーツ

モクテル・ノンアルコールカクテル

- オリジナルレモネードスカッシュ ¥620
- ピングレソーダ ¥680
- CCヴァージン ¥720
- マンゴークランベリー ¥620

Non alcohol

BEER

プレミアムモルツ	¥620
シャンディガフ	¥650
レッドアイ	¥700
ノンアルコールビール	¥550

JAPANESE

芋・麦	¥600	梅酒	¥600
-----	------	----	------

GLASS WINE

サンタ カロリーナ プレミオ(赤) チリ ミディアム ¥620
 カシスやブルーベリーのジャムを思わせる、豊かで甘い果実の香り。熟したプラムのようなフルーティーで優しい味わい。



BOTTLE WINE / RED

- ① チー! ヴァンルー ジュ フランス ミディアム ¥4,000
 南仏の太陽をたっぷり浴びた、豊かな果実の味わいと、しっかりとタンニンがチーズのコクや旨味をさらに引き立てます。
- ② アントニータ・ブニュエロス スペイン フルボディ
 バイカ テンプラニーリョ ¥4,800
 完全有機栽培の自社畑で丁寧に手摘みされたテンプラニーリョを使った赤ワイン。リッチなアロマと風味ある飲みごたえ。
- ③ コート デュ ローヌ フランス フルボディ
 ヴィエイユ ヴィーニュ ¥5,300
 ほとんど透けて通らない濃厚なカラーで、しっかりした目の詰まった味わい。樹齢60年シラー100%、無ろ過のパワフル赤ワイン。
- ④ リーショナル・ピノ・ ニュージーランド ミディアム
 ノワール・マルボロ ¥6,300
 ストロベリーやスイートレッドチェリーの香りが層になりほんの少しのスパイスを感じるフレッシュな味わいのピノ・ノワールです。
- ⑤ サンタ・バーバラ・カウンティ アメリカ ミディアム ¥8,200
 熟したラズベリーなどの芳醇な香りに、心地よい花々のニュアンスがそうになって現れ、柔らかなタンニンや大地の香りを感じる奥深く複雑なワインです。



CHAMPAGNE

- ローランペリエ ラ キュベ フランス 辛口
- ① フルボトル ¥16,000
- ② ハーフボトル ¥7,600
- ③ モエ シャンドン ブリュット フランス 辛口 ¥15,000
- ④ ザーザ クリコ ブリュット フランス 辛口 ¥18,000

WHISKY

ハイボール	¥620
ジンジャーハイボール	¥650
コークハイ	¥650



ウイスキー変更可
 山崎 +¥200
 ジャック +¥100
 ジェムソン +¥100
 デュワーズ +¥50

サンタ カロリーナ プレミオ(白) チリ 辛口 ¥620
 白い花や白桃を思わせる、華やかでいきいきとした香り、熟したリンゴのようなフルーティーで優しい味わい。



BOTTLE WINE / WHITE

- ⑥ ツリーベア シャルドネ オーストリア 辛口 ¥3,500
 パイナップルや洋梨の香り、フルーティーでクリーンな味わい、料理に合わせやすいワインです。
- ⑦ ガザル ガルシア ポルトガル 辛口 ¥3,500
 フルーティーな香りで、口に含むと爽やかな微発泡が感じられ、新鮮な果実味を引き立てています。
- ⑧ アルファ・ゼータ シャルドネ イタリア 辛口 ¥5,000
 熟したメロンと共にクリーミーさをわずかに感じます。非常にしっかりした酸があり、わずかなオークの風味が口の中をリッチに。
- ⑨ カシーナ モスカート ダスティ イタリア 甘口 ¥6,300
 優しい発泡で、マスカット風味たっぷりの甘口スパークリング。甘+甘=幸せな一本。
- ⑩ サンタ・バーバラ・シャルドネ アメリカ 辛口 ¥8,200
 魅惑的な香りと長く印象的なフィニッシュを感じる、美しいエレガントな味わいです。



SPARKLING WINE

- ⑤ 甲州 酵母の泡スパークリング 日本 やや辛口 ¥5,300
- ⑥ ラヴァーグ ブルー フランス 辛口 ¥5,300
- ⑦ アリオネ マママンゴー イタリア やや甘口 ¥5,500
- ⑧ シャンドン ブリュット オーストラリア 辛口 ¥7,300
- ⑨ ベッレンダ ロゼ スブマンテ ロザリカ イタリア 辛口 ¥8,000

COCKTAIL

¥620

GIN
 ジントニック
 ジンリッキー
 ジンバック
 ジンライム

VODKA

ウォッカトニック
 モスコミュール
 スクリュードライバー
 カミカゼ

RAM

ラムトニック
 キューバリバー

TEQUILA

テキーラサンライズ
 テキーラコーク

LIQUEUR

カシスオレンジ
 カシスグレープ
 カシスソーダ
 カシスウーロン
 ファジーネーブル
 ピーチウーロン
 マリブコーク
 マリブパイ
 マリブオレンジ
 ライチトニック
 ライチオレンジ
 ライチグレープ

MILK

¥720

カルアミルク
 カシスミルク
 ラズベリーミルク

SOFTDRINK

¥450

ホットコーヒー
 アイスコーヒー
 ホットティー
 アイスティー
 ホットカフェオレ
 アイスカフェオレ
 ウーロン茶
 コーラ
 ジンジャエール
 オレンジ
 パイン
 マンゴー
 グレープフルーツ
 アップル
 クランベリー

Floor Information

多種多様なフロアと寛ぎの個室



Main Dining - 最大70名収容の圧巻のスケール -



Safari Resort Room - 異国情緒漂う -



Bar Floor - くつろぎの空間 -



Dining Pair Table - 2人だけの特別感 -



Private Room - 贅沢な雰囲気個室 -



Giraffe Monochrome

<http://www.giraffemonochrome.com/>



instagram