

### Salad サラダ

ごちやまぜサラダ コーンクリームドレッシング since 1987 1,080

さらだほうれん草とカリカリベーコンと揚げたまごの温製サラダ 1,080

### Soup スープ

本日のスープ (1人前) 450

### Pasta & Omu パスタとオム

M:生リングイネ 120g L:生リングイネ 240g

牛すね肉と豚ほほ肉のポロネーゼ 1,850 2,500

ホタテのウニクリームパスタ 2,150 2,800

ワタリガニのトマトクリームソース 1,950 2,600

鳳凰卵を使った メのオムライス 2,000

### Fish お魚

お魚のボワレ ベルモットクリームソース 1,600

小エビとのソテー アメリケヌソース 1,800

白身魚のカダイフ揚げ タルタルソース 1,700

### Meat お肉

熟成牛ハラミステーキ 2,400

トークバック産家のロールキャベツ 1,600

骨付き鶏もも肉のコンフィー 1,500

スペアリブのびりびりバーベQちゃん 1,700

お会計にはお1人様 500円の席料をいただいております。お会計はお席でお願い致します。

(税込)

# Bistro TALK BACK

## Dinner Food Menu

### Appetizers 冷製前菜

オードブル3種の盛り合わせ (2人前) 2,400

厚焼きタマゴ オーロラソース 900

ノルウェーサーモンのマリネ カルパッチョ仕立て 1,200

自家製ピクルス 750

フランスの田舎風パテ 800

タラモサラダ メルバトースト添え 700

生ハムとサラミの盛り合せ 1,300

本日のマリネ レモンドレッシング 1,500

### Appetizers 温製前菜

青森県産にんにく使った 釜揚げシラスのアヒージョ 1,300

自家製ソーセージのグリル デワークラウド添え 1,300

チリ・コン・カン 挽肉と金時豆の辛い煮込み 880

エスカルゴのブルギニョンバター 1,100

牛トリッパの煮込み 魚がしにんにくバターソース 880

プロが作る 風船卵使ったオムレツ ソースは何かな?! 950

本日のグラタン 1,500

日本一のガーリック・トースト(ナッツ類含む) 300

(税込)

# Drink List

## Aperitif

チンザノ・ロツソ	700
ドライシェリー	700
樽生スパークリングワイン	700
ミモザ	650
ホワイトミモザ	650

## Beers

サッポロラガービール 中瓶	900
ハートランド 中瓶	900
SORACHI 樽生	700
SORACHI シャンディガフ	650
SORACHI レッドアイ	650

## Wine 900

サングリア
キール
ファビエンス
キティ

## Soft Drinks 500

トニックウォーター
ジンジャエール 甘/辛
コカ・コーラ
ウーロン茶
オレンジジュース
グレープフルーツジュース
トマトジュース

## Whisky 700

## Spirits 700

ジン
ウォッカ
ラム

## Liqueur 700

カンパリ
アマレット
フランジェリコ
カルーア
ピーチツリー
ディタ
カシス
バツソア
フランボワーズ

## \*Sour 700

うめ酒
濃いめのレモンサワー

ベリエ 900

ノンアルコールビール 550



# Wine List

## ハウスワイン

グラス ¥800

デキャンタ ¥2,400

ボトル ¥4,000



### ミレジム ガルナッチャ



生産地 : スペイン  
葡萄品種 : ガルナッチャ  
味のタイプ : 赤ワイン ミディアムボディ  
ラズベリーや苺を思わせる赤果実の味わいに、白胡椒を思わせるほのかなスパイスの風味。  
凝縮感のある果実味に高い酸、美しいバランスをもったワイン。

Glass ¥ 900  
Decanter ¥2,700  
Bottle ¥4,860



### メゾン・ブエイ キュヴェ58



生産地 : フランス/ボルドー  
葡萄品種 : メルロー、カベルネ・ソーヴィニオン  
味のタイプ : 赤ワイン フルボディ  
1958年に生まれたメゾン・ブエイ。家族経営のワイナリーで厳選した畑の葡萄を使用。  
チェリー、ブラックベリーの香りとリッチで滑らかな飲み。

Glass ¥ 920  
Decanter ¥2,760  
Bottle ¥4,960

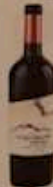


### テバルド ロッソ プーリア IGT



生産地 : イタリア/プーリア  
葡萄品種 : ネグロアマロ、モンテプルチアーノ  
味のタイプ : 赤ワイン フルボディ  
柑橘と洋梨の香りの第一印象。その中に花の光の香りを感じます。  
味わいはりんごやグレープフルーツ。きれいなフルーツの酸味がバランスを整えてくれます。

Glass ¥ 950  
Decanter ¥2,850  
Bottle ¥5,130



### ミラマン エステート・リザーブ カベルネ・ソーヴィニオン



生産地 : テキサス/ヴァレー  
葡萄品種 : カベルネ・ソーヴィニオン  
味のタイプ : 赤ワイン フルボディ  
甘いチェリー、熟したプラム、ベリー、スパイスの香りが広がり、熟した甘みを感じる飲み。  
厚みがあり飲みごたえのあるワイン。

Glass ¥ 950  
Decanter ¥2,850  
Bottle ¥5,130



### デューサ・ラ・グランハ



生産地 : スペイン  
葡萄品種 : テンブラニージャ  
味のタイプ : 赤ワイン フルボディ  
完熟したブラックベリーやプラムのアロマ、肉のような野性的ニュアンスを感じます。  
濃厚で凝縮感のある果実味。引き締まったタンニンが全体のバランスを整えています。

Glass ¥ 980  
Decanter ¥2,940  
Bottle ¥5,300



### アヴォルト シンファンデル プーリア IGT



生産地 : イタリア/プーリア  
葡萄品種 : シンファンデル主体  
味のタイプ : 赤ワイン フルボディ  
樽熟成によるバナナ、干し葡萄のような凝縮感のあるジャミーな香り。  
飲みはまろやかでドライ。ふくよかで芳醇な葡萄の味わいが楽しめます。

Bottle ¥5,940

# Wine List

## ハウスワイン

グラス ¥800

デキャンタ ¥2,400

ボトル ¥4,000



### トソ プリュット



生産地 : アルゼンチン/メンドーサ  
葡萄品種 : シャルドネ  
味のタイプ : スパークリングワイン 辛口  
1890年から続くアルゼンチンの老舗。  
キリッとした柑橘系の味わいとトースティーで芳醇な味わい。きれいでまろやかなスパークリングワインです。

Bottle ¥5,500



### ミレジム ソーヴィニヨン・ブラン



生産地 : フランス/ボルドー  
葡萄品種 : ソーヴィニヨン・ブラン  
味のタイプ : 白ワイン 辛口  
ソーヴィニヨン・ブランの典型とも言える白桃、ライチ、パーペナの花のアロマが豊かに香ります。  
画家・峰川有紀氏アートラベル

Glass ¥ 900

Decanter ¥2,700

Bottle ¥4,860



### ラ・ナトゥーラ インツォリア



生産地 : イタリア/シチリア  
葡萄品種 : インツォリア  
味のタイプ : 白ワイン 辛口  
柑橘と洋梨の香りの第一印象。その中に花の光の香りを感じます。  
味わいはりんごやグレープフルーツ。きれいなフルーツの酸味がバランスを整えてくれます。

Glass ¥ 910

Decanter ¥2,730

Bottle ¥4,910



### キュヴェ・ド・ラ・メゾン ブラン



生産地 : フランス/ラングドック  
葡萄品種 : シャルドネ  
味のタイプ : 白ワイン 辛口  
1999年から始まった比較的若いワインメーカーでグザヴィエ・ロジェが醸造指揮。  
トロピカルフルーツとほんのりと乳酸を感じる爽やかな酸味。呑み口はまろやかで飲みやすいワインです。

Glass ¥ 950

Decanter ¥2,850

Bottle ¥5,130



### ヴェルディッキオ クラシコ



生産地 : イタリア/マルゲ  
葡萄品種 : ヴェルディッキオ、マルヴァジア  
味のタイプ : 白ワイン 辛口  
繊細でフレッシュな香り。レモンやライムを感じるさっぱりとした味わいとほのかなアーモンド。  
さっぱりとしている中に柔らかな味わいが広がります。

Glass ¥ 960

Decanter ¥2,880

Bottle ¥5,080



### タリマ・ヒル・ピアンコ



生産地 : スペイン/バレンシア  
葡萄品種 : シャルドネ主体  
味のタイプ : 白ワイン 辛口  
熟れたパイナップルやマンゴー、桃。蜂蜜のアロマに由来のほのかなバニラやスパイスのニュアンスが香ります。  
良質な酸を持ったバランスの良い味わいです。

Bottle ¥5,780



# 季節のおすすめワイン

## 白ワイン



### イル・カソーネ ガルガーネガ シャルドネ Il casone Garganega Chardonnay

生産地 : イタリア ヴェネト  
葡萄品種 : ガルガーネガ、シャルドネ  
味のタイプ : 白ワイン 辛口  
芳香豊かで洗練され、鮮やかでナチュラル。レモンのような酸味が映える辛口。さっぱりとした味わいがお好きな方におすすめです。

Glass ¥ 960  
Decanter ¥ 2,800  
Bottle ¥ 5,180



### ローズ・タトゥー Rose Tattoo

生産地 : フランス プロヴァンス  
葡萄品種 : ヴェルメンティエーノ(ロール)  
味のタイプ : 白ワイン 辛口  
バナナ、桃、アプリコット、ベルガモットキャンディーの濃厚で表情豊かな香り。たっぷりとした肉厚な味わいは、しっかりとしたフルーティーさと甘味が際立ち、控えめな柑橘系を感じます。

Bottle ¥ 8,500

## 赤ワイン



### マイティ・マレイ カベルネ・ソーヴィニヨン Mighty Murray Cabernet Sauvignon

生産地 : オーストラリア  
葡萄品種 : カベルネ・ソーヴィニヨン  
味のタイプ : 赤ワイン ミディアムボディ  
葉巻の香りとカシスの果実味。  
野生の赤いベリーを連想させる味わいと絹のように滑らかなタンニンが魅力。

Glass ¥ 960  
Decanter ¥ 2,800  
Bottle ¥ 5,180



### ペルラ・ネグラ Perla Negra

生産地 : スペイン アリカンテ  
葡萄品種 : アリカンテ・ブスケ  
味のタイプ : 赤ワイン フルボディ  
滑らかでバランスが取れていて、素晴らしくエレガント。  
熟した赤いベリーとほのかな胡椒のようなスパイスのニュアンスも感じれる。  
芳醇な味わいは心地よく、余韻は長い。

Glass ¥ 960  
Decanter ¥ 2,800  
Bottle ¥ 5,180