

Dining 19

Happy Hour

17:00 - 19:00 (L.O)

乾杯の1杯

+

2時間フリーフロー

+

本日のオードブルプレート付き



*写真はイメージです

¥2,900

*表記価格は1名様

*最大10名様までのご利用とさせていただきます

DRINK MENU

乾杯の1杯

FIRST CUP

オリオンドラフトビール 又は スパークリングワイン
ORION DRAFT BEER OR SPARKRING WINE



下記メニューより2時間フリーフロー

2 HOURS FREE FLOW FROM THE FOLLOWING MENU

アルコール / ALCOHOL

白ワイン
WHITE WINE

赤ワイン
RED WINE

梅酒
PLUM LIQUEUR

泡盛
AWAMORI

ウイスキー
WHISKEY

カクテル / COCKTAILS

ジントニック
GIN & TONIC

ジンバック
GINBACK

モスコミュール
MOSCOW MULE

スクリュードライバー
SCREW DRIVER

テキーラサンライズ
TEQUILA SUNRISE

パロマ
PALOMA

ファジーネーブル
FUZZY NABLE

カシスオレンジ
CASSIS ORANGE

ノンアルコール / NON ALCOHOL

ノンアルコールスパークリングワイン
NON-ALCOHOL SPARKLING

オレンジ
ORANGE

シークワーサー
SHIKUWASA

コカコーラ
COCA COLA

ジンジャーエール
GINGER ALE

烏龍茶
OOLONG TEA

さんぴん茶
JASMINE TEA

FOOD MENU

スナック / SNACKS

フライドチキン&ポテトフライ FRIED CHICKEN & FRIED POTATO	¥1,320
ポテトチップス POTATO CHIPS	¥510

サラダ / SALAD

シーザーサラダ Dining19スタイル CAESER SALAD DINING 19 STYLE	¥1,520
ベジタブルスティック VEGETABLE STICK	¥880

チーズ・フルーツ / CHEESE・FRUITS

セレクションチーズの盛り合わせ ASSORTED SELECTION CHEESE	¥2,200
フレッシュフルーツの盛り合わせ ASSORTED SELECTION FRUITS	¥3,080
パテドカンパーニュと生ハムフルーツ PATE DE CAMPAGNE AND DRY-CURED HAM WITH FRUITS	¥1,650

パスタ / PASTA

本日のペルネパスタ グラタン仕立て TODAY'S PENNE PASTA GRATIN STYLE	¥1,650
シェフ創作 うちなースパゲティ CHEF CREATION OKINAWAN STYLE PASTA	¥1,650

魚・肉料理 / FISH・MEAT

本日の魚料理 TODAY'S FISH PLATE	¥3,080
ローストビーフ スタンダードカット 約200g ROAST BEEF STANDARD CUT About 200g	¥4,950
ローストビーフ ニューヨークカット 約300g ROAST BEEF NEW YORK CUT About 300g	¥6,600
骨付きサーロイングリル 約450g BONE IN SIRLOIN GRILL About 450g	¥7,700