

Cold Dish 冷菜



シチリア産オリーブの
浅漬け
Pickled Olives

¥660
(税抜 ¥600)

イベリコ・ベジヨタ豚の
サラミ
Salami, Iberico Bellota

¥1,100
(税抜 ¥1,000)

チーズの4種
盛り合わせ

¥1,540

4 kinds
Assorted Cheese

(税抜 ¥1,400)

ワインによく合うチーズです。
仕入れ状況により変更します。



自家製キャロットラペ
Carrot
Marinard Salad

¥880
(税抜 ¥800)



自家製辛口ピクルス 
(おかわり 1 回だけできます)
Pickled
Vegetables

¥880
(税抜 ¥800)



自家製鶏レバーパテ
Chicken Liver
Paste

¥880
(税抜 ¥800)



パテ・ド・カンパーニュ
Pâté de
Campagne

¥1,430
(税抜 ¥1,300)



パルマの生ハム
パルミジャーノ乗せ
Raw Ham topped
with Parmigiano
Reggiano

¥1,540
(税抜 ¥1,400)

Salad サラダ



自家製ローストビーフのサラダ
Roast Beef Salad

自家製ローストビーフと
シャキッとしたサラダを
玉ねぎドレッシングで
召し上がれ。

¥1,540
(税抜 ¥1,400)



旬の野菜サラダ
パクチードレッシング
Organic
Vegetable Salad

¥1,100
(税抜 ¥1,000)



自家製鶏砂肝と
キャベツのサラダ
Gizzaed
and Cabbage Salad

¥1,540
(税抜 ¥1,400)



自家製チキンハムサラダ
胡麻ドレッシング
Chicken ham Salad
Sesame Sauce

¥1,540
(税抜 ¥1,400)



ホタテのチーズ焼きトマトソース

Hot Dish 温菜

ホタテのチーズ焼き トマトソース

Scallops grill
Cheese Tomato Sauce

¥1,320

(税抜 ¥1,200)

ホタテをスキレットでグリルいたします。
溶けたチーズとスパイスでおいしさが際立ちます。

フライドポテト チーズソース

French Fries Cheese Sauce

¥990

(税抜 ¥900)

チーズソースが
ビールのほろ苦さとよく合います。



野菜のトマト煮

野菜のトマト煮

Caponata

フランスでラタトゥイユ。
イタリアではカポナータ。
でもブルギタでは野菜のトマト煮。

¥1,320

(税抜 ¥1,200)



Ajillo アヒージョ

キノコのアヒージョ

Mushroom Ajillo

シメジ、シイタケ他のキノコに
アンチョビーで味付けします。

¥880

(税抜 ¥800)

タコとアサリの アヒージョ

Octopus & Clams Ajillo

オリーブオイルでタコとアサリを煮込みます。
ちょっと辛口です。

¥1,100

(税抜 ¥1,000)



タコとアサリのアヒージョ

Meat Dish 肉料理



和牛肩ロースのステーキ

和風ソース **300g**

Beef Shoulder Steak
with Japanese Sauce

¥4,400

(税抜 ¥4,000)

黒毛和牛の肩芯ロースステーキです。
焼き方とフランベ材料を指定できます。
焼き上げに少々お時間ください。



ウイスキー・ブランデー等
お好きな蒸留酒でフランベします。
お好きなフレーバーを
スタッフまでご相談ください。



赤ワイン仕立ての ポーク・ジンジャー

Pork Saute
with Ginger Sauce

¥1,980

(税抜 ¥1,800)

低温調理したポークは
火を入れすぎない焼き方をします。



若鶏のソティ・バター風味

Chicken Saute
Butter Flavor

¥1,980

(税抜 ¥1,800)

若鶏を日本酒とお出汁で仕立て
バターのソースで仕上げます。

鶏のから揚げブルギタ風 ファイヤーバード 辛口

Spicy
Fried Chicken

¥1,320

(税抜 ¥1,200)

ブルギタの
調理法公募作品です。
衣に紅ショウガを加えることで
パンチの効いた味わいに。
上大岡の minmin さんご協力です。





KING OF SQUARE PIZZA

本牧の米軍基地周辺で愛された古き良き本牧のソウルフード。薄いクリスピータイプの生地が特徴。

★ キング オブ 四角いピザ ★

ニンニク&ハラペーニョ

B.B. キング

B,B, KING
= Garlic &
Jalapeño Pizza

¥1,430
(税抜 ¥1,300)

ベジタリアンの B.B. キングをイメージしました。野菜だけでも抜群の滋養力です。



アンチョビー&ベーコン

フレディ・キング

FREDDY KING
= Anchovy
& Bacon Pizza

¥1,430
(税抜 ¥1,300)

エネルギッシュなフレディ・キングをイメージしました。魚と肉の組み合わせはバランスも GOOD。

アサリ&タコ

アルバート・キング

ALBERT KING
= Clams
& Octopus

¥1,430
(税抜 ¥1,300)

気難しいアルバート・キングにはミネラル豊富なアサリとタコをお勧めします。イライラ解消に。



美味しいメシ

Delicious Meal at Night

Pasta 夜の Pasta



鶏とキノコの
トマトクリームソース
Chicken
& Mushroom
Spaghetti **¥1,540**
(税抜 ¥1,400)



エビとアサリの
ジェノベーゼ
Small shrimp & Crams,
Genovese
Spaghetti **¥1,540**
(税抜 ¥1,400)



タコとレンコンの
ペペロンチーノ 辛口
Octopus
& Lotus root
Spaghetti **¥1,540**
(税抜 ¥1,400)



ホタテの
トマトクリームソース
Scallops
Tomato Cream
Spaghetti **¥1,540**
(税抜 ¥1,400)



アマトリチャーナ
チーズ・トマトソース
Amatriciana
Spaghetti **¥1,540**
(税抜 ¥1,400)



生ハムと
ゴルゴンゾーラ
Jamon, Gorgonzola
Spaghetti **¥1,540**
(税抜 ¥1,400)

Rice Bowl & Curry Rice 夜の丼 & カレーライス



ローストビーフ丼
鶏卵と玉ねぎ仕立てソース
Roast Beef Bowl
Egg &
Onion Sauce **¥1,540**
(税抜 ¥1,400)



親子丼
グラナパダーノチーズ掛け
Chicken & Egg
Rice Bowl **¥1,760**
(税抜 ¥1,600)



黒毛和牛肩芯の
ステーキ丼 140g
Beef Steak
Rice Bowl **¥2,200**
(税抜 ¥2,000)



牛すじカレーライス
Beef Tendon
Curry and Rice **¥1,540**
(税抜 ¥1,400)



こくまるやか
チキンカレーライス
Chicken Curry
and Rice **¥1,540**
(税抜 ¥1,400)



ボリュームたっぷり
ポークカレーライス
Pork Curry
and Rice **¥1,540**
(税抜 ¥1,400)

Sweets 夜のスイーツ



2種のケーキプレート
& フルーツ
2 kinds Cake

¥1,320
(税抜 ¥1,200)



焼きバナナスイーツ
(クリームとシロップがけ)
Baked Banana

¥1,100
(税抜 ¥1,000)

Soft Drink ソフトドリンク

コーヒー (ホット・アイス)
Coffee

¥770
(税抜 ¥700)

ウーロン茶
Oolong tea

¥770
(税抜 ¥700)

紅茶 (ホット・アイス)
Tea

¥770
(税抜 ¥700)

コカ・コーラ
Coca Cola

¥770
(税抜 ¥700)

オレンジジュース
Orange Juice

¥770
(税抜 ¥700)

グレープフルーツジュース
Grapefruit Juice

¥770
(税抜 ¥700)

ジンジャーエール 辛口
Ginger Ale

¥770
(税抜 ¥700)

ペリエ 330ml
Perrier Sparkling Water

¥880
(税抜 ¥800)

Non-Alcoholic Drink ノンアルコールドリンク

美味しいノンアルコールワイン 白
(シャルドネ or リースリング)
Non Alcoholic Wine, Chardonnay or Riesling

¥880
(税抜 ¥800)

美味しいノンアルコールワイン 赤
(メルロー or カベルネ・ソーヴィニヨン)
Non Alcoholic Wine, Merlot or Cabernet Sauvignon

¥880
(税抜 ¥800)

サントリー・オールフリー (小瓶)
SUNTORY All Free, Non Alcoholic Beer Taste

¥770
(税抜 ¥700)