

FOOD

FROM THE GRILL

VEGGIE

| | | | |
|---------------------|-----|------------------------------|-----|
| ASPARAGUS アスパラガス | 210 | EGGPLANT 茄子 | 250 |
| BELL PEPPER パプリカ | 280 | TRUMPET MUSHROOM エリンギ | 350 |
| ZUCCHINI ズッキーニ | 380 | AVOCADO アボカド | 380 |
| ONION オニオン | 430 | SHIITAKE MUSHROOM 椎茸 | 450 |
| MAKOMO マコモタケ | 500 | SEASONAL VEGGIES 季節のグリル野菜 | ask |

MEAT / SEAFOOD

| | | | |
|--|----------|---|-----|
| W's LAMB CHOP ダブリューのラムチョップ | 1p / 680 | HOMEMADE BACON 自家製厚切りベーコン | 700 |
| SAUSAGE W/CURRY グリルソーセージ カレーソース | 780 | SPICY HOT CHICKEN スパイシーホットチキン | 850 |
| ANGUS BEEF OUTSIDE SKIRT アンガスビーフ 牛ハラミ | 980 | JPN BEEF HAMBURG W/BLUE CHEESE SAUCE 和牛ハンバーグ ブルーチーズソース | 980 |
| DUCK BREAST 鴨ロースのグリル | 1080 | JPN BEEF PART OF THE DAY 本日の和牛グリル | ask |
| JPN BEEF COULET 国産牛イチボのグリル | 1350 | | |

COLD APPETIZER

| | |
|---|-----|
| FRESH OYSTER OF THE DAY 本日のフレッシュオイスター | 530 |
| CATCH OF THE DAY FISH CARPACCIO 本日の鮮魚のカルパッチョ | 980 |
| OCTOPUS & DRIED TOMATO ぶつ切りタコとセミドライトマトのマリネ | 580 |
| VG CARROT RAPEE キャロットラペ | 450 |
| VG HOMEMADE PICKLES 8種野菜の自家製ピクルス | 480 |
| CAJUN SHRIMP COCKTAIL ケイジャンシュリンプカクテル | 680 |
| HUMMUS ひよこ豆のフムス | 480 |
| OLIVES 彩りオリーブ盛合せ | 530 |

SALAD

| | |
|---|------|
| SMOKED EGG ON POTATO SALAD 燻製半熟卵のポテトサラダ | 650 |
| VG QUINUA & KALE VEGAN SALAD キヌアとケールのヴィーガンサラダ | 850 |
| CHOPPED CHICKEN SALAD チョップドチキンサラダ | 930 |
| CLASSIC CAESAR SALAD クラシックシーザーサラダ | 980 |
| ROAST BEEF & FRUIT SALAD ローストビーフとフレッシュフルーツのサラダ | 1180 |

PATE / HAM

| | |
|---------------------------------|-----|
| PROSCIUTTO DI PARMA パルマ産生ハム | 780 |
| CHICKEN LIVER PATE 白レバーパテ | 630 |
| PATE DE CAMPAGNE パテ・ド・カンパーニュ | 680 |

WARM APPETIZER

| | |
|---|----------|
| CALAMARI FRITTER 小ヤリイカのフリット | 680 |
| MASHED POTATO W/ GRAVY マッシュポテト グレービーソース | 580 |
| FRENCH FRIES (CAJUN FLAVOR or PARMESAN TOPPING / each +100) 山盛りフライドポテト (+100でケイジャンフレーバーに変更) (+100でパルメザンたっぷり) | 630 |
| PRAWN & MUSHROOMS AJILLO 海老とキノコのアヒージョ | 830 |
| BAGUETTE (GARLIC TOAST / +100) バゲット (+100でガーリックトーストに変更) | 5p / 500 |

MAIN

| | |
|---|------|
| STEWED BEEF W/GARLIC RICE とろ煮牛すじガーリックライス | 1150 |
| GORGONZOLA CHEESE RISOTTO ゴルゴンゾーラチーズのリゾット | 1280 |
| STEWED BEEF CHEEK (TRUFFLE TOPPING / +500) 牛ホホ肉の赤ワイン煮 (+500でトリュフトッピング) | 1500 |
| DUCK LEG CONFIT 鴨モモ肉のコンフィ | 1450 |
| PASTA OF THE DAY 本日のパスタ | ask |

*この他に日替わりのメニューもございます。合わせてご覧下さい。
*価格にASKとあるものは日替わりメニューに掲載しております。
*表示価格は税込です。
*皆様にアミューズ代金(席料)として300円頂戴しております。

* We have Recommended Daily Menu, too. Please Check it.
* Tax Included.
* Cover charge ¥300 /p.

「ワインショップ × レストラン」

世界のワインを小売価格で販売、

そのまま店内に持ち込み、**持込料¥650**で

食事とともに楽しむというコンセプトを掲げ2011年1月にオープン。

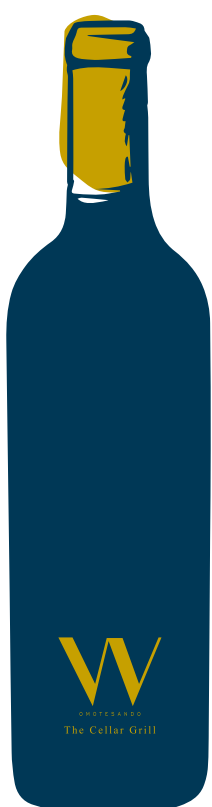
ワインに合うタパスからメインディッシュまで豊富なメニューを深夜までリーズナブルに!

W表参道で、親しい人々と心おきなくお楽しみ下さい。

WE STARTED OUR HISTORY ON JAN.2011, WITH AN INNOVATIVE CONCEPT THAT
"RESTAURANT WITH WINE SHOP".

YOU can BUY your FAVORITE WINES ON RETAIL PRICE AT OUR SHOP AND
CAN OPEN THEM FOR 650 YEN CORKAGE AT OUR DINING.

we offer a wide variety OF WINE-FRIENDLY MENUS at casual prices TILL LATE at NIGHT.
have nice wines, foods, and fun with your friends at w omotesando!



SINCE
JAN.2011

W
The Collar Grill