



Holiday brunch

**SPECIAL OFFER
ON
SAT, SUN & HOLIDAYS
AT W YOKOHAMA.**

course.A

1 DRINK & 2 DISHES

1500 YEN

① **sparkling wine or blood orange juice**
スパークリングワイン または ブラッドオレンジジュース

② **deli and salad platter**
すごいサラダ

③ **choose main dish**
メインディッシュをお選びください

pasta of the day
本日のパスタ

pizza of the day
本日のピッツァ

grass fed beef steak 150g
グラスフェッドビーフのグリル 150g
(ご希望のお客様にはパンをお持ち致します。スタッフにお声がけ下さい)

you can choose larger STEAK!
ステーキのラージサイズも選べます! **300g (ダブル)/ 2800yen**

course.B

1 DRINK & 4 DISHES

2300 YEN

① **sparkling wine or blood orange juice**
スパークリングワイン または ブラッドオレンジジュース

② **deli and salad platter**
すごいサラダ

③ **fish of the day**
本日のお魚料理

④ **grass fed beef steak 150g**
グラスフェッドビーフのグリル 150g
(ご希望のお客様にはパンをお持ち致します。スタッフにお声がけ下さい)

⑤ **dessert of the day**
本日のデザート

PLEASE CHECK OUR MENU OF THE DAY

各お料理内容の詳細は別紙メニューをご覧ください

tax excluded. 価格は税抜きです

a la carte

tapas

olive marine プロヴァンス風オリーブマリネ 480	pickles 自家製ピクルス 480	coleslaw & carrot rapee コールスローとキャロットラペ 480
hummus ひよこ豆のフムス 480	eggplant marine 揚げ茄子のバルサミコマリネ 480	vegetable chips chocolate crunch ベジタブルチップのチョコクランチ 530
iberico chorizo イベリコ豚のチョリソー 700	assorted dried fruits ドライフルーツ盛り合わせ 650	

cold appetizer

today's oyster 本日の牡蠣 400~/p	octopus & dried tomato marine タコとセミドライトマトのマリネ 580	sea urchin & laver jerry ウニと岩のりのゼリー (2p) 700
sardine & eggplant marine イワシと焼き茄子のマリネ 600	potato salad w/smoked egg 燻製半熟卵のポテトサラダ 620	seared tuna, guacamole & fish sauce マグロのレアグリル ワカモレとニュクマム 780
beef tongue & turnip marine 牛タンズモークとカブのレモンマリネ 830	carpaccio of the day 本日の鮮魚のカルパッチョ 980	

ham/pate

parma prosciutto パルマ産生ハム 780	jamon iberico イベリコ豚生ハム 880	homemade ham 自家製ロースハム 450
chicken liver paste 白レバーパテ 630	pate de campagne パテドカンパーニュ 730	meat platter お肉の前菜盛り合わせ 2100

salad

steamed chicken asian salad 蒸し鶏のアジアンサラダ 880	green salad w/ tomato mozzarella dressing トマトマリネのグリーンサラダ モッツァレラドレッシング 850
broccoli, cauliflower & prosciutto salad ブロッコリー、カリフラワーとスプラウトの生ハムサラダ 880	

hot appetizer

fried potato フライドポテト 480	homemade bacon 自家製厚切りベーコン 700	homemade sausage 自家製ソーセージ 730
chicken neck meat ajillo 鶏セセリのアヒージョ 750	grilled beef chuckflap 牛ざぶとんのグリル 880	

main

duck leg confi
鴨モモ肉のコンフィ
1350

pizza

margerita
マルゲリータ
820

quatro fromaggio
クアトロフロマggio
1050

pasta

black-tagliolini w/squid & sea urchin
ヤリイカと雲丹のペペロンチーノ イカ墨を練り込んだタリオリーニ
820

dessert

coffee & tea muffin
コーヒーと紅茶のマフィン
480

n.y.cheesecake
N.Y. チーズケーキ
550

classic tiramisu
クラシックティラミス
650

gateau au chocolat
ガトーショコラ
600

FRESH / フレッシュタイプチーズ

brillat-savarin **580**
ブリア・サヴァラン
(フランス・ブルゴーニュ/ノルマンディー)
... フレッシュチーズに生クリームを加えた
しっとりクリーミーな味わいです。

HARD / ハード・セミハードタイプチーズ

mimolette vieille 12M **600**
ミモレット ヴィエイユ 12M
(フランス・フランドル)
... カラスミにも似た味わいがあり、ワインはもちろん
ビールや日本酒にも合います。

Manchego d.o. 2-3m **470**
マンチェゴ D.O 2~3M
(スペイン・ラマンチャ)
... ラマンチャ高原で生息するマンチェガ種の
羊乳でつくる、スペインを代表するチーズ。

parmigiano reggiano **400**
パルミジャーノ・レッジャーノ
(イタリア・エミリア ロマーニャ)
... 北イタリアでつくられ、「イタリアチーズの王様」
とも呼ばれる人気のチーズ。

Idiazabal smoke **600**
イディアザバル・スモーク
(スペイン・バスク)
... バスク地方、羊乳のどっしりとした旨味と
スモークの香りがマッチ。

WHITE / 白カビチーズ

Camembert de Normandie **480**
カマンベール・ド・ノルマンディー AOC
(フランス、ノルマンディー)
... ブリー地方から牧師により伝授され、
パリを席巻した白カビチーズの代表格。

Delice de Bourgogne **500**
デリス・ド・ブルゴーニュ
(フランス・ブルゴーニュ)
... ブルゴーニュ地方の白カビチーズ。濃厚なコク、
かつ舌の上でさらりと溶けます。

cheese

BLUE / 青カビチーズ

Fourme d' Ambert **480**
フルム・ダンペール
(フランス・オーベルニュ)
... 高貴なブルーチーズと言われ、乳の旨味に青カビの
刺激がバランスよく引き立っています。

roquefort papillon **630**
ロックフォール・パピヨン
(フランス・アヴェロン)
... キメの細かい組織、ピリッとしたシャープさのなかに
豊かな風味とコクが楽しめます。

WASHED / ウォッシュタイプチーズ

Taleggio **630**
タレggio (イタリア・ロンバルディア)
... 穏やかな口当たりと軽い酸味が特徴的。

petit Pont-l'evêque **680**
プチ・ボンレヴェック (フランス・ノルマンディー)
... ノルマンディーで最古と言われるチーズ。
マイルドで優しい味わい。

CHEVRE / 山羊乳チーズ

buchett **490**
ブッシュェット・シェーヴル
(フランス・ヴィヴァレ)
... 山羊乳特有の酸味のある真っ白いチーズ。
ポソッとした食感が独特。

PLATTER / 盛り合わせ

assorted 3 kinds platter **1480**
おまかせ3種 チーズの盛り合わせ

assorted 6 kinds platter **2180**
おまかせ6種 チーズの盛り合わせ

tax excluded. 価格は税抜きです

tax excluded. 価格は税抜きです

alcohol

draft beer 生ビール	390
sapporo alcohol free サッポロ プレミアム アルコールフリー	390
sparkling wine スパークリングワイン (グラス)	450
red or white wine 赤/白ワイン (グラス)	450

and we have huge stock of bottled wines. please tell your waiter about the wine list.
ボトルのワインリストもございます。お気軽にお声がけ下さい。

soft drink

ALL 200

cola コーラ	
ginger ale ジンジャーエール	
coffee delicato (iced or hot) お替わり自由! デリカートコーヒー (アイス または ホット)	
espresso modelato モデラートエスプレッソ	
vintage black tea (iced or hot) ヴィンテージブラックティー (アイス または ホット)	

dessert

dessert of the day 本日のデザート	300
--------------------------------------	------------

tax excluded. 価格は税抜きです

GET
A CUP OF
COFFEE

BY FOLLOWING US!

W YOKOHAMA >



ブランチ限定キャンペーン中!

Instagramで「W横浜」を
「フォロー&投稿」または「フォロー&ストーリーUP」すると
コーヒー1杯プレゼント。