

～銀河の特選和牛～

長野県認定プレミアム和牛



※写真はイメージです。

信州プレミアム黒毛和牛サーロインステーキ(200g)
¥4480+税

信州プレミアム黒毛和牛ヒレ肉のステーキ(150g)
¥5480+税



STEAK

銀河ステーキ(180g)	1780+税
柔らかヒレ肉のステーキ(150g) …★	2280+税
柔らかヒレ肉のステーキ(150g)とろけるフォアグラ添え	3080+税
信州プレミアム黒毛和牛サーロインステーキ(200g) …★	4480+税
信州プレミアム黒毛和牛ヒレ肉のステーキ(150g)	5480+税
信州プレミアム黒毛和牛ヒレ肉のステーキ(150g) フォアグラ添え	6280+税

HAMBURGER STEAK

国産和牛100%の手ごねハンバーグステーキ	1580+税
-----------------------	--------

※上記ハンバーグステーキのソースは下記からお選び頂けます。

- ・ガーリックソース
- ・和風オニオンソース
- ・トマトソース

国産和牛100%の手ごねチーズハンバーグステーキ(トマトソース)	1680+税
国産和牛100%の手ごねきのことハンバーグステーキ(和風ソース)	1680+税
ビーフシチューハンバーグ(国産和牛100%ハンバーグ使用) …★	2580+税

PIZZA&PASTA

銀河オリジナルMIXピッツァ・喜びのピッツァ	1080+税
イタリア産生ハムのピッツァ	1280+税
田舎風ラグー・ボロネーゼパスタ	1280+税
タラコとしめじのチーズクリームパスタ	1280+税
海の幸たっぷりの地中海風トマトソースパスタ	1480+税

OTHERS

十八穀米のトマトリゾット バジルソース添え	1080+税
白身魚の白ワインソース	1480+税
有頭海老とマヨネーズのオープン焼	1480+税
広島県産 牡蠣のピラフ …★ ※夏季は除く	1680+税
柔らかお肉のビーフシチュー	1680+税
フォアグラのリゾット バルサミコソース	1780+税
ビーフシチューハンバーグ(国産和牛100%ハンバーグ使用)	2580+税

★…店長のおすすめメニュー

APPETIZERS

シェフの気まぐれスープ	380+税
おつまみオリーブ	380+税
ポテトのフライ	430+税
ふんわりチーズオムレツ	630+税
スモークサーモン	630+税
パーナ貝の香草ソース	680+税
広島県産 牡蠣の香草ソース ※夏季は除く	890+税
チーズの盛り合わせ	890+税
海鮮のカルパッチョ	980+税
イタリア産 切り落とし生ハム	980+税
ワインのおつまみ3種盛り(オリーブ・チーズ・生ハム)	1280+税

SALAD

季節のサラダ	680+税
シーザーサラダ	890+税
海の幸のサラダ	1080+税

RICE&BREAD

ライス	200+税
十八穀入ライス	250+税
自家製パン	250+税

DESSERT

本日の自家製ケーキ ……★	430+税
バニラアイスとシナモンの香り	430+税
宇治抹茶のアイスクリーム	430+税
シェフの気まぐれパフェ	690+税

SET COURSE ※単品のメニューと御一緒にお召し上がり下さい。

Aコース	890+税
…スープ、本日のサラダ、ライスor自家製パン、ドリンク、おまかせデザート付	
Bコース	590+税
…本日のサラダ、ライスor自家製パン、ドリンク付	
Cコース	490+税
…本日のサラダ、ドリンク付	

※コースのドリンクは**コーヒー、紅茶、烏龍茶、オレンジジュース**からお選び下さい。

DRINK MENU

ALCOLE

生ビール (中グラス)	550+税
生ビール (特大)	900+税
ワイン (グラス) 赤/白	各500+税
デキャンタワイン(500mL)	1480+税
スパークリングワイン	580+税

日本酒(一合)	450+税
日本酒(二合)	730+税

角ウィスキー 水割り (S)	450+税
角ウィスキー 水割り (W)	630+税
角ウィスキー ハイボール	520+税
ジンジャーハイボール	550+税
コークハイボール	550+税
レモンサワー	520+税
梅の香サワー	520+税

COCKTAIL

銀河オリジナル 青い夜	520+税
ラムコーク	520+税
ラムバック	520+税
カシスオレンジ	520+税
カシスウーロン	520+税
カシスソーダ	520+税
カシスミルク	520+税
カルーアミルク	520+税
カルーアウーロン	520+税
カルーアオレンジ	520+税
キール	520+税
キールロワイヤル	520+税
ミモザ	520+税
ジンフィズ	520+税
ジンバック	520+税
キティ	520+税
カリモチョ	520+税
カーディナル	520+税
スプリッツァー	520+税
スプリッツァールージュ	520+税
ビアスプリッツァー	550+税
シャンディガフ	550+税
コークビア	550+税
カシスビア	550+税

NONALCOHOL

ノンアルコールワイン(赤)※	600+税
ノンアルコールビール	450+税
ゼロ・シャンディガフ	480+税
完熟梅のカクテル	450+税
青い夜(ノンアル)	450+税
オランジンジャー	450+税

SOFT DRINK

コーラ	350+税
ジンジャーエール	350+税
ウーロン茶	350+税
オレンジジュース	350+税
生レモンジュース	450+税
生レモンスカッシュ	450+税
濃厚バナナジュース	450+税
ブレンドコーヒー	350+税
ウィンナーコーヒー	400+税
カフェ・オ・レ	400+税
アイスコーヒー	350+税
アイスカフェ・オ・レ	400+税
レモンティー (ICE/HOT)	350+税
ミルクティー (ICE/HOT)	350+税
コーヒーフロート	550+税
空色のクリームソーダ	550+税

DESSERT

本日のケーキ	430+税
バニラとシナモンの香り	430+税
宇治抹茶のアイスクリーム	430+税
シェフの気まぐれパフェ	690+税

※ノンアルコールワインについて

◎インヴィノ・ヴェリタス (スペイン産)
テンブラージョ100%のワインから、減圧
低温蒸留法でアルコールを抜いた本格的な
ノンアルコールワインです。

～SPECIAL WINE LIST～

SPARKLING WINE

- プロセッコ ブリュットDOC 〈イタリア/ヴェネト州〉 ……3280yen + 税
(辛口。プロセッコ100%。軽やかで、りんご香いっぱいのスパークリングワイン)
- グラン・デザート・インペラトーレ 〈イタリア〉 ……3280yen + 税
(甘口。モスカート、コルテーゼ、トレッピアーノ。果実味の甘さが絡んで、心地良いバランス)

RED WINE

- トキ アンディーノ メルロー 〈チリ〉 ……1980yen + 税
(やや甘口。メルロー100%。チェリーやカカオの風味を持つエレガントなワインをリーズナブルに)
- サン ゼノーネ トスカーナ ロッソ2013 〈イタリア/トスカーナ州〉 ……2780yen + 税
(中口。サンジョベーゼ、メルロー、カベルネソーヴィニヨン。熟したチェリーにバニラ果のスパイスな風味)
- コウシーニョマクル アンティグアレゼルバ2013 〈チリ/マイポバレー〉 ……3280yen + 税
(辛口。カベルネソーヴィニヨン100%。酸味、果実の豊かな味わいと柔らかいタンニンが特徴)
- ボア ロイヤル ボルドー2015 〈フランス/ボルドー〉 ……3780yen + 税
(辛口。カベルネソーヴィニヨン、メルロー。サンテミリオン生産者組合が作る高品質ワイン。良質なブドウを厳選した逸品)
- リヴァタ バルバレスコDOCG 〈イタリア/ピエモンテ州〉 ……3980yen + 税
(辛口。ネッピオーロ100%。適度なタンニンを持ち滑らか。すっきりとしていてフルーティな味わい)
- アテカ オノロベラ2014 〈スペイン/サラゴサ州〉 ……3980yen + 税
(やや甘口。ガルナッチャ100%。少し甘い風味の果実とタンニン。アカデミー賞の晩餐会でも振る舞われたという実績)

WHITE WINE

- トキ アンディーノ シャルドネ2015 〈チリ〉 ……1980yen + 税
(辛口。シャルドネ100%。トロピカルなフルーツの香りを持つ柔らかな風味の白ワイン)
- シェラー・シュワルツ・カツツ・プリカツツ2014 〈ドイツ/モーゼル地方〉 ……2780yen + 税
(やや甘口。リースリング、ミュラー・トゥルガウ。ソフトな口当たりと清々しい香りで余韻の長いワイン)
- イル・ラ・フォルジュ シャルドネ2015 〈フランス/ランドックルーシオン地方〉 ……2980yen + 税
(辛口。シャルドネ100%。滓と共に熟成し複雑味かつフレッシュな口当たり。シンガポール空港やエアカナダでも採用)

OLD VINTAGE WINE

- バルバレスコ リゼルヴァ1976カステッロ ディ モンテグロッソ 〈イタリア/ピエモンテ州〉 ……16800yen + 税
(辛口。ネッピオーロ100%。熟した果物の甘い香りと味わいを残して、長い眠りから覚めた熟成感溢れるワイン)

HALF BOTTLE

- シャトー・カロン・セギュール 2011 〈フランス/ボルドー地方〉 ……9000yen + 税
(中口。カベルネソーヴィニヨン、カベルネフラン、メルロー。ハートのラベルに込められた想い。大切な人へ贈る記念日にどうぞ)