

鉄板食堂  BARREL

LUNCH

月~木

11:30~14:00 (L.O.13:30)

DINNER

月~土

17:30~23:00 (L.O.22:30)

定休日

日曜日、祝日

TODAY'S SPECIAL

SALAD

APPETIZER

TEPPAN-YAKI

AJILLO

OKONOMI-YAKI

DRINKS

※表示価格は全て税込となっております。
※季節や仕入れ状況によっては内容を一部変更しての
ご提供となる場合があります。予めご了承ください。

FOODS

SALAD



APPETIZER

フードラストオーダー 22:00

SALAD

鉄板ポテサラ	¥660
ロメインレタスの焼きシーザーサラダ <small>仕入れの状況によってレタスの種類が変わる場合があります</small>	¥920
グラス・コブサラダ	¥1,100

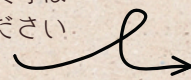
APPETIZER

九条ネギとモツアレチーズのカプレーゼ風	¥850
本日の鮮魚 カルパッチョ	¥1,100~
ホタテとアボカドのクリーム和え	¥770
鮭ハラスの燻製	¥880
エビとホタテの塩なめろう	¥990
京鴨の生ハム	¥1,050
蒸シアギ (国産牛のアゴ肉)	¥1,050
低温調理 ローストポーク	¥1,080
自家製燻製三種盛 <small>ご注文いただいてから燻すので、少々お時間いただきます</small>	¥880
馬刺し	¥1,540
馬肉 桜ゆっけ	¥1,100

バケット ご一緒にいかがですか？

1セット (2枚) ¥160

メニューの写真等は
こちらからご覧ください



M.T.BARREL

FOODS

TEPPAN-YAKI



AJILLO

フードラストオーダー 22:00

メニューの写真等は
こちらからご覧ください



M.T.BARREL

TEPPAN-YAKI

じゃがバター (のり塩・明太・サワークリームオニオン・バター醤油)	¥550
パリパリ ジャガチーズ	¥620
アンチョビ昆布キャベツ	¥710
焼トマトとモツアレチーズ	¥880
鉄板蒸し野菜のバーニャカウダ風	¥1,050
紋甲ゲソのバターソテー	¥800
ガーリックシュリンプ	¥1,210
砂ずりとニンニクのアーリオ・オーリオ	¥720
せせりと九条ネギの柚子胡椒炒め	¥790
国産牛すじのにんにく醤油焼き	¥820
京生麩と牛と油かすのサッと煮	¥850
復活！COUNTRY☆BUUのとん平	¥880
国産牛すじのデミグラス煮込み	¥920
黒毛和牛ホソのタレ焼き	¥1,210

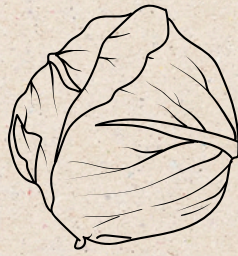
AJILLO

※バケット 2枚付き

エビ、ほたて、砂ずり、せせり	各 ¥930
本日のアヒージョ	¥990~

FOODS

OKONOMI-YAKI



FRIED NOODLES

フードラストオーダー 22:00

🍢にオススメ 小ぶりの粉もん

*🍢の粉もんとさせていただきますので
早めをご希望の際はお声がけください

お好み焼き (豚入り)	¥770
生麺 ソース焼きそば (豚入り)	¥880
生麺 黒マー油のBLACK焼きそば (ローストポークのせ)	¥1,040
そば大盛り	+¥250
ネギ焼き (豚入り)	¥880
広島焼き (豚入り)	¥940

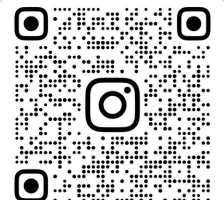
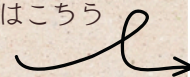
TOPPING

チーズ、たまご、しそ、もち、ねぎ、ニンニク	各¥110
牛すじ、イカ、豚、オム	各¥220
明太マヨ、エビ、油かす、ほたて	各¥330
ミックス (牛、イカ、エビ)	¥440

バケット 一緒にいかがですか？

1セット (2枚) ¥160

ちょっと変わった
お好み焼きの作り方はこちら



M.T.BARREL

DRINKS

ALCOHOLIC



BEVERAGE

ドリンクラストオーダー 22:30

BEER

キリン一番搾り(生)	¥660
サッポロ ラガー赤星(中瓶)	¥770
ハイネケン (小瓶)	¥720
ノンアルコールビール キリン GREEN'S FREE	¥550

WINE

グラスワイン 赤・白	¥660
ボトルワイン 赤・白	¥4,200
各種ご用意しています 詳しくはスタッフまで	
スパークリングワイン	
グラス	¥750
ボトル	¥3,300

OTHERS

強炭酸ハイボール (陸)	¥550
ウィスキー	¥850
各種ご用意しています 詳しくはスタッフまで	
酎ハイ	¥500
レモン・ライム・カルピス・赤玉・プレーン	
氷結 無糖レモン	¥550
ウーロンハイ	¥550
翠ジンソーダ	¥610
焼酎 麦・芋	¥660
ロック・水割・湯割・ソーダ割	
梅酒	¥660
ロック・水割・湯割・ソーダ割	
日本酒	半合 / ¥470~
詳しくは店内掲示、又はスタッフまで	

DRINKS

ALCOHOLIC



BEVERAGE

ドリンク & デザート ラストオーダー 22:30

ORIGINAL

果実入り酎ハイ

フローズンフルーツ入り酎ハイ
果実の種類については
店内掲示又はスタッフまで
ノンアルコール可

¥660

自家製ジンジャエール 酎ハイ or ハイボール

¥660

自家製レモネード 酎ハイ or ハイボール

¥660

COCKTAIL

ALL ¥550

ウォッカ

モスコミュール (+ジンジャエール)
スクリュードライバー (+オレンジ)

ジン

ジンライム (+ライム)
ジンバック (+ジンジャエール)

テキーラ

テキーラサンライズ (+オレンジ)
テキーラサンストローク
(+グレープフルーツ)

カシスリキュール

カシスソーダ (+ソーダ)
カシスオレンジ (+オレンジ)

ピーチリキュール

ファジーネーブル (+オレンジ)
ピーチウーロン (+ウーロン)

DESERT

せとうちジェラート

バニラ
季節のフレーバーなど
※詳しくは店内掲示 又はスタッフまで

¥440~

DRINKS

NON-ALCOHOLIC



BEVERAGE

ドリンク & デザート ラストオーダー 22:30

ORIGINAL

自家製

- ジンジャエール (ソーダ) ¥660
- ホットジンジャエール ¥660
- レモネード (ソーダ) ¥660
- ホットレモネード ¥660

果実入りソーダ

果実の種類については

店内掲示又はスタッフまで

¥660

JUICE & SODA

ALL ¥430

- ウーロン茶
- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- リンゴジュース
- カルピス
- カルピスソーダ
- コーラ (小瓶)

キッズドリンク ¥300

※プラカップでのご提供となります

オレンジジュース、リンゴジュース
グレープフルーツジュース、ウーロン茶
カルピス、カルピスソーダ

DESERT

せとうちジェラート

バニラ

季節のフレーバーなど

※詳しくは店内掲示 又はスタッフまで

¥440~

COFFEE

本日のスペシャルティコーヒー

ホット or アイス ¥470

※当店併設の蛇口屋コーヒーより
こだわりの珈琲をご用意しています

SET MENU

CHEF'S



SPECIAL

要予約

予約限定ですが、おまかせコースを承ります
コースは2名様以上、おひとり4,000円より
ご予算に応じてご用意しております

※コース料理のご予約は、2日前までにお願いします

4,000円コース (例)

前菜の盛り合わせと鮮魚カルパッチョ

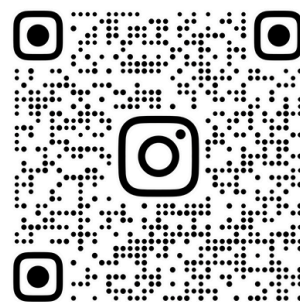
季節のお料理 2~3品

メイン料理

メの粉もん

瀬戸内ジェラート

過去のコース料理や
おすすめ料理など
アップしています



M.T.BARREL

コース料理のお客様限定で、+2,000円で飲み放題(2時間)を追加できます
ご予約時にお伝えください

また、ご予約の人数と日時によっては貸切も可能です
貸切の場合のみ祝日でも対応可能な場合がありますので
是非、ご相談ください

※コース料理予約の前日以降のキャンセルは、キャンセル料をいただく場合があります

