

ビンビン

コンセプト



ビン = 瓶 = ワイン (フランス語 = vin “ヴァン”)
ワインやお酒を手軽に楽しめる♪ またそれらにあう料理☆



ビン = 備長炭 = 炭火焼
淡路鮮魚や肉料理を美味しく炭火焼で楽しんでいただく。

当店で英気を養っていただき明日からも「元気ビンビン」

Bistro vin vin



生牡蠣が苦手な方は、焼きも出来ます。
また牡蠣を追加前菜に変更可能。
とにかくvin vin 来たらこれ。

2 vin vin for 1~3 or less
ビンビン盛り合せ 2段 ¥1,880

1st Plate : Fresh Fish “Sashimi” Carpaccio Style
2nd Plate : 2 mini Appetizers and 2pc Oysters(raw or cooked) or mini Appetizers

3 vin vin for 2~ or more
ビンビン盛り合せ 3段 ¥2,680

1st Plate : Fresh Fish “Sashimi” Carpaccio Style
2nd Plate : 4 mini Appetizers
3rd Plate : 4pc Oysters(raw or cooked) or more mini Appetizers ,cheese.

Oysters 真牡蠣 産地直送のみ 2pc ¥780
(raw or cooked) (生 or 炭火焼)
direct from the oyster farming.

Schedule 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 4pc ¥1,280

北海道仙鳳趾 Hokkaido 8pc ¥1,980

三重県鳥羽志島 Mie Pref. 12pc ¥2,980

兵庫県相生 Hyogo Pref.

税抜 価格はずべて税抜き表記です。
Prices excluded VAT

この印はおすすめ(またはお値打ち)です。
Recommended, Valuable

コペルト(お付きだし)を300円を頂戴致します。
We charge 300yen Coperto(CoverShare)
with served a small plate.

Appetizer & Salad 前菜, サラダ



自家製真イワシの酢漬け ¥380

ほのかな酸味とイワシの淡白さ、スパークリングや白ワインと相性◎
Home-made Marinated Sardines



自家製スモークサーモン 温玉のソース ¥680

薫製の香りと濃厚な温玉が良く合います。
Home made smoked Salmon with Onsen Tamago(Hot spring egg)



4種の魚卵のポテトサラダ ¥580

イクラ・タラコ・キャビア・トビコがのった魚卵好きにはたまらないポテサラ。
Potato Salad with 4 kinds fish egg



ポテトサラダ ゴルゴンゾーラのせ ¥480

カリカリオニオンとゴルゴンゾーラがのったワインにピッタリのおつまみ
Home-made potato salad and Sprinkled Gorgonzola-cheese



蒸し鶏の香味ネギソース ¥480

ゴマ油と白ネギで中華風に仕上げました。
Steamed Chicken with Sesame-Oil sauce & Chopped scallions



自家製燻製の盛り合せ ¥580

うずらタマゴ、チーズ、その日の魚など
Assorted Smoked-food



炭火で軽く炙ったローストビーフ ¥880

炭火で香りをつけ、バルサミコソースとオニオンスライスでどうぞ。
Roast Beef (Charcoal-grilled)



たっぷりパセリのエスカルゴブルギニオン ¥880

たっぷりパセリとにんにくのバターとエスカルゴ。フランスブルゴーニュ地方料理
Escargots à la Bourguignonne(Snails in Garlic-Herb Butter)



ロメインレタスのシーザーサラダ ¥680

カリフォルニアスタイルのクラシックなサラダ。
Romaine lettuce Caesar salad



自家製スモークサーモンとアルファルファのサラダ ¥780

シャキシャキスプラウトとサーモンのヘルシーサラダ
Smoked Salmon with Alfalfa Sprouts Salad

ハモンセラーノとサラミの盛り合せ ¥980

A plate of Jamón Serrano and Salami
スペイン産の生ハムとサラミの盛り合わせ。贅沢です。

Edible flower 食べる花シリーズ



フラワーと野菜のバーニャカウダーソース

食べるお花をバーニャカウダスタイルで
Edible flowers and Vegetables
w/ Bagna càuda sauce

¥880

Deep fried フリットなど



淡路島の鮮魚のフリット

Assorted fishes Fritto
(Battered and deep fried) w/ seaweed salt
淡路鮮魚のフリットの盛り合わせ。藻塩と一緒にどうぞ

¥580



穴子とさつま芋
フィッシュ&チップス

Deep-fried Conger and Sweet potato
穴子は藻塩で、さつま芋は特製ハチミツバターで!

¥980



海老のクリームコロケ

Shrimp cream Croquette
えびの濃厚な風味とサクサク感がマッチング♪

2pc ¥580



淡路野菜のフリット

Assorted Vegetables Fritto
淡路野菜のフリット、おつまみ感覚でも楽しめます。

¥480



魚介と野菜のミックスアヒージョ

Assorted fishes and Vegetables Ajillo
魚介、野菜などをガーリックオイルで煮込んだスペイン料理。

バケット

Bread



1 Slice
¥100

S Size ¥680

L Size ¥980



クランチフライドポテト

French Fries

お子様に最適! パスタやメインの待ち時間に。



S size ¥480

M size ¥780

Seafood 魚介

淡路鮮魚の炭火焼 アオサ薫るクリームソース

Charcoal-grilled Fish w/ seaweed beurre blanc sauce

ソースは白いバターソースにあおさの香りをプラス。
フランス料理といえばルー（小麦粉とバターを炒めあわせたもの）で
とろみをつけたものが一般的だった時代を経て、
現代のソースとして定番化しています。



ノルウェーサーモンと 淡路野菜の山椒焦がしバターソース

Charcoal-grilled Atlantic salmon & Vegetables
w/ Japanese-pepper(Sansho) butter sauce

特性の漬けサーモンを淡路野菜と炭火で炙り、
仕上げに山椒バターソースで仕上げます。

¥1,280

クラムチャウダーニューイングランド風

Clam chowder New England Style
ニューイングランド風とは、牛乳をベースとした白いクリームスープです。

あさり、ムール貝、ベーコン、
じゃがいもなどを入れております。
フランス製高級ホーロー鍋 Staub 鍋で提供いたします。

¥1,280



Meat 肉類

牛バラ肉赤ワイン煮込み

Beef Short-rib cooked in red wine
牛のバラ肉をトロトロになるまで赤ワインで煮込んでます。
当然赤ワインに良く合います。

¥980

ラムチョップの炭火焼 ローズマリーの香り 1pc ¥780

Charcoal-grilled Lamb chop w/ Rosemary aroma
ローズマリーで香りづけした骨付きラム肉を炭火焼で

2pc ¥1,280

毎日限定数食

野菜肉巻き串盛り合せ

豚バラ肉でレタス・アスパラ・えのき・エリンギを
ぐるぐる巻きました

1人前 4本 ¥780

2人前 8本 ¥1,280

毎日限定数食

茶美豚の串焼き “ブタ串”

バラ+タマネギ、バラ肉、もも、タン、ハート、レバー
豚串の盛り合せ。

6本盛 ¥1,280

12本盛 ¥1,980

鴨ロース炭火焼

鴨ロース肉をシンプルに炭火で焼きました。粒マスタードどうぞ。

¥780

豚バラ肉のポルケッタ

Japanese Branded Pork spare ribs “Porchetta”
a savoury, fatty, and moist boneless pork roast
of Italian culinary tradition.
たっぷりのハーブと岩塩を巻いて焼き上げたイタリア料理
好みの量をお申し付けください。



200g ¥880

400g ¥1,580

Paella Pasta パエリア・パスタ

和風パエリア

Seafood Paella Japanese Style

南部鉄器で炊き上げる魚介ダシベースの和風のパエリア。

for 1~3 ^{or less} M Size ¥1,680

for 3~ ^{or more} L Size ¥2,680

カニミソのクリームパスタ

Spaghettini w/ “KANIMISO” paste creamy sauce
創業以来の変わらぬ味。大人気のため絶対に外せない。

M Size ¥1,480

L Size ¥1,980

淡路野菜と魚介のオイルパスタ

Spaghetti aglio olio w/ Vegetables and Seafood
産地直送の季節の淡路野菜と魚介をたっぷりどうぞ。
ニンニク少し入っています。

M Size ¥1,480

L Size ¥1,980

フォアグラチャーハン温玉のせ

Fried Rice w/ Foie-ras and Onsen tamago
フォアグラの油で飯を炒め香りづけされたチャーハンに
贅沢カットのフォアグラと温泉玉子をのせています。

¥980



おつまみ Snacks

ミックスナッツ ¥380
Mixed nuts

枝付き干し葡萄 ¥480
Raisin

チョコレート ¥480
Chocolate

ドライイチジクと
クリームチーズ ¥580
Dried White-Fig & Cream Cheese



チーズ盛り合せ Assorted Cheese

① kind ¥480

③ kinds ¥780

⑤ kinds ¥1,080



今週のタルト
バニラアイス添え
Tart with Vanilla Ice-cream

1/12 ¥480

食後のコーヒー / 紅茶あります。