

びんびん

コンセプト

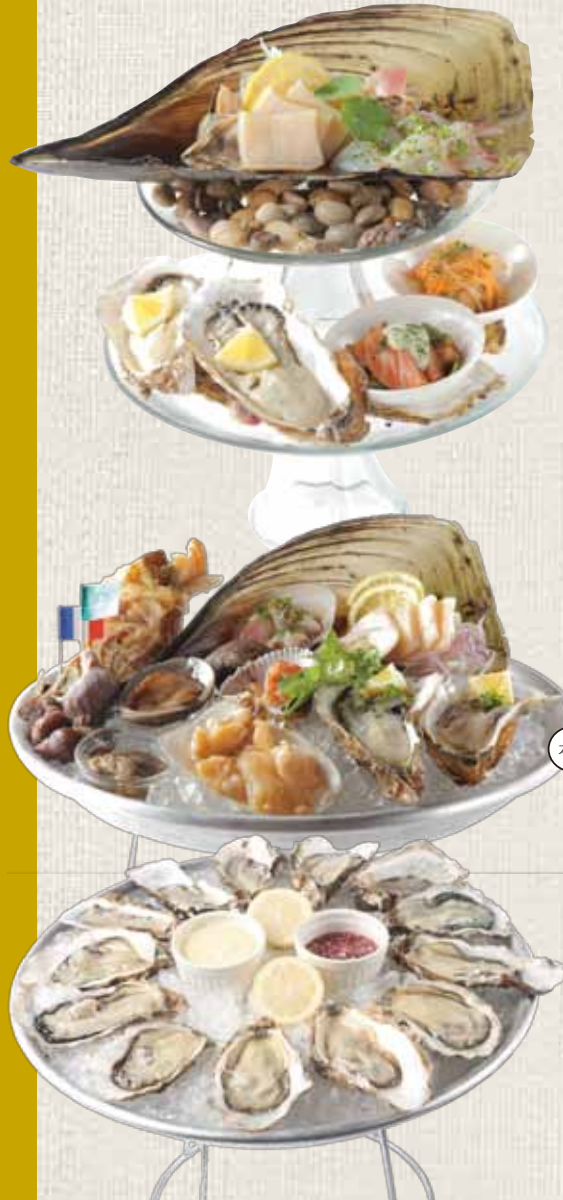


ビン = 瓶 = ワイン (フランス語 = vin “ヴァン”)
ワインやお酒を手軽に楽しめる♪貝エキスで元気ビンビン!

ビン = 備長炭 = 炭火焼
貝類、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」

KAI SUMI 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 ¥1,980
1st Plate: FreshShellfish&FreshFish “Sashimi” Carpaccio Style
2nd Plate: 2 mini Appetizers and 2pc Oysters(raw or cooked) or mini Appetizers

3 vin vin for 3~ or more
ビンビン盛り合せ 3段 ¥2,980~
1st Plate: FreshShellfish&FreshFish “Sashimi” Carpaccio Style
2nd Plate: 4 mini Appetizers or Cooked Shellfish
3rd Plate: 4pc Oysters(raw or cooked) or more mini Appetizers ,cheese.
お好み・ご予算承ります。

SeaFoodPlatter
フランス、イギリス、アメリカ、オーストラリアなどで愛される海産物盛り合せプレート

真牡蠣(生 or 炭火焼) Oysters (raw or cooked)
貝類・甲殻類 Shellfish/Crustacean
M size ¥1,880
L size ¥2,980~

Oysters 真牡蠣 産地直送のみ (生 or 炭火焼)
direct from the oyster farming.

Schedule 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12

北海道仙鳳趾 Hokkaido
三重県鳥羽志島 Mie Pref.
兵庫県赤穂坂越 Hyogo Pref.

4pc ¥1,280
8pc ¥2,280
12pc ¥2,980


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.



いろいろ貝の 蒸し

Clams, Mussels and Today's Shellfishes in White Wine, Garlic, and Butter, Cooking with 



 ピコ・ココット 16cm for 1~3  S size **¥980**

 ピコ・ココット 20cm for 3~  or more M size **¥1,580**

 ピコ・ココット 24cm for 4~  or more L size **¥2,280**



Step 1 まずは貝を召し上がっていただきます。
Enjoy your Shellfish!


Step 2 お好みで、残った貝汁で雑炊 or 中華そばを注文。
Reheat the soup and cook to "Risotto" or "Ramen-noodle", if you want.



一人前 per a person
米半合 + 玉子 or 麵 1 玉


¥300



トロトロ豚バラ肉とアサリのココット蒸し 

Steamed Pork belly and Calms in Tomato soup (Portuguese Style)
トロトロに煮込んだ茶美豚のバラ肉とアサリが好相性。ポルトガルの家庭料理がヒント。

¥980

岩屋鮮魚と貝を使ったアクアパッツァ 


Fish and Calms all'acqua pazza
ケッパー、ドライトマト、オリーブといっしょにココットで蒸し煮にします。

 **¥980**



赤? **白?**



クラムチャウダー ロツソ or ビアンコ 

Clam chowder chose Red (Manhattan Style) or White (New England Style)
マンハッタン風 (ロツソ) ニューイングランド風 (ビアンコ) から選べます。

¥1,280

もちろん ご希望でこちらも雑炊 or ラーメン OK!

Appetizer & Salad 前菜, サラダ



4種の魚卵のポテトサラダ ¥580
 Potato Salad with 4 kinds fish egg
 イクラ・タラコ・キャビア・トピコがのった魚卵好きにはたまらないポテサラ。



岩屋のトロサバのリエット ¥480
 Mackerel Rillettes
 白ワインに良く合うおつまみです。バゲット付き。



貝と鮮魚 アボカドのタルタル ¥680
 Seafood and Avocado Tartare
 小柱やアサリとその日の鮮魚 クスクスを入れて。



炭火で炙ったマグロのタリアート サラダ仕立て ¥780
 Charcoal-grilled Tuna Tariata (thin sliced)
 ルッコラとバルミジャーノ、バルサミコソースで仕上げます。



自家製スモークサーモン 温玉のソース ¥680
 Home made smoked Salmon with Onsen Tamago (Hot spring egg)
 薫製の香りと濃厚な温玉が良く合います。



貝のホルモン炙りとパクチー爆弾 ¥780
 Coriander leaf salad with Grilled string and guts of Shellfish
 炎で焼き上げる貝のホルモンにたっぷりパクチーをのせて



ロックフォールとアンディーブのサラダハチミツがけ ¥680
 Roquefort and Chicory Salad with Honey
 濃厚なブルーチーズのサラダ。アクセントにリンゴの酸味とクルミの食感を添えます。



大和肉鶏の炭火たたき アサリの冷製出し汁がけ ¥780
 Lightly roasted chicken with Clam soup (Cold-dish)
 奈良県地鶏をスタチと柚子コショウを効かせてさっぱりと仕上げます。

A la carte その他一品



貝・鮮魚のミックスアヒージョ S Size ¥780 L Size ¥980
 Assorted seafood Ajillo
 その日の貝と鮮魚を贅沢に使っています。



エスカルゴ ブルゴーニュ風 ¥880
 Escargots à la Bourguignonne
 たっぴりパセリと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



ムール貝とカニミソのクリームコロquette 6p ¥680
 Mussels cream Croquette
 ムール貝を殻ごと一口サイズのコロquette風に。



Grilled 炭火焼



淡路野菜の炭火焼 酒盗バターソース ¥680
 Charcoal-grilled Vegetables with SHUTO (salted and fermented bonito intestines) Butter sauce
 旬の野菜を3種以上。



マグロほほ肉ねぎま串 2本 ¥480
 Tuna Cheek-meat and welsh onion Brochette
 「ねぎま」とは漢字で書くと葱鮓、つまりネギとマグロを交互に刺したものです。



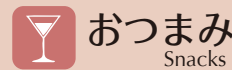
その日の鮮魚の炭火焼 ブイヤベースソース ¥880
 Charcoal-grilled fishes Bouillabaisse sauce
 淡路島最北端明石海峡大橋を臨む岩屋漁港。岩屋の鮮魚を贅沢に使用。

牛カイノミ(貝の身) 炭焼きステーキ 150g ¥1,480

Charcoal-grilled Beef (rose meat)
 切り出した形が「貝の身」に似ている1頭の牛から
 左右一対のブロックしか取れない希少な部分です。



炭火で軽く炙ったローストビーフ ¥880
 Roast Beef (Charcoal-grilled)
 少し炙りうまみ凝縮! シンプルにバルサミコソースで。



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



バケット Bread 1 Slice ¥100



チーズ盛り合せ Assorted Cheese
 ① ¥480
 種類数をお選び下さい ③ ¥780

⑤ ¥1,080