

# Lunch Menu

ランチメニューにはスープが付きます。  
All lunch menus include soup.



写真はチーズバーガーです。

## 常陸牛100%ハンバーガー

## Hitachi Wagyu 100% Hamburger

- ◆ハンバーガー Hamburger ¥1,500
- ◆チーズバーガー Cheese Hamburger ¥1,600
- ◆アボカドバーガー Avocado Hamburger ¥1,700
- ◆マッシュルームブルーチーズソースバーガー Mushroom blue Cheese Hamburger ¥1,700
- ◆BLTバーガー BLT Hamburger ¥1,600  
(ベーコン・レタス・トマト Bacon・Lettuce・Tomato)

★トッピング: チーズ・ベーコン・フライエッグ 各+ ¥100  
Topping: Cheese・Becon・Fried egg+ ¥100

アボカド+ ¥200  
Avocado+ ¥200



Today's steak  
本日のステーキ  
(ライスorブレッド)

¥1,200



Hitachi wagyu steak garlic rice  
常陸牛ステーキ(100g)の  
ガーリックライス

¥1,200



Sauteed hitachi pork dressed  
ginger sauce  
常陸豚ロースのソテージンジャーソース  
(ライスorブレッド)

¥1,000



Hitachi wagyu sinew  
vegetables curry  
常陸牛すじ野菜カレー

¥1,100



Tsukuba chicken salad  
つくば鶏サラダプレート  
(ブレッド付き)

¥1,000



Hitachi wagyu  
stewed hamburger steak  
常陸牛煮込みハンバーグ  
(ライスorブレッド)

¥1,200



Ibaraki white fish seasonal  
vegetables peperoncino  
茨城県産白魚と季節野菜の  
ペペロンチーノ

¥1,100

◆ 週替わりランチ ◆ Weekly lunch ¥1,000

### SET MENU

ランチミニサラダ..... ¥100

ランチドリンク..... ¥250

ランチデザート..... ¥250

コーヒー(hot/ice)・紅茶(hot/ice)・100%オレンジジュース・100%リンゴジュース  
100%グレープフルーツジュース・ジンジャーエール・コーラ



COOK BARN TOKYO

メニューは全て税込み価格となります。  
All menus include tax.

# Wine Menu

## GLASS WINE

Les Jours Vin Mousseux Brut ..... ¥ 780  
レジュール ヴァン・ムスー(スパークリング)

品種：シャルドネ・ソーヴィニヨンブラン・グルナッシュブラン・ガメイ・ピノワール  
生産地：フランス (ブルゴーニュ)  
香り：はちみつ、爽やかな柑橘系の香り。 味わい：ほのかな甘みでさっぱり。

Petite Cellar Chardonnay ..... ¥ 780  
プティ・セラーシャルドネ (白)

品種：シャルドネ 生産地：アメリカ (カルフォルニア)  
香り：バニラのような香り。 味わい：コクがありしっかりとした味わい。

98Winery Tane Sou Koshu..... ¥ 1,000  
98WINEs 種 Tane White 霜 Sou (白)

品種：甲州 生産地：日本 (山形県)  
香り：グレープフルーツのような香り。 味わい：ほど良い酸味でさっぱり。

Mas De Janiny Ronge ..... ¥ 600  
マス・ド・ジャニーニルージュ (ハウス赤)

品種：カリニャン 生産地：南フランス (ラングドック・ルーション)

Raoul Clerget Ile de Beaute Pinot Noir Cuvee Vieilles Vigne ..... ¥ 780  
ラウル・クラージュイル・ド・ボーテピノ・ノワールキュヴェ・ヴィエイユ・ヴィーニュ (赤)

品種：ピノワール 生産地：フランス (ブルゴーニュ)  
香り：赤いベリーのような香り。 味わい：サクランボのようなフルーティーな酸味。

Max Reserva Cabernet Sauvignon ..... ¥ 980  
エラスリス マックス レゼルヴァ カベルネ・ソーヴィニヨン (赤)

品種：カベルネソーヴィニヨン・プティヴェルド・カベルネフラン 生産地：チリ (アコンカグア・ヴァレー)  
香り：バニラのような香り。 味わい：渋み、酸味、甘味のバランスが良い。

 のマークがあるものは自然派ワインです。

Mas De Janiny Rouge Blanc..... ¥ 600  
マス・ド・ジャニーニブラン (ハウス白)

品種：ソーヴィニヨンブラン (60%)・ヴェルメンティーノ (20%)  
グルナッシュブラン (20%) 生産地：南フランス (ラングドック・ルーション)

Tranquille Blanc Bassac ..... ¥ 780  
バサック トランキルブラン (白)

品種：ソーヴィニヨンブラン・グルナッシュブラン 生産地：フランス (ラングドック)  
香り：爽やかなマスカットの香り。  
味わい：グルナッシュブランのほど良い厚みと心地いい酸味。

Aransat Non Filter Borgo Savaian..... ¥ 780  
ボルゴ・サ・ヴィアン・アランサット・ノンフィルター (オレンジ)

品種：ピノグリージョ・ソーヴィニヨンブラン 生産地：イタリア (フリウリ)  
香り：アプリコット、ダーズリン、ナッツのようなアロマの香り。  
味わい：豊かな果実味と旨味が余韻に残る。

Franck Massard Catalunya Mas Sardana..... ¥ 780  
フランクマサル カタルーニャ ロホ マスサラダーナ (赤)

品種：グルナッシュ・テンプラニリーヨ 生産地：スペイン (カタルーニャ)  
香り：フランボワーズ、チェリー、ブルーベリー、メントール、ハーブの香り。  
味わい：ミネラル感があり甘みと酸味のバランスが良い。

## BOTTLE WINE

 のマークがあるものは自然派ワインです。

Les Jours Vin Mousseux Brut ..... ¥ 3,900  
レジュール ヴァン・ムスー(スパークリング)

品種：シャルドネ・ソーヴィニヨンブラン・グルナッシュブラン・ガメイ・ピノワール  
生産地：フランス (ブルゴーニュ)  
香り：はちみつ、爽やかな柑橘系の香り。 味わい：ほのかな甘みでさっぱり。

 Piemonte Bianco - ne'18..... ¥ 3,400  
ブンセットピエモンテ・ピアンコ「NE?」2018 (白)

品種：アルネイス・シャルドネ・ファヴォリータ・コルテーゼ・他 生産地：イタリア (ピエモンテ)  
香り：熟成したリンゴのような香り。 味わい：フルーティーで酸味とのバランスが良い。

Le Domaine d'Henri Chablis'16..... ¥ 8,000  
ル・ドメヌ・ダンリシャブリ2016 (白)

品種：シャルドネ 生産地：フランス (ブルゴーニュ)  
香り：洋ナシ、リンゴ、バニラ、トーストのような香り。 味わい：凝縮された果実味。

 Franck Massard Catalunya Mas Sardana..... ¥ 3,900  
フランクマサル カタルーニャ ロホ マスサラダーナ (赤)

品種：グルナッシュ・テンプラニリーヨ 生産地：スペイン (カタルーニャ)  
香り：フランボワーズ、チェリー、ブルーベリー、メントール、ハーブの香り。  
味わい：ミネラル感があり甘みと酸味のバランスが良い。

 Silwerwis Smiley Red Blend NV V3..... ¥ 6,300  
シルワーヴィス スマイリー レッドブレンドNY V3 (赤)

品種：サンソー40%・ムールヴェードル40%・シラ15%・ティンタパロッカ5%  
生産地：南アフリカ (スワートランド)  
香り：バニラ、スマイレの香り。  
味わい：シルキーなタンニンでスパイシー。フレッシュ感もあり飲み心地が良い。

Royer Champagne Cuvee de Reserve Brut.... ¥ 6,500  
ロワイエ シャンパーニュ・キュヴェ

ド・レゼルヴ・ブリュット (シャンパン)  
品種：ピノワール・シャルドネ 生産地：フランス (シャンパーニュ)  
香り：アカシアの花、ピーチ、シトラスの香り 味わい：フレッシュで華やか。

 Tranquille Blanc Bassac ..... ¥ 3,900  
バサック トランキルブラン (白)

品種：ソーヴィニヨンブラン・グルナッシュブラン 生産地：フランス (ラングドック)  
香り：ミュスカの香り。 味わい：グルナッシュブランのほど良い厚みと心地いい酸味。

Catena Alamos Malbec'19..... ¥ 3,900  
カテナ アラモス マルベック2019 (赤)

品種：マルベック 生産地：アルゼンチン (メンドーサ)  
香り：バニラ、ブラックチェリー、カシス、チョコレートのような香り。  
味わい：濃密な芳香とボリューム感でまろやかなタンニン。

 Fatalone Gioia del Colle'17..... ¥ 3,900  
ファタローネ ジョイア・デル・コッレ2017 (赤)

品種：プリミティヴオ 生産地：イタリア (プーリア)  
香り：チェリー、ベリー系の香り。  
味わい：ほど良い酸味とキメ細かいタンニンとのバランスが良い。

L'Arco Rosso del Verones'16..... ¥ 6,300  
ラルコ ロッソ・デル・ヴェロネーゼ2016 (赤)

品種：コルヴィーナ・ロンディネッラ・モリナーラ・カベルネ・サンジョヴェーゼ  
生産地：イタリア (ベネット)  
香り：ベリー系、ドライフルーツの香り。  
味わい：ジュシーな果実味。弾力のある口当たりで深みがある。



COOK BARN TOKYO

メニューは全て税込み価格となります。  
All menus include tax.

# Drink Menu

## Coffee

ブレンド (HOT or ICE)	Blend	¥ 500
エスプレッソ (HOT)	Espresso	single ¥ 380 / double ¥ 480
カフェラテ (HOT or ICE)	Café latte	¥ 600
カプチーノ (HOT)	Cappuccino	¥ 600
カフェモカ (HOT or ICE)	Cafemocha	¥ 650
キャラメルラテ (HOT or ICE)	Caramel latte	¥ 650
季節のラテ (HOT)	Seasonal latte	¥ 650

## Tea

イングリッシュブレックファースト (HOT) アッサム・セイロン・ケニア茶をブレンドした英国で代表的な紅茶。	English breakfast	¥ 500
ビンテージアールグレイ (HOT) スリランカ茶葉だけを100%使用したアールグレイティー。	Vintage earl grey	¥ 500
クイーンズチョイス (HOT) 紅茶、緑茶、バラをブレンド。甘酸っぱい香りが特徴。	Queen's choice	¥ 500
ハイビスカスシナモン (HOT) ビタミンCを豊富に含み美容、疲労回復にも効果的。	Hibiscus cinnamon	¥ 500
ミックスフルーツ (HOT or ICE) 果実の甘味と酸味が特徴でストレートティーにオススメです。	Mixed fruit	¥ 500
ティーラテ (HOT) イングリッシュブレックファーストとフォームミルクたっぷりの紅茶。	Tea latte	¥ 600

## Soft Drink

100%オレンジジュース	Pure orange juice	¥ 480
100%リンゴジュース	Pure apple juice	¥ 480
100%グレープフルーツジュース	Pure grapefruit juice	¥ 480
クランベリージュース	Cranberry juice	¥ 480
ペリエ	Perrier	¥ 500
ミネラルウォーター	Mineral water	¥ 400
ジンジャーエール	Ginger ale	¥ 680
有機ピンクグレープフルーツ	Organic pink grapefruit soda	¥ 780
有機レモン	Organic lemon soda	¥ 780
有機コーラ	Organic cola	¥ 780



# Alcohol Menu

## Beer

### White ale · Hitachino nest

常陸野ネストビール ホワイトエール ￥880  
ハーブによる爽やかな香り、小麦麦芽によるほのかな酸味と柔らかな味わいが特徴。

### Heineken

ハイネケン Bottle..... ￥580  
切れがしっかり、コクもありフルーティーな香り。

### Red eye

レッドアイ Draft falf..... ￥580  
 ビール&トマトジュース Draft pinit..... ￥980  
 ￥680

## Whisky

Yamazaki 山崎 ￥1,000

Dewar's デュワーズ ￥580

### Pale ale · Ise kadoya beer

伊勢角屋麦酒ペールエール ￥880  
鮮烈なアメリカンホップの香りと、豊かなフレーバー、そして切れのいい後口。

### Shandy Gaff

シャンディガフ ￥680  
ビール&ジンジャーエール

### Nonale · Hitachinonest

常陸野ネストノンエール (ビールテイスト飲料) ￥680

Hakushu 白州 ￥1,000

White Horse ホワイトホース ￥580

Please choose rock, water, straight or soda, ginger ale

\*割り方をお選びください\* ロック・水割り・ストレート・ソーダ割りとジンジャーエール割りは+100円

Ginger highball ジンジャーハイボール ￥700  
ウイスキー&ジンジャーエール

Highball ハイボール ￥680  
ウイスキー&ソーダ

Cork highball コークハイ ￥700  
ウイスキー&コーラ

## Sour

Lemon sour レモンサワー ￥580

Grapefruit sour グレープフルーツサワー ￥580

Lime sour ライムサワー ￥580

Orange sour オレンジサワー ￥580

Shochu with tea 紅茶ハイ ￥580

## Original Cocktail

Cassis mixfruit tea ￥730  
カシスミックスフルーツティー  
 カシスリキュール&ミックスフルーツティー&ローズマリー

Original mojito ￥700  
オリジナルモヒート  
 ラム&ライム&ミント&ソーダ

Seasonal fruit cocktail ￥780  
季節のフルーツカクテル  
 茨城県産季節のフルーツを使用したカクテル

Apple cinnamon whiskey ￥730  
アップルシナモンウイスキー  
 ウイスキー&リンゴジュース&シナモン&リンゴのコンポート

Berry mojito ￥730  
ベリーモヒート  
 カシス&ベリー&ライム&ミント&ソーダ

Gaelic coffee ￥730  
ゲールックコーヒー  
 ウイスキー&コーヒー&生クリーム

## Wine Cocktail

Kir royale ￥800  
キールロイヤル  
 スパークリングワイン&カシスリキュール

Kir ￥680  
キール  
 白ワイン&カシスリキュール

Kitty ￥680  
キティ  
 赤ワイン&ジンジャーエール

Homemade sangria ￥750  
自家製サングリア  
 フレッシュフルーツを贅沢に使用した当店自家製のサングリア  
 赤 or 白からお選びください。

Mimosa ￥800  
ミモザ  
 スパークリングワイン&オレンジジュース

Lime spritzer ￥680  
ライムスプリッター  
 白ワイン&ソーダ&ライム

American lemonade ￥680  
アメリカン レモネード  
 赤ワイン&レモネード

Homemade hot wine ￥750  
自家製ホットワイン  
 フルーツを贅沢に使用した当店自家製のホットワイン  
 赤 or 白からお選びください。

## Spirits & Liqueur

### GIN BASE

Gin tonic ￥650  
ジントニック  
 ジン&トニックウォーター

Gin Rickey ￥650  
ジンリッキー  
 ジン&ソーダ

### RUM BASE

Rum tonic ￥650  
ラムトニック  
 ラム&トニックウォーター

Rum coke ￥650  
ラムコーク  
 ラム&コーラ

### VODKA BASE

Vodka tonic ￥650  
ウォッカトニック  
 ウォッカ&トニックウォーター

Vodka Collins ￥680  
ウォッカコリンズ  
 ウォッカ&レモンジュース&ソーダ

Moscow Mule ￥650  
モスクコムール  
 ウォッカ&ジンジャーエール

### CASSIS BASE

Cassis soda ￥650  
カシスソーダ  
 カシス&ソーダ

Cassis grapefruit ￥650  
カシスグレープフルーツ  
 カシス&グレープフルーツ

El Diablo ￥680  
エルディアブロ  
 カシス&チェキラー&レモンジュース&ジンジャーエール

### Original Non Alcohol

Virgin Mojito ￥580  
ヴァージンモヒート  
 ミント&ライム&ソーダ

Strawberry Lemonade ￥580  
ストロベリーレモネード  
 ストロベリー&レモン&ソーダ

Grapefruit Gin tonic ￥680  
グレープフルーツジントニック  
 ジン&グレープフルーツ&トニックウォーター

Gin Buck ￥650  
ジンバック  
 ジン&ジンジャーエール

Orange blossom ￥650  
オレンジブロッサム  
 ジン&オレンジジュース

Rum buck ￥650  
ラムバック  
 ラム&ジンジャーエール

Sol Cubano ￥680  
ソルクバーノ  
 ラム&グレープフルーツ&トニックウォーター

Screw driver ￥650  
スクリュードライバー  
 ウォッカ&オレンジジュース

Bulldog ￥650  
ブルドッグ  
 ウォッカ&グレープフルーツジュース

Bloody Mary ￥650  
ブラッディ・マリー  
 ウォッカ&トマトジュース

Cassis orange ￥650  
カシスオレンジ  
 カシス&オレンジジュース

Cassis milk ￥680  
カシスミルク  
 カシス&ミルク

※全てノンアルコールカクテルとなっております。

Virgin Sea Breeze ￥580  
ヴァージンシーブリーズ  
 クランベリージュース&グレープフルーツ

Orange tea and soda ￥550  
オレンジティーソーダ  
 オレンジ&紅茶&ソーダ

※All listed prices are including tax.  
 表記の金額は全て税込み価格です。



COOK BARN TOKYO