



# Bar Yobanashi

※当店のお米は全て国産米を使用しています。  
お通し代・席料として 300yen いただいております。  
表示価格はすべて税込みです。

## 魚介&シーフード

NEW

ハーブレモンで茹でたタコのカルパッチョ

boiled octopus dish in the galician

590 yen

見た目も鮮やかヘルシーカルパッチョ。

スモークサーモンのカルパッチョ

smoked salmon carpaccio ~ potherb taste ~

590 yen

洋風ドレッシングと野菜と一緒に。

おすすめ

ツブ貝のガーリックバター

whelk with garlic butter

690 yen

ブリブリを楽しむ！熱々注意！

小甘海老のフリット

small sweet shrimp fritters

450 yen

やめられない、とまらない。

## アペタイザー・前菜

ローストナッツ

roast nuts

300 yen

香ばしおつまみ♪

7種のドライフルーツ

7 dried fruits

550 yen

色々な種類を嬉しい盛り合わせに。

スイス産リンドールのチョコレート

lindor chocolate

350 yen

カカオ分 60%。世界で愛される上質なチョコレート。

オリーブ 2 種盛り

olive fruits

400 yen

ワインにはやっぱりこれでしょ!?

NEW

枝付きレーズン

raisins with branches

380 yen

完熟ぶどうの香りと旨みが口いっぱい!

NEW

信州馬タンのスモーク

smoke of shinshu ma tan

480 yen

コリコリ食感!

NEW

自家製鶏レバーペースト

homemade chicken liver paste

680 yen

しっとりなめらか、バケットと共に。

NEW

ヨバナシのパテ・ド・カンパーニュ

yobanashi's pate de campagne

780 yen

肉のうまみが濃縮されたピストロメニュー。

NEW

いぶりがっことクリームチーズ

iburigatsu and cream cheese

380 yen

塩味とまろやかさがベストマッチ

## アヒージョ

砂肝のアヒージョ

gizzard "ajillo"

780 yen

食感がたまらない一品!

たっぷり野菜のアヒージョ

many vegetables "ajillo"

690 yen

女性に嬉しい野菜のみのアヒージョ

小甘海老のアヒージョ

shrimps "ajillo"

880 yen

ヨバナシ定番、絶品です!!

NEW

ツブ貝のアヒージョ

whelk "ajillo"

820 yen

ツブ貝の旨味たっぷり!

## サラダ&野菜

トリュフ風味のフライドポテト 430 yen  
fried potatoes -Truffle flavor- じゃが芋とトリュフ、美味しいです。

**おすすめ** アボカドとプリプリエビのタルタルサラダ 620 yen  
tartar salad (avocado & primp) 間違いなし！人気のサラダです。

信州椎茸のステーキ 550 yen  
shiitake mushroom steak しいたけ侮るなかれ。

**NEW** 信州椎茸のガーリックバター 550 yen  
shiitake garlic butter 手が止まらなくなる逸品。

**人気** 赤く染まった野菜のピクルス 400 yen  
red pickls フランボワーズのピネガーを使い、オリジナルな一品に。

お店で揚げた根菜チップス 390 yen  
root vegetables chips 気軽につまめます。

**NEW** アンチョビポテトフライ 450 yen  
anchovy potato fries お酒が進みます。

**NEW** 新鮮野菜のグリーンサラダ **M** 650 yen **L** 850 yen  
fresh vegetable green salad 見た目も鮮やか！

## チーズ

**人気** ふわふわモッツァレラのカプレーゼ 620 yen  
mozzarella caprese トマトとチーズの出会いは必食です！！

炙りカプレーゼ 580 yen  
grill caprese バーナーでガンガン炙ります！

チーズ盛り合せ3種 800 yen  
assorted cheese 3 kinds おいしいチーズを少～し食べたい方に。

チーズ盛り合せ6種 1,400 yen  
assoeted cheese 6 kinds いろんなチーズを食べたい方に、赤にも白にも合います。

## 肉料理

- 人気** 牛ほほ肉の濃厚赤ワイン煮込み 950 yen  
cheek of beef & stew of red wine 大好評！お口の中でとろける食感！！
- ソーセージ 5 種の盛り合わせ 780 yen  
5 sausages バリエティに富んだ 5 本を盛り合わせ！
- 洋風ダレに寝かせた豚スペアリブのグリル 850 yen  
grill de pork spareribs 秘伝のタレが格別！
- トリッパのトマト煮込み 820 yen  
trippa(Honeycomb tripe tomato-simmered ) 良質なハチノスを使っています！

## リゾット

- 野菜のクリームリゾット 800 yen  
Vegetable cream risotto 野菜たっぷり濃厚な味わい！
- NEW** 魚介のリゾット～サフランの香り～ 880 yen  
Seafood Risotto ~ Saffron Scent ~ 魚介の旨味たっぷり！

## パン・ライス

- バゲット 310 yen  
baguette いろいろなお料理のお供に。
- ゴルゴンゾーラトースト 420 yen  
garlic butter toast これだけでもお酒が進みます。
- NEW** ガーリックバタートースト 390 yen  
garlic butter toast 香ばしいガーリックがたまらない！

## デザート

- バニラアイス 330 yen  
vanilla iced cream やっぱりアイスはバニラが一番。
- とろけるクレームブリュレ 390 yen  
creme brulee 外はパリッと、中はとろ〜り。濃厚なプリンです。
- NEW** アフォガート 400 yen  
Affogato ファン続出の絶品スイーツ