

# STARTER



## ASSORTED UNCURED HAM

生ハムの盛り合せ ¥980 (税込)

## UNCURED HAM

生ハムの切り落とし

¥580 (税込)



## SALMON AND AVOCADO TARTARE

フレッシュアボカドと  
サーモンのタルタル ¥780 (税込)



## SALMON CARPACCIO (WITH SALT)

サーモンのカルパッチョ  
(岩塩仕立て) ¥780 (税込)



**F L O W S**  
GRILL | BAR

**NIGHT  
CHARGE**

17:00以降テーブルチャージとして、  
おひとり様300円 (税込) を頂戴しております。  
As a table charge, after 17:00, 300 yen  
(including tax) per person.

# STARTER

## BAGNA CAUDA WITH FRESH VEGETABLES

彩り野菜のパーニャカウダ

¥880 (税込)



## ASSORTED CHEESE

チーズの盛り合せ

¥980 (税込)

※内容が変更になる  
場合がございます



## ASSORTED NUTS

ミックスナッツ

¥280 (税込)



## RECOLTE BAGUETTE

レコルトバケット

¥280 (税込)



**EDAMAME**

あったか枝豆

¥380 (税込)



**PICKLED SEASONAL  
VEGETABLES**

季節野菜の  
自家製ピクルス

¥480 (税込)



**-1°C COLD TOMATOES**

-1°Cのコールドトマト

¥480 (税込)



**MARINATED OCTOPUS  
AND CAULIFLOWER**

タコとカリフラワーのマリネ

¥680 (税込)



**GALICIAN STYLE  
OCTOPUS**

タコのガリシア風

¥780 (税込)



# COLD VEGETABLE

---

---



## SPICY POTATO SALAD

スパイシーポテトサラダ ¥580 (税込)

## KALE SALAD WITH FLUFFY CHEESE

ケールサラダ エアーチーズ

¥780 (税込)



## GREEN SALAD

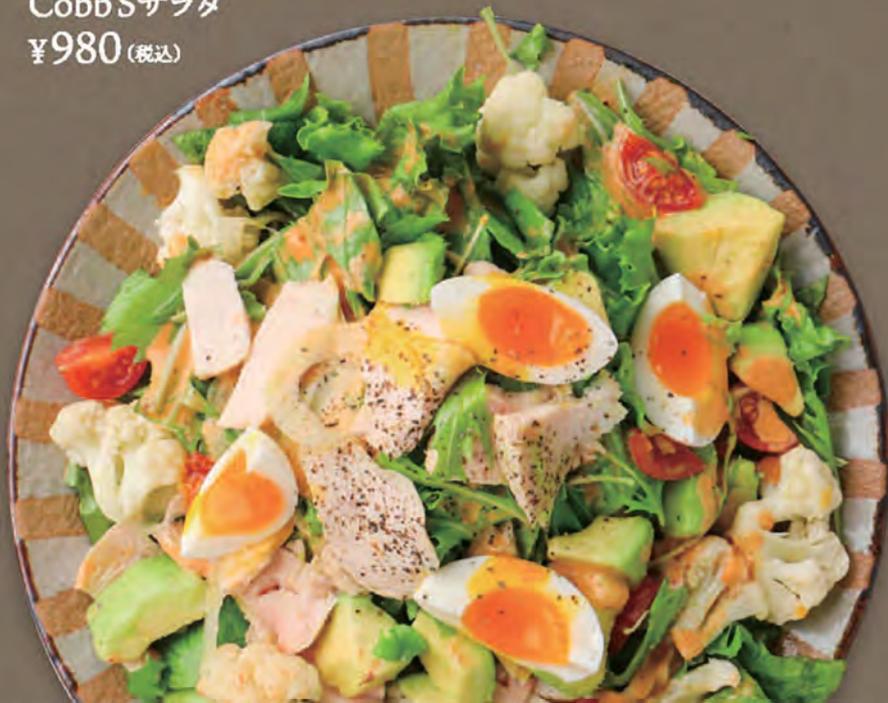
GREENグリーンサラダ

¥780 (税込)

## COBB SALAD WITH AVOCADO AND SOFT-BOILED EGG

フレッシュアボカドと半熟玉子の  
Cobb'sサラダ

¥980 (税込)



# HOT VEGETABLE

## GRILLED VARIOUS VEGETABLES WITH BLACK GARLIC SAUCE

彩り野菜のグリル  
黒ニンニクソース

¥1,280 (税込)



## GRILLED ASPARAGUS WITH SUNNY-SIDE UP EGG

アスパラグリルと  
サニーサイドアップ

¥780 (税込)

## GRILLED CABBAGE WITH TAPENADE SAUCE

キャベツの蒸し焼き  
タペナードソース

¥580 (税込)



## GRILLED WHOLE CARROT

丸ごと人参グリル

¥680 (税込)



## EDAMAME PEPERONCINO

枝豆ペペロンチーノ

¥380 (税込)



## BOILED BROCCOLI & CAULIFLOWER WITH ANCHOVY SAUCE

ホットブロッコリー&カリフラワー  
アンチョビソース

¥780 (税込)

## GRILLED CORN WITH SOY SAUCE

やみつきトウモロコシ

¥780 (税込)



# OVEN

## BLUE MUSSELS STEAMED WITH WHITE WINE

ムール貝の  
白ワイン蒸し  
¥980 (税込)



## STEAMED BLUE MUSSELS WITH GARLIC BUTTER

ムール貝の  
ガーリックバター炒め  
¥980 (税込)



## AJILLO WITH CAMEMBERT CHEESE AND PETIT TOMATOES

カマンベールと  
プチトマトのアヒージョ ¥980 (税込)

ご一緒にいかが？

## RECOLTE BAGUETTE

レコルトバケット  
¥280 (税込)



## AJILLO WITH BLACK TIGER SHRIMP & MASHROOM

ブラックタイガーときのこのアヒージョ  
¥980 (税込)



## AJILLO WITH SCALLOPS & SQUID

帆立とイカのアヒージョ  
¥880 (税込)

# SAUSAGE

## TODAY'S ASSORTED SAUSAGES

本日のソーセージ盛り合せ

¥1,280 (税込)

※内容が変更になる場合がございます



### EXTRA THICK SAUSAGE

極太ソーセージ

¥780 (税込)



### HERB SAUSAGE

ハーブソーセージ

¥880 (税込)



### COARSELY GROUND SAUSAGE

粗挽きソーセージ

¥780 (税込)



### SPICY CHORIZO

ピリ辛 Chorizo

¥680 (税込)

# FRIED

## HERB CHICKEN WINGS

香草チキンウイング ¥680 (税込)



## BAFFALO WINGS

バッファローチキンウイング ¥780 (税込)

## DEEP FRIED OYSTER & FRENCH FRIES

カキフライ&ポテト ¥980 (税込)



## CRISPY FRIED CRAB

クリスピークラブフリット  
¥680 (税込)



## SOFT SHELL SHRIMP

ソフトシェルシュリンプ  
¥680 (税込)

**GARLIC SHRIMP & FRENCH FRIES**

ガーリックシュリンプ&ポテト

¥880 (税込)



**ONION RINGS & FRENCH FRIES**

オニオンリング  
&ポテト

¥780 (税込)



**FISH & CHIPS**

フィッシュ&  
チップス

¥780 (税込)



**RICE CRISPY FRIED CHICKEN**

米粉のカリッと唐揚げ ¥680 (税込)



**DEEP FRIED CHEESE**

おつまみチーズフライ ¥580 (税込)



**CRISPY FRENCH FRIES**

ジュリエンヌポテトフライ ¥680 (税込)

# GRILL



## THICK! T-BONE STEAK

肉厚!  
Tボーンステーキ

¥4,880 (税込)

シャリアピンソース  
岩塩・わさびで  
お召し上がり下さい



## 1 POUND RIB STEAK

1ポンド  
リブローズステーキ

¥4,880 (税込)

## HALF POUND RIB STEAK

ハーフポンド  
リブローズステーキ

¥2,480 (税込)



シャリアピンソース  
岩塩・わさびで  
お召し上がり下さい



## GRILLED BLACK ANGUS BEEF

ブラックアンガス牛のグリル

¥1,680 (税込)



## SALTED KOJI MARINATED GRILLED PORK FROM HOKKAIDO

北海道産  
豚の塩麹グリル

¥1,480 (税込)



## SOY SAUCE KOJI MARINATED GRILLED CHICKEN

若鶏の醤油麹グリル ¥980 (税込)

**GRILLED JAPANESE BLACK BEEF SIRLOIN**

黒毛和牛サーロインのグリル

¥4,880 (税込)

シャリアピンソース  
岩塩・わさびで  
お召し上がり下さい



**GRILLED BEEF HAMBURGER STEAK**

ビーフハンバーググリル

¥1,280 (税込)

**GRILLED LOBSTER WITH BUTTER OIL**

オマール海老の  
バターオイル焼

¥4,880 (税込)

**GRILLED LOBSTER WITH MAYONNAISE**

オマール海老の  
マヨネーズ焼

¥4,880 (税込)



# PASTA

## SPAGHETTI AGLIO E OLIO WITH FRESH VEGETABLES

彩り野菜のペペロンチーノ

¥980 (税込)



## SPAGHETTI BOLOGNESE

大人のボロネーゼ

¥1,280 (税込)



## VONGOLE BIANCO

ボンゴレビアンコ

¥1,080 (税込)



## TOMATO CREAM PASTA WITH SHRIMP AND BROCCOLI

エビとブロッコリーの  
トマトクリームパスタ

¥1,080 (税込)



## CARBONARA WITH PARMIGIANO REGGIANO AND BACON

パルミジャーノと  
ベーコンのカルボナーラ

¥1,080 (税込)

# RICE

## CUT STEAK OVER GARLIC RICE

牛ステーキがのったガーリックライス

¥1,080 (税込)



## RISOTTO WITH SCALLOPS AND MASHROOM

帆立ときのこのクリームリゾット

¥980 (税込)



## FLAWS SPECIAL CURRY

FLAWS特製カレー ¥980 (税込)

### メニュー情報 (アレルギー) について

QRコード対応の携帯電話でQRコードを撮影すると、面倒な入力をすることなくメニュー情報に簡単アクセス!!いつでも、どこでも最新のメニュー情報をご覧いただけます。

メニュー情報閲覧サービスにかかる通信費はご利用者様の負担となります。



### 米飯類に使用している米の産地について

当店で米飯類に使用しているお米(精米)は全て国産米です。



FLAWSはNIPPON FOOD SHIFTを推進します

# DESSERT

## CHOCOLATE FONDANT

チョコレートフォンダン

¥580 (税込)



## MILLE CREPE

自家製ミルクレープ

¥680 (税込)



## RICH VANILLA AND SEASONAL SHERBET

濃厚バニラ  
& 季節のシャーベット

¥480 (税込)



## RICH SMOOTH SWEET POTATO BRULEE

濃厚!なめらか  
シルクスweetのブリュレ

¥680 (税込)



## COFFEE JELLY & CREMIA

クレミア珈琲ゼリー  
[バニラ/チョコ/ミックス]

¥580 (税込)



## CREMIA

クレミア  
[バニラ/チョコ/ミックス]

各 ¥500 (税込)

