

Beer

ビール・ビアカクテル

生(中ジョッキ) 530円(税583円)

■送ったらコレ! 肉! 魚! 何でも合います

サッポロラガー 赤星(中瓶) 550円(税605円)

ハイネケン(瓶) 580円(税638円)

岡山地ビール
どっぽ 独歩(瓶) 680円(税748円)

岡山クラフト地ビール

プレミアムフリー (ノンアルコール、アルコール0%) 430円(税473円)

シャンディガフ ビール×ジンジャエール 550円(税605円)

レッドアイ ビール×トマトジュース 550円(税605円)

Sour

サワー

- ・カルピス
- ・ピーチ
- ・巨峰(きよほう)
- ・マスカット
- ・ウーロンハイ
- ・トマト
- ・柚子(ゆず)

おすすめ 瀬戸内レモンサワー..... 550円(税605円)

糖度と酸味のバランスが絶妙な瀬戸内レモンをたっぷりと使用しています

High Ball

ハイボール

- ・ハイボール
- ・ジンジャーハイボール
- ・コークハイボール
- ・ピーチハイボール
- ・柚子(ゆず)ハイボール

ALL 500円



Cocktail

カクテル・モヒート

モヒート
ジンジャーモヒート

ALL 480円

ジンソーダ

ジン×ソーダ

ジンバック

ジン×ジンジャエール

カシスウーロン

カシス×ウーロン茶

カシスソーダ

カシス×ソーダ

カシスオレンジ

カシス×オレンジ

カシスグレープ

カシス×グレープフルーツ

ピーチウーロン

ピーチ×ウーロン茶

ファジーネーブル

ピーチ×オレンジ

ALL 480円



Umeshu

梅酒

梅いっぱい梅酒

ロック・水割
ソーダ割・湯割

ALL 480円

ゆず梅酒

Shochu

焼酎

芋 焼酎 (黒霧島)

ロック・水割
ソーダ割・湯割

ALL 480円

麦 焼酎 (二階堂)

ノンアルコール Non-alcoholic

Lime Soda

・ライムソーダ

爽やかな香りと酸味のスッキリドリンク

・瀬戸内レモンスカッシュ

ALL 430円

・巨峰(きよほう)ソーダ

- ・ウーロン茶 (ICE/HOT)
- ・コーラ
- ・ジンジャエール
- ・オレンジジュース
- ・カルピスウォーター
- ・グレープフルーツ
- ・トマトジュース

ALL 300円

Bottled Wine ボトルワイン

■3名以上はボトルワインがおすすめ(グラス6杯分)

赤ワイン Red wine



- ① パヌールカベルネ・ソーヴィニヨン
ブラックベリーやミント香が漂う適度な酸味とまろやかさ
2,980円(税3,278円)
- ② カンボ・アリーバ
豊富な太陽を浴びて育った完熟葡萄を使用したジューシーなワイン
3,300円(税3,638円)
- ③ アップル・ツリー・フラットシラズ
リッチなベリー系のアロマと熟したタンニンが溶け込んだワイン
3,800円(税4,180円)
- ④ ジャン・クロード・マスピノ・ノワールゼルヴ
完熟したチェリーやイチゴと上品なアロマの芳醇な果実味
3,800円(税4,180円)
- ⑤ ディーレバルベラ・ダスティ
深みのある豊かな香りと熟した果実を思わせる芳醇な味わい
4,300円(税4,730円)
- ⑥ メタルカベルネ・ソーヴィニヨン
ブラックベリーの強い香りと深い味わいが楽しめるワイン
4,300円(税4,730円)
- ⑦ 岡山・蒜山ワイン・三座(さんざ)
木苺や黒すくりを思わせるフルーティーな香り
4,800円(税5,280円)

白ワイン White wine



- ⑧ パヌール・ソーヴィニヨンブラン
ライムやグレープフルーツ、白桃の風味が心地よいワイン
2,980円(税3,278円)
- ⑨ アップル・ツリー・フラットシャルドネ
柑橘類やイチジクなどが印象的な人気の辛口ワイン
3,800円(税4,180円)
- ⑩ メタルソーヴィニヨン・ブラン
ライムやパッションフルーツなど清々しい果実味が感じられるワイン
4,300円(税4,730円)

グラスワイン Glass wine



- ⑪ メタルソーヴィニヨン 赤白 680円(税748円)
- ⑫ ハートリーフ 赤白 550円(税605円)
- ⑬ パヌール・ソーヴィニヨン 赤白 580円(税638円)
- ⑭ アップル・ツリー・フラット 赤白 680円(税748円)

ワインカクテル WineCocktail

- ⑮ キティー 赤ワイン×ジンジャエール
- ⑯ カリモーチョ 赤ワイン×コーラ
- ⑰ オペレーター 白ワイン×ジンジャエール
- ⑱ スプリッツァー 白ワイン×ソーダ

ALL 580円





本町コッパル 55酒場

肉&ワイン&Happy

tapas 前菜

- 4 葉わさびとクリームチーズのクラッカー添え 580円(¥638)
- 5 枝豆の塩ゆで 430円(¥473)
- 6 セロリの浅漬け 430円(¥473)
- 7 いぶりがっことクリームチーズ 480円(¥528)
- 8 きゅうりの浅漬け 400円(¥440)
- 9 半熟玉子のタルタルめんたま 480円(¥528)
- 10 たことセロリのマリネ 680円(¥748)
- 11 サーモンのカルパッチョ 880円(¥968)
- 12 生ハムとサラミの盛り合せ 1,080円(¥1,188)
- 13 チーズの2種盛り合せ 1,080円(¥1,188)

salad サラダ

- 14 塩だれキャベツ 480円(¥528)
- 15 大人のポテトサラダ 580円(¥638)
- 16 野菜ゴロゴロ55サラダ ~スパイシーメキシカンドレッシング~ 880円(¥968)



recommended

- 27 **お肉** 鶏のBBQグリル
 - レモンオイルと香草で漬け込んだ鶏をじっくりと焼き上げました
 - ハーフ 1,280円(¥1,408) フル 2,380円(¥2,618)
- 28 **お肉** 岡山「美星豚」のデミカツ 1,580円(¥1,738)
 - トマトを使用したデミソースをたっぷりかけました



55名物

Beef

Pork

Soft and Tender

肉バルならではのOPEN以来人気メニューです

① 豪快!Tボーンステーキ

ヒレとサーロインがどちらも味わえる贅沢な一品

5,500円(¥6,050)

② 贅沢お肉の豪華プレート

3種のお肉を盛り合せた大満足間違いなしの一品

2,580円(¥2,838)

③ 国産牛ランプステーキ

脂肪分が少なく食べやすい赤身

2,180円(¥2,398)



ala carte

一品料理

- 17 ビールに合う「鶏肉ジャーマンポテト」 680円(¥748)
- 18 サーモンとクリームチーズの「生春巻き」 780円(¥858)
- 19 つぶ貝のバターソテー 730円(¥803)
- 20 鶏の唐揚げ ~さっぱりオニオンソース~ 680円(¥748)
- 21 「おこげ」の五目野菜あんかけ 680円(¥748)
- 22 たこの唐揚げ 580円(¥638)
- 23 厚切りベーコンの炙り 780円(¥858)
- 24 ごぼうのフライ 680円(¥748)
- 25 カマンベールチーズフライ 680円(¥748)
- 26 ソーセージの盛り合せ 1,080円(¥1,188)

rice/noodle 飯/麺



- 37 ゴロゴロお肉のガーリックライス 880円(¥968)
- 38 お肉屋さんのボロネーゼパスタ 880円(¥968)
- 39 しらすとキャベツの大葉しそパスタ 780円(¥858)

《当店のお米は国産米を使用しています》

おすすめ

- 29 **お肉** ガーリックシュリンプ 780円(¥858)
- 30 出し巻き玉子 680円(¥748)
- 31 あさりの酒蒸し 780円(¥858)
- 32 **お肉** とろとろ牛すじ煮込み 980円(¥1,078)
- 33 海老とブロッコリーのポテトグラタン 780円(¥858)
- 34 タコのアヒージョ
- 35 海老のアヒージョ
- 36 おかわりバケット【4ヶ】 280円(¥308)



バケット村
各780円(¥858)

dessert 別腹♥デザート

- 40 フォンダンショコラのバニラアイス添え 480円(¥528)
- 41 ワッフルのバニラアイス添え ~ブルーベリーソース~ 480円(¥528)
- 42 本日のアイスクリーム (詳細はスタッフまでお尋ねください) 380円(¥418)



※写真はイメージです