

- ◆ **前菜の盛り合わせ（7種）** yen
1,000
Appetizer Assortment of 7 items (500 yen each additional portion)

All 600 yen Small Dishes

- ◆ 自家製いろいろ野菜のピクルス
Homemade Pickles
- ◆ オリーブの盛り合わせ Assorted Olives
- ◆ スモーク・サーモンのマリネ
Marinated Smoked Salmon
- ◆ いぶりがっことクリーム・チーズ 山椒をきかせて
Iburi Gakko (smoked *daikon* radish pickles)
& Cream cheese with Japanese pepper
- ◆ スペイン産サラミと Chorizoソー
Spanish Salami & Chorizo sausages
- ◆ フライド・ポテト わさびケチャップ添え
Potato Fries with Wasabi Ketchup
- ◆ 焼きカマンベール・チーズ
Baked Camembert cheese
- ◆ オイル・サーディンのパン粉焼き
Roasted Oil Sardines with Bread Crumbs
- ◆ ガーリック・トースト Garlic Toast

Socie Plate

1,500 yen

前菜の盛り合わせ（7種）
+ フィッシュ & チップス

Appetizer 7-type Assortment
+ Fish & Chips

今年も New

冷やし中華

はじめました
(赤ワイン入りタレ)

Hiyashi Chuka (Cold Ramen)

1,000 yen

- ◆ **野菜スティック** 900
Root Vegetable Sticks アンチョヴィ・マヨネーズのディップ、ハーブ ソルトで
with Anchovy Mayonnaise Dip and Herb Salt
- ◆ **パルマ産 生ハム（プロシュート）** 1,300
Prosciutto di Parma (Raw Ham)
- ◆ **パルマ産生ハムとスペイン産サラミの盛り合わせ** 1,500
Prosciutto di Parma (Raw Ham) & Spanish Salami Assortment

◆	焼き枝豆 New		yen 500
	Baked <i>Edamame</i> (green soybeans)		
	茹で枝豆とはまた違った食感 サヤの香ばしさがたまりません		
◆	四川麻婆豆腐	Spicy Mapo Tofu in Sichuan style	丼 Rice Bowl 1,100 おつまみ Side Dish (no rice, half mapo) 600
	化学調味料は不使用。花椒（四川山椒）をきかせてピリピリ来ます。		
◆	黒豚ロース・カツ サンド		1,200
	<i>Kurobuta</i> Pork Loin Cutlet Sandwich		
	鹿児島産黒豚を使用 カリカリ、揚げたて キャベツたっぷり 濃厚ソース（ウスター、マスタード、ケチャップ）で		
◆	じっくりコトコト煮込んだ Socie のハヤシライス New		1,200
	<i>Hayashi rice</i> (beef, onions & mushrooms in a thick demi-glace sauce alongside steamed rice)		
◆	フィッシュ&チップス	Fish & Chips	1,000
◆	キノコと海老のアヒージョ		1,200
	Mushrooms & Shrimps <i>Ajillo</i> (in oil, garlic & chilli sauce)		
◆	厚切りベーコンのステーキ	Thick Bacon Steak	1,200
◆	ソーセージのグリル 5種盛り合わせ		1,300
	Grilled Sausage 5-type Assortment		
	ピッツァ PIZZA		
	パイ生地 pie sheet		
◆	ゴルゴンゾーラ・チーズとカマンベール・チーズ		1,400
	Gorgonzola cheese & Camembert cheese		
◆	マルゲリータ		1,400
	Margherita (Mozzarella cheese, Tomatoes and Fresh Basil)		

◆	チーズの盛り合わせ	3-Type	1,200
	Cheese Assortment	5-Type	1,800

Snacks

	yen
◆ ポップル (揚げ塩菓子) Popple (Japanese Salty Snacks)	500
◆ ミックス・ナッツ Mixed Nuts	600
◆ 千葉・八街産ゆでピーナッツ Roiled Peanuts from Yachimata, Chiba	600
◆ 自家製レーズン・バター (干しブドウはロンサカパ・ラムに漬け込みました) Homemade Raisin Butter (raisin marinated with Ron Zacapa rum)	800
◆ ドライ・フルーツの盛り合わせ Dried Fruit Assortment	800
◆ 手作り生チョコレート Homemade Chocolate	800
◆ 本日のデザート Today's Dessert	Ask

毎度ソシエをご利用いただきまして誠にありがとうございます。
お一人様500円のテーブル・チャージを頂戴しております。
当店のメニュー価格は税別でございます。

Thank you for visiting Bar Socie.
500 yen per person for table charge
Amount is subject to 8% consumption tax.