

Bee.G. Bar

SUSHI BURRITO

T O K Y O



Our Bar Have Cashless
Payment System. (+ TAX)

※当店はキャッシュレスです。※価格は税別です。

OPEN

5:00 PM - 11:30 PM (L.O. 10:30)

MONDAY to FRIDAY

What's 寿司ブリトー?



寿司+ブリトーのL.A.でブームの
おしゃれでヘルシーなファストフード。

バル?



Bar と書いてバルと読みます。
ブリトーはメキシコ発祥。寿司ブリトーに
よく合う、メキシコのおいしいテキーラを
ご用意しました。

というわけで...



寿司=和
ブリトー=メキシコ
の融合はグローバルゼーションの象徴。
新しいお店には強いエネルギーがあります。

今夜はぜひ、あなたも
オトナカジュアルに楽しんで
お過ごしください!

ようこそ!

「寿司ブリトーバル」へ



For
Here?

カジュアルなバルを楽しんで!



TABLE CHARGE
¥500



To Go?

オトナのファーストフードセット!



SINGLE BURRITO SET
¥1500

DOUBLE BURRITO SET
¥2200



DRINK

ALCOHOL
BEER

あなたならどっち派!?



VS



コロナ ¥650

1926年にメキシコ最大のビールメーカー、モデロ社が造った世界160カ国以上で愛される、日本への輸入ビールでは、ナンバーワンブランドです。
ライムと塩でお楽しみください!!

SOL ¥650

SOL=太陽。繊細な香りで、苦味が少なく、爽やかな風味を持った、クリアで飲みやすいプレミアムメキシカンビールです。

ALCOHOL

TEQUILA HERRADURA®

100%ブルーアガヴェ使用の高級テキーラをご用意しました。

1870年からの伝統を誇るプレミアムテキーラです。テキーラでも珍しい100%自家農園で収穫したアガヴェを贅沢に使用。除草剤を一切使わず、発酵もイースト菌を使わず自然発酵。熟成に使用するのはアメリカンオークの新樽のみ。こだわり抜いた「エラドゥーラ」は幸運のシンボル「蹄鉄」を意味します。



HERRADURA PLATA

エラドゥーラ プラタ

洗練された味わい

アメリカンオークで45日間も熟成させてからボトルングする、贅沢なシルバーテキーラです。スパイシーな中に、絶妙な樽香。上質なカクテルベースに最適です。

アルコール度数：40%

オープン記念プライス!

ショット	¥500
テキハイ	¥600
トマトハイ	¥600
コークハイ	¥600



HERRADURA REPOSADO

エラドゥーラ レポサド

テキーラのスタンダード

テキーラに「レポサド(十分休ませた)」と名付けたのは「エラドゥーラ」が初めて。「レポサド」と分類するには少なくとも2か月の熟成が必要です。「エラドゥーラ レポサド」は11か月熟成させており、そのことは「エラドゥーラ」の厳格な基準を表しています。

アルコール度数：40%

オープン記念プライス!

ショット	¥800
テキハイ	¥900
トマトハイ	¥900
コークハイ	¥900



HERRADURA AÑEJO

エラドゥーラ アネホ

世界中のテキーラ通を満足させる味わい

ホホワイトオークの樽で25か月熟成させた味わいは、この上ない上品な香りと後味が印象的。アガヴェ、ウッド、バニラ、キャラメル、シナモン、そして梨の香り。ひと口飲むたびに、口の中に広がるアロマと独特のコクは感覚を喜びで満たしてくれます。

アルコール度数：40%

オープン記念プライス!

ショット	¥1000
テキハイ	¥1100
トマトハイ	¥1100
コークハイ	¥1100



TEQUILA
HERRADURA

TASTING SET

¥1800

100% ブルーアガヴェ（竜舌蘭）を使用した、
高級テキーラの飲み比べセットをご用意しました。
混ぜ物無しのため、翌日もスッキリ？



アネホ

25か月熟成



レポサド

11か月熟成



プラタ

45日熟成



ALCOHOL



BIO WINE

Bioとは、フランス語でオーガニックのこと
ナチュラルワイン 自然派ワインと呼ばれることも。



白・Bioスパークリングワイン(カバ)

CAVA CHAMCALET BRUT

カバ チャンカレ ブリュット

ボトル ¥5000

うっとりするほど優しい飲み口…。

「泡」からも立ち込めてくる熟した果実の香りと
キレのある酸味で、素直に美味しいカバです。
瓶内熟成15ヶ月!(DOカバ規定は9か月)

【品種】 マカベオ、パレリャーダ、チャレロ

【産地】 スペイン カタルーニャ

【蔵元】 マス・オリベル/MAS OLIVER



豆知識

カバとは? スペインの特定地域でシャンパーニュ式
製法^{※1}を用いて生産されるスパークリングワインです。
※1 フランスのシャンパーニュ地方で厳格なルール
のもとに造られるお酒、シャンパンの製法です。



赤・Bioワイン

BONNE PECHE ROUGE

ボンペシェ ルージュ

ボトル ¥4500 グラス ¥800

“旨み爆弾”炸裂!

タップリと広がる果実味とタンニンも溶け込んだ
やわらかな舌ざわり。“ダシ”の旨みを感じる深さ
には、あなたもきっと驚くはず!!

【品種】 サンソー、サンソー、グルナッシュ

【産地】 フランス ラングドック

【蔵元】 ボンペシェ/BONNE PECHE



豆知識

生産者のルマリエ氏は、農園の周辺の山すべてを所
有しているため、農薬の影響を一切うけずにオーガ
ニックワインをつくることに成功。1982年よりワイン
造りを始め、現在では数多くのメダルを受賞!!
コルビエール地区のトップクラス生産者です。



白・Bioワイン

WILD OLIVE CHENIN BLANC

ワイルドオリーブ シュナン・ブラン

ボトル ¥4500 グラス ¥800

青リンゴやグレープフルーツのような清々しい香りと爽やかな風味。

「爽やかさと果実の楽しみ」が一緒に詰まっている!
澗の上で6ヶ月も寝かせ、旨味を吸い込んだワインを
ボトル詰め。

【品種】 シュナン・ブラン100%(樹齢30年!)

【産地】 南アフリカ スウートランド地域

【蔵元】 グレープ・グラインダー/GRAPE GRINDER



豆知識

ラベルの「ワイルド・オリーブ」は南アフリカの西ケ
ープの象徴的な樹木。それらの中には、樹齢1000年に
達するものもあります。全ての樹木に敬意を表し、
ラベルは100%再生紙を利用しています。

ALCOHOL

UMESHU



あらごし梅酒(果肉入り)

グラス ¥500 ソーダ ¥600

とろりとした口当たりと濃厚な味わい

奈良県西吉野産の梅の実を使用し、蔵人が自分達で醸した日本酒に漬け込んだ梅酒に、梅の果肉をブレンドしました。とろりとしたやわらかな口当たりと濃厚な味わいの果実感あふれるデザート梅酒です。



濃厚梅酒

グラス ¥500 ソーダ ¥600

日本酒由来のコクとまろやかさ

奈良県西吉野産の梅を使用し、日本酒で漬け込んだ梅酒です。蔵人が自分達で醸したお酒に丁寧に漬け込みました。

日本酒由来のコクとまろやかさ、上品で高貴な梅本来のフレッシュな香り、爽やかな酸味の調和が心地よい究極のこだわり梅酒です。

ALCOHOL

SOUR (烧酎)



レモンサワー	¥400
ピンクグレープフルーツサワー	¥400
ウーロンハイ	¥400
トマトハイ	¥400

SAKE

日本酒	¥800
-----	------

NON-ALCOHOL

コーラ	¥400
ピンクグレープフルーツジュース	¥400
トマトジュース	¥400
ウーロン茶	¥400
ソーダ水	¥300
ミネラルウォーター	¥0



FOOD



FINGER FOODS

選べる「小皿」セット

当店人気
No.2!



1



5



10



2



6



11

当店人気
No.1!



3



7



12

南部せんべいと
相性バッチリ!

シェフの
イチオシ!



4



8



13

メキシカンの定番!



9



14



16



15

★下記小皿メニューからお好きなものをお選びいただけます★

★チップス付き(おかわりは別料金です)★

3種セット ¥1200 / 5種セット ¥2000 / 8種セット ¥3000

1 彩り野菜 ピクルス

季節の野菜をフルーツピネガーと白ワインで漬け込んであります。酸味が柔らかで、一口食べたらとまらないかも。

2 牛肉 カレーディップ

粗挽き牛肉と自家製カレーペーストを熟成させました。カレーとチップスの妙味、その深みにハマってください。

3 刻みわさび

新鮮で食感の豊かな、わさびの茎を刻みました。本わさびの上品な香りとシャキシャキした歯ざわりが特徴です。強めの辛味にご用心。

4 小豆 チリコンカン

北海道産の小豆をゆっくり茹で上げて、そこにトマトソースとクミンやスペイン産のスモーキーなパプリカで仕上げてあります。日本では、ここでしか味わえない一皿です。

14 南部せんべい

メキシコ タコスチップスに代わりとなると、この南部せんべい! 大和魂のひとつのカタチ、このせんべいには何でも合うはず。

5 レンズ豆サラダ

地中海地方原産のレンズ豆は紀元前エジプト墳墓でも発掘された程の古くからの食べ物でした。当店では茹で上げたレンズ豆をグレープフルーツとオリーブ油で仕上げてみました。

6 アボカドディップ

熟したアボカドをフルーツピネガーとオリーブオイルでシンプルに味を整えました。チップスと一緒に食べると、口の中でさわやかなメキシコを感じられる!

7 オマールディップ

オマール海老のコライユと言うミソの部分だけをペースト状に仕上げてあります。まさに濃厚な味わいは、オマール海老の一番美味しいトコロ!

8 キャロットラペ

人参の千切りを、かるやかなオレンジと一緒にマリネ、アクセントに干し葡萄をトッピングしました。テキーラなどの強いお酒にも良く合います。

9 トマトサルサ

イタリアントマトベースの定番ディップ。辛味の中にも甘みがありチップスとの相性も抜群。裏技として、他のディップと合わせて食べてみるのも面白いですよ!

16 キーライム

メキシコ産の可愛いアイツ! 寿司フリトーに絞ってもよし、コロナに絞ってもよし、もちろんディップにも。

10 赤キャベツの コリアンダー風味

フルーツピネガーにクミン、コリアンダーを加えて異国的な香りがするマリネです。オープンで1時間以上掛けてゆっくり加熱することで深い味わいになっています。

11 牛肉 ピカディージョ

粗挽きにした牛肉をスパイシーな香辛料とトマトで煮込んであります。チップスと食べてテキーラを飲めば・・・ Oh メヒコ!

12 カニ味噌ディップ

カニのミソの部分のカニのエキスでペーストしました。とても濃厚な味わいで南部せんべいとの相性が抜群です。裏技でトマトサルサと一緒に...

13 ヒヨコ豆ディップ

フムスとも呼ばれるヒヨコ豆のディップ。今回はちょっとスパイシーなカレー風味に仕上げてあります。

15 トルティーヤチップス

本番メキシコから取り寄せたチップスは、塩加減・とうもろこしのフレーバーまで絶妙なテイスト。メキシコビールと乾杯? サルー!

単品：小皿 ¥450 | おかわりチップス/せんべい ¥300 | キーライム ¥150



SALAD & SNACK



SALAD IN GLASS

¥500

かわいくて、ヘルシー!



コブサラダ

Bee.G,Bar オリジナルの可愛いグラスサラダ。フルーティーなドレッシングで、女性人気No1! スプーンでお召し上がりください。



米コブサラダ

お米も野菜であり、ヨーロッパではお米がデザートに利用されることもあります。そして塩昆布とオリーブオイルの新しい感覚のサラダを楽しんでください。アーモンドの食感も後を引く味ですよ。



SNACKS & FRIES

¥500



チキンスティック(1本)

サクサクした衣に包まれたチキンはジューシーな美味しさ。トマトサルサと一緒に召し上がりください。



エビカツ(1本)

フリフリのエビを18cmのカツに仕上げました。ライムを絞ると、美味しさが口いっぱいに広がります。



オマールコロケ(1個)

オマール海老のコライユをベースにクリームコロケ風に仕上げました。アツアツなので火傷にご注意ください。



カニ味噌コロケ(1個)

カニミソをベースにカニエキスもたっぷり加えてクリームコロケ風に仕上げました。アツアツなので火傷にご注意ください。

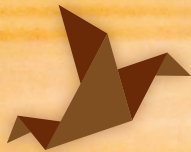


フライドポテトケジャン風味

11種類の香辛料をブレンドしたオリジナルスパイスが、揚げたて皮付ポテトに絡まると、ビールがドンドン進みます。



名物!
寿司ブリーダー
&
ポケ丼



LET'S ENJOY



マグアボ・トーキョーロード

マグロ&アボカド

一番人気のマグロとアボカドが入ったプリトーです。
この"大都会Tokyoの真ん中で!"周りの目を気にすることなくかぶりついて食べるのがおすすめです。



サーモン・イン・ブルーム

サーモン

特製のタルタルソースをまとった、まさにイロトリドリ"華の中にシャケ一輪"というみんなから愛される逸品です。



アナゴ・ジーズ・ドリームス

アナゴ

アナゴがまるごと一本入った贅沢なプリトーです。
特製の照り焼きソースとシャキシャキした野菜のコラボレーションが堪りません。



フライドチキン・アーマゲドン

フライドチキン

テンメンジャンのきいた甘いソースとともに
フライドチキンをプリトーにしました。



ハンバーグ・スティル・ラヴィン・ユー

ハンバーグ

11種類のプリトーの中で1番のボリュームある
プリトーで、甘いトウバンジャンソースが食欲
をかなり刺激します。



ビーフカレー・ペインキラー

ビーフカレー

たっぷりお野菜とカレースライス、酢飯の酸味と甘みがベストマッチ。さっぱりと食べられる"ココロの隙間の鎮痛剤!"プリトーです。

SUSHI BURRITO!!



バーベキュー・オブ・エンターサンドマン
牛肉BBQ

甘辛い醤油ベースで味付けされた薄切りの牛肉に、たっぷりの胡麻の香ばしさ! やみつきになること間違いなし!



フライドシュリンプ・ライブワイアー
エビカツ

見た目も美しいプリプリなエビをたっぷりの野菜が優しく包んでいるので、食べごたえ間違いなし!



オマール・キング・オブ・キングス
オマールエビのコロッケ

特製のオマール海老の味噌たっぷりの濃厚なソースと、クリームコロッケが舌の上でとろける食感をお楽しみください。シェフおすすめの逸品です。



カニクリーム・ザ・トゥルーパー
カニ味噌コロッケ

"甲殻機動隊!"超人気のカニクリームコロッケにカニ味噌たっぷりの濃厚なソースをこれでもかとトッピングしました。



ヴィーガン・パラダイスシティ
ベジタブル

野菜のみ、けれどもコクのある旨味たっぷりのプリトロー。当店のプリトローの中で一番ヘルシー! 隠れ人気プリトローです。



POKE BOWL

ポケ丼(温泉つき)

¥600

ハワイのローカルフードを、当店オリジナルにアレンジしました。



ピカディージョポケ

粗挽き牛肉をスパイシーな香辛料とオリーブ、
トマトでじっくり煮込んだ自慢の逸品です!



牛肉BBQポケ

焼肉好きにはたまらない組み合わせ。トッピングで
トマトサルサを加えたら・・・Oh メヒコ!



牛肉カレーポケ

粗挽き牛肉に、自家製カレーペーストを加えて
煮込んだカレーの新提案です。



エビカツソースポケ

甘めに仕上げた自慢のタルタルソースと
温泉卵を潰してご飯と一緒に召し上がれ!



監修シェフ 水口 一義

武蔵野調理師専門学校を卒業後、フランス料理の世界へ。
有名ホテルで経験を積み、1995年に若干31歳でシェフに就任。

1995年「フランス食品振興会主催(SOPEXA)フランス料理コンクール」でグランプリに輝く。

1997年、フランス料理の世界大会「ボキューズ・ドール」に日本代表として出場。

2000年よりハウスウェディングという新しいコンセプトの基でウェディング料理を考案。

「フレンチジャポネ」の走りを作り先駆者として広めてきた。

2004年に東京西麻布にレストラン「ラ・ボンバンス」をオープン。翌年ミシュラン1つ星獲得。

2012年『上樺木町 ボウ・テバル』グランシェフに就任。

日本から発信する新しいフレンチ「京キュイジーヌ」を提唱。

それは五感で堪能する芸術的な逸品であり、身体にも配慮が行き届いた優しい美食。

Bee.G. Bar

SUSHI BURRITO

T O K Y O

この体験を
あなたの大切な人にも
シェアしよう!

① チェックイン



② 写真や動画を撮って



③ コメントと共につぶやいて!



Share Us!!



Follow Us!!



公式HP



twitter



Youtube



facebook



instagram