



BAR SNACKS

 ミックスオリーブ	800
チョコレート	800
ホームメイドスパイスナッツ	800
 ドライフルーツ	800
東京都産黒毛和牛 秋川牛と国産豚のジャーキー	1,600
ミックスハーブフレンチフライ	600
クリスピーガーリックシュリンプ スイートチリマヨネーズ	900
フィッシュフライ タルタルソース	900
チキンウイング ハーブマヨネーズ	900

DESSERT

苺とフロマージュブランのパブロバ ホワイトチョコレートクリーム ライム ミント	1,400
 ヴィーガンパンナコッタ ココナッツ バニラ ライチソルベ (グルテンフリー)	1,400
オーガニックチョコレートのプロフィットロール トンカ豆のアイスクリーム	1,400
バニラのクリームブリュレ シトラス ピスタチオ マンダリンのソルベ	1,400
 ヴァローナ "マンジャリ" フォンダンショコラ ベリーコンポート バニラアイスクリーム	1,500
NAMIKI667 苺のパフェ	1,800
NAMIKI667 チョコレートパフェ	1,800
 季節のフレッシュフルーツ 盛り合わせ	1,800

あつらしい銀座の心躍り場所

CHEF'S CREATIONS

 キヌアとアボカドのグリーンサラダ ジンジャー Dressing	1,600	 ブルーロブスタービスク 季節野菜 トリュフ	2,400
シュクリーヌレタスのシーザーサラダ バルメザンチーズ ベーコン	1,600	クリスピーフィッシュバーガー 根セロリのレムラードサラダ タルタルソース	2,200
国産牛 ハチノスのソテー グリーンサラダ セミドライトマト ラヴィゴットソース	1,600	 知床斜里産 匠の豚-サチク麦王のカツサンド 東京都産 トキハソース	2,200
国産牛 ホルモンのトマト煮込み 季節野菜	1,600	NAMIKI667 黒毛和牛バーガー アボカド トマト オニオン ベーコン モンレージャックチーズ	2,800
スモークしたサスティナブルサーモンのコンフィ 江戸甘味噌と東京都30井の醸造酢吟成ソース 東京都産 ウドのマリネ いくら	2,600	 トリュフポテトニョッキグラタン	2,800
 ブラッティーナとフルーツマトのサラダ エシャロット 紫蘇 松の実	2,900	鉄鍋スパゲッティボロネーゼ	2,000
シャルキュトリー盛り合わせ	2,400	鉄鍋ナポリタン 東京都産トマトソース	2,000
 フランス産 チーズ盛り合わせ	2,600	国産牛 牛すじうどん 九条葱 温泉卵 東京都産 丸大豆醤油 檜原村産 柚子胡椒	2,200
本日のアパタイザーセクション	3,400	国産牛 牛すじカレー ミックスリーフサラダ	2,000
		知床斜里産 匠の豚-サチク麦王のカツカレー	3,000

NAMIKI667 CAKE SET

14:00-17:00

2,800

旬の苺たっぷりのスイーツ盛り合わせと共に、コーヒーや紅茶をお好きだけ。

苺のショートケーキ

苺のタルト

ストロベリーシュークリーム

苺とラズベリーのムース

ストロベリーマカロン

ヴィーガンパンナコッタ 苺とチアシードのソース ラズベリーソルベ

スコーン 苺ジャムとクロテッドクリーム

コーヒー | カプチーノ | エスプレッソ | カフェラテ | ダージリン | アールグレイ | カモミール
ペパーミント | ジャスマングリーンティー | ローズフレンチバニラティー | マンゴーストロベリーティー

+1,500でスパークリングワインのオールユーキャンドリンク (A.Y.C.D.) を90分間お楽しみ頂けます。

NAMIKI667 HAPPY HOUR

18:00-20:00

ALL 600

But first, cocktails. Let your evening begin at NAMIKI667.

COCKTAILS

ジントニック | ソルティードッグ | ブラッディメアリー

アメリカーノ | アペロール スプリッツ

BEERS

サントリー ザ プレミアムモルツ | アサヒスーパードライ | キリン ハートランド | ハイネケン

WINE

スパークリングワイン | 白ワイン | 赤ワイン

¥1,500でスパークリングワインのオールユーキャンドリンク (A.Y.C.D.) を18:00-20:00の間お楽しみ頂けます。

上記価格にサービス料と消費税を頂戴いたします。