

VIGO
BISTRO & BAR





PARFAIT MENU

パインとココナッツの夜パフェ

『牡丹』 ￥1750 ※アルコールを使用しております。

マリブパイン/レモングラスジュレ//ピスタチオホール/ライムパティシエール/ココナッツサブレ/ヨーグルトソルベ/オレンジチェイール/輪切りパイナップル/パインソルベ/マ
ンゴーソース/シャンティ/パインチップ/巻きチョコレート/ローズマリー

メロンの夜パフェ

『柳』 ￥1950

キウイソース/レモングラスジュレ/アールグレイクリーム/シュトロイゼル/メロンアイス/サブレ/シャンティ/バニラアイス/メロン/メロングラニテ/カダイフ/抹茶/カーブチョコ
レート/アーモンドチェイール/パントス/金箔/ デイル

桃とチーズの夜パフェ

『万華鏡』 ￥2200 ※アルコールを使用しております。

ドライフランボワーズ/桃のコンポート/レアチーズムース/ナパージュ/薔薇ジュレ/ベリーコンポート/サブレ/シャンティ/フランボワーズパン/フィユタージュ/カーブチョコレー
ト/バニラアイス/飴板/ベルローズ

バナナと黒糖の夜パフェ

『蜂』 ￥1600

バナナ/黒糖アイス/ティラミス/塩きな粉サブレ/ティラミス/黒糖ジュレ/ゆずソルベ/パッションソース/ショコラサブレ/ショコラバナナマカロン/パッションジュレ/フィ
ユタージュバトン/グリュエドカカオ/タイム/エディブルフラワー

2024年夏パフェ

今シーズンのパフェのテーマは、『打上花火』です。

パフェの名前は、打上花火の種類から取り、
そこからインスピレーションを得てデザインを作りました。

夏の夜空を彩る花火が、
今夜は皆様のテーブル上で光り輝くよう、
願いを込めながらひとつひとつ丁寧に作り上げています。

是非、VIGOの花火をゆっくりとお楽しみください。



5食限定

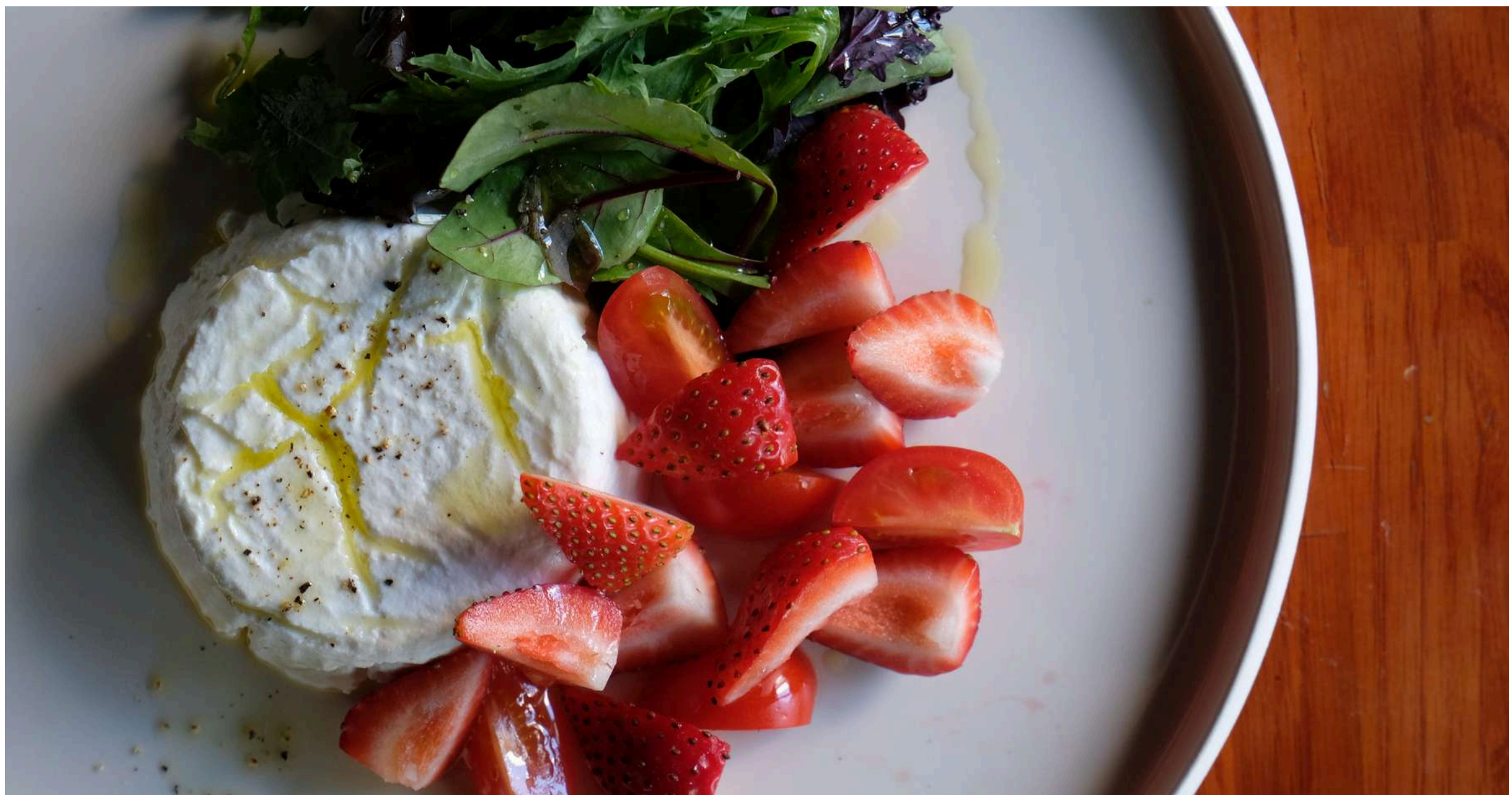
希少部位 牛ホホ肉の ブルゴーニュ風 *boeuf bourguignon*

希少部位牛ホホ肉を2日間かけてフォン・ド・ボー、香味野菜、赤ワインとじっくり煮込み、濃厚で芳醇な味わいに仕上げた自慢の逸品。口の中でとろけるような、柔らかな牛ほほ肉の味わいを堪能できます。

牛ホホ肉のホロホロとした独特の食感と味わいは、じっくりと時間をかけ、丁寧に調理することで初めて活かすことができます。

本当に手間も原価もかかる料理なので、5食限定のスペシャルティとしてご提供させていただきます。





SALAD

自家製ドレッシングとパルミジャーノのシーザーサラダ	980
季節のフルーツと自家製リコッタチーズのカプレーゼサラダ	1480

COLD DISH



イタリア産生ハムとサラミの盛り合わせ	980
奥久慈卵の半熟ウフマヨネーズ	480
エビとアボカドのタルタル	830
鶏レバーのコンフィ	590
自家製ピクルス	420
チーズの盛り合わせ	1050
パテ・ド・カンパーニュ	780



HOT DISH

モンサンミッシェル風オムレツ 1560

ふわふわでボリューム感のあるスフレオムレツ。
口の中でとろけるエアリーな食感と濃厚なソースの相性をお楽しみください。
※2〜30分程度お時間を頂く場合がございます。

ラザニアボロネーゼ 1480

シエフこだわりのラグーソースをたっぷり使用したラザニア。
熱々のソースにバケットをつけて、二度楽しめます
※お代わりバケット(4枚300円)もご注文可能

トリュフとパルミジャーノのフレンチフライ 620

ニョッキゴルゴンゾーラ 780

ムール貝のとあさりの白ワイン蒸し 880

鶏胸肉のチリフリット ホット・ライタソース 690



PLATS

牛もも肉のステーキフリット -赤ワインとトリュフのソース-	2600
千葉県産三元豚 “千の恵” のロティ ソースパンプルムース	1880
サーモンのムニエル ソース ヴァン・ブラン	1880

RISO

4種のチーズとクルミのリゾット	1480
ヤリイカとカラスミの海苔リゾット	1550
生ハムとカマンベールの赤ワインリゾット	1680
ビストロの牛すじ黒カレー	1280

DRINK MENU

BEER

ハートランド生ビール	650
ハイネケン(瓶)	650

BEER COCKTAIL

シャンディガフ	700
レッドアイ	700

WHISKEY

I.W ハーバー バーボンウイスキー/ハイボール・水割り・ロック・ストレート	580
バランタイン スコッチウイスキー/ハイボール・水割り・ロック・ストレート	630
イチロースモルト ジャパニーズウイスキー/ハイボール・水割り・ロック・ストレート	800

カナディアンクラブ カナディアンウイスキー/ハイボール・水割り・ロック・ストレート	630
バスカー アイリッシュウイスキー/ハイボール・水割り・ロック・ストレート	700
知多 ジャパニーズウイスキー/ハイボール・水割り・ロック・ストレート	900

STANDARD COCKTAIL

ALL 600

ジントニック

モスコミール

キューバリブレ

マリブコーク

チャイナブルー

ファジーネーブル

アマレットジンジャー

ブラッディメアリー

スクリュードライバー

テキーラサンライズ

カシスソーダ

レゲエパンチ

カルーアミルク

レモンサワー

RECOMMENDED COCKTAIL

カシスブラッドオレンジ	650
バカルディモヒート	700
ミスティアソーダ	680
ゴットファーザー	720
ソルティドッグ	650
バイオレットフィズ	680
グラスホッパー	700
エル・ディアブロ	720



SEASONAL COCKTAIL

ボンベイモヒート ボタニカルジンのボンベイ・サファイアを使用したモヒート 爽やかな香りが口の中に広がる1杯です	780
サンジェルマンフィズ 手摘みされた天然のエルダーフラワーを使用したフレンチリキュール フロラルで華やかな香りが楽しめます	820
ドライ ブラーバック フランス ノルマンディー地方でのみ作られるアップルブランデーのカルヴァドス 辛口ジンジャーエールと合わせてキリッとした味わいに仕上げました	740
アップルカー フランスの人気リキュールコアントローがベース カルヴァドスとレモンシロップを加え、シェイクで仕上げます	720

Cocktail Club



GLASS WINE

お食事はもちろんパフェにも合うグラスワインをご用意いたしました。
ぜひ他では味わえないペアリング体験をお楽しみください。

SPARKLING WINE

コツレ ¥630
イタリア/トレッビアーノ、シャルドネ、ピノ・ビアンコ/辛口
パインとココナッツのパフェ『牡丹』と相性○

WHITE WINE

スピネツリ・トレビアーノ ¥630
イタリア/トレッビアーノ/辛口

コンティゼツカ ドンナマルツィア シャルドネ ¥730
イタリア/シャルドネ/辛口
メロンのパフェ『柳』と相性○

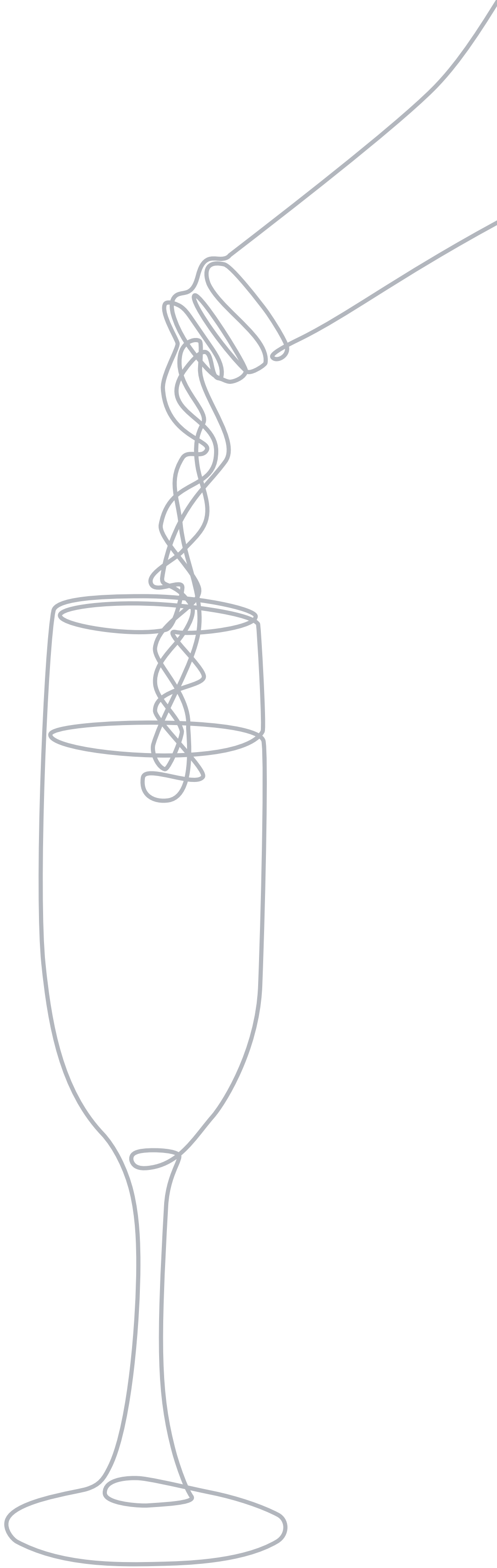
チロ・ロザート (ロゼワイン) ¥780
イタリア/ガリオッポ/辛口
桃とチーズのパフェ『万華鏡』と相性○

RED WINE

スピネツリ・モンテプルチアーノ ¥630
イタリア/モンテプルチアーノ/ライトボディ

ドンナ・マルツィア ネグロアマーロ ¥730
イタリア/ネグロアマーロ 他/フルボディ

キャンティ ゴヴェルノ ¥780
イタリア/サンジョヴェーゼ他/フルボディ
バナナと黒糖のパフェ『蜂』と相性○

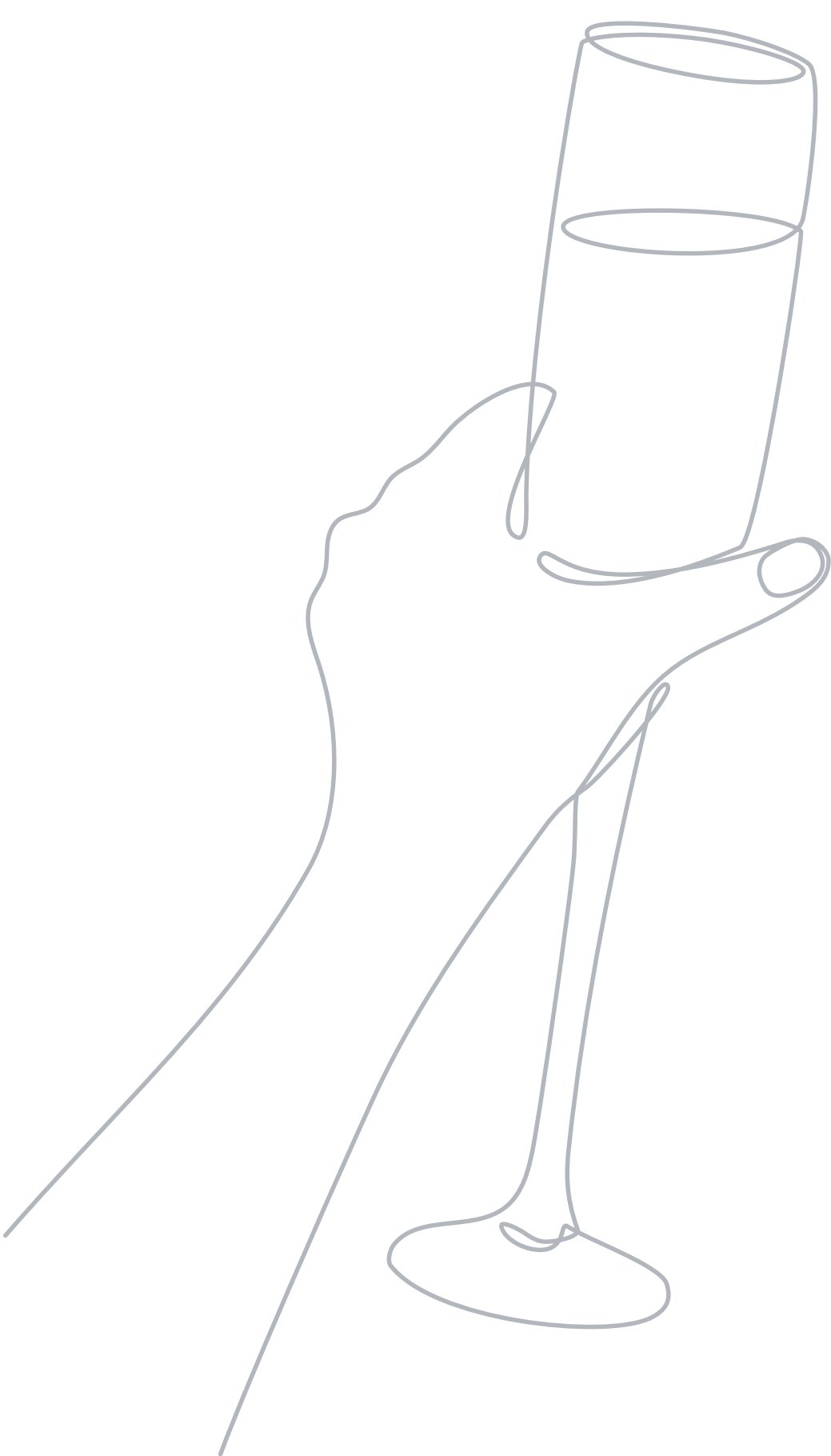


BOTTLE WINE

MENU

SPARKLING WINE

コツレ	¥3100
イタリア/トレッピアーノ、シャルドネ、ピノ・ビアンコ/辛口	
本日のプレミアムスパークリング	¥ASK
その時に一番おすすめなスパークリングワインをご用意いたします。	



WHITE WINE

コンティゼツカ ドンナマルツィア シャルドネ	¥3800	ランゲ シャルドネ	¥4600
イタリア/シャルドネ/辛口		イタリア/シャルドネ/辛口	
サンマルツァーノトラマリロゼ	¥4200	ドメーヌ・タボルテ プイイ・フュメ	¥6200
イタリア/ネッロマスカレーゼ/辛口		フランス/ソーヴィニヨン・ブラン/辛口	
ランサードペット・オーガニック ホワイト	¥4400	シックス・エイト・ナイン ナパヴァレー ホワイト	¥6800
スペイン/ピウラ 100%/辛口		アメリカ/シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン/辛口	

RED WINE

ドンナ・マルツィア ネグロアマーロ	¥3800	ピノ・ノワール レ・ゼキサゴナル	¥4800
イタリア/ネグロアマーロ 他/フルボディ		フランス/ピノノワール/ミディアムボディ	
キャンティ ゴヴェルノ	¥4200	シャトーギヤロン	¥5900
イタリア/サンジョヴェーゼ他/フルボディ		フランス/メルロー、カベルネフラン/フルボディ	
ビュゼ エグジット	¥4200	シャトーブー12018(OENO CONNEXION)	¥7200
イタリア/メルロー他/ミディアムボディ		フランス/メルロー/フルボディ	

FUACHA

夜明け前に日を浴びていない花を摘み、低温で形を残したまま乾燥させた花茶。中国語で「花茶」は「ファチャ」と読みます。気軽に、手軽に、そしておしゃれに、気分も体も喜ぶものを取り入れてほしい。そんな想いで、花茶をセレクトしてお届けします。ノカフェインのお茶なので、時間を選ばずお楽しみいただけます。

ばら花冠茶	550
-------	-----

菊花茶	550
-----	-----

ジャスミン花茶	550
---------	-----

SOFT DRINK

オレンジジュース	440
----------	-----

ブラッドオレンジジュース	500
--------------	-----

グレープフルーツジュース	440
--------------	-----

コーラ	440
-----	-----

ジンジャーエール	440
----------	-----

ウーロン茶	440
-------	-----

ホットコーヒー	500
---------	-----

アイスコーヒー	500
---------	-----

ホットカフェラテ	550
----------	-----

アイスカフェラテ	550
----------	-----

ホットティー	500
--------	-----

アイスティー	500
--------	-----