

# Today's Special

17:00-22:00 (L.O.21:00)



王道・厳選チーズの盛り合わせ 5種 1,950 (2,145)  
フランス・イタリアのものを中心に3種または5種盛りでご用意しています。  
ワインとのマリージュをお楽しみください。 3種 1,500 (1,650)

## TAPAS

ブロッコリーとベーコンのアーリオ・オーリオ 690 (759)

素材の旨味を丁寧に引き出したシンプルなアーリオ・オーリオです

国産鶏の白レバームース パン付き 690 (759)

国産鶏の白レバーの繊細なコクを味わうムースを自家製フォカッチャ、ワインと合わせてどうぞ

タコのスパイスフリット アイヨリソース添え 790 (869)

ひと口で旨味爆発の酒泥棒！乾杯のビールとご一緒に！

ハラペーニョと2種チーズのポテトフリット 790 (869)

ピリッと刺激、じゅわっとチーズのアツアツおつまみ

芳源マッシュルームのアヒージョ パン付き 790 (869)

にんにく香るオイルにキノコの旨味が溶け込んだアヒージョ

ケールとローストナッツのグリーンサラダ 890 (979)

栄養たっぷりシャキッとケールに、香ばしいローストナッツを合わせたサラダです

イトヨリのフレンチマスタードマリネ 990 (1,089)

淡泊で上品な味わいのイトヨリをフレンチマスタードの爽やかな酸味でさっぱりマリネにしました！

## PASTA

牛タンラグーの深煎りボロネーゼ 1,790 (1,969)

じっくり煮込んだ牛タンの旨味を、深煎りのコクでまとめた贅沢ボロネーゼ

## MAIN

とろける濃厚 牛タンシチュー パン付き 2,190 (2,104)

柔らか牛タン×濃厚コクうまシチュー、満足感ある一皿です！

パンも合わせてお召し上がりください！

# VEGETABLES & DISHES

★ セントラーレ前菜盛合わせ 1,980 (税込 2,178)

～ 肉と野菜の前菜 ～

CENTRALE curated selection of meat and vegetable appetizers

農園の温野菜プレート 濃厚バーニャカウダ仕立て 1,150 (税込 1,265)  
Warm farm-fresh vegetables with creamy bagna càuda

農園直送フリルレタスとカリカリベーコンの  
シーザーサラダ 1,380 (税込 1,518)  
Caesar salad with farm-fresh frilled lettuce and crispy bacon

●

牛タンカルパッチョ ジャポネソース 大 Large 1,780 (税込 1,958)  
Beef tongue carpaccio with Japone sauce\*  
\*Japanese-style soy sauce-based sauce with onion and ginger 小 small 980 (税込 1,078)

★ ぶ厚いパテ・ド・カンパーニュ 990 (税込 1,089)  
Homemade pate de campagne

スモークサーモンのマリネ 690 (税込 759)  
Marinated smoked salmon

アサリとムール貝の白ワイン蒸し 850 (税込 935)  
Steamed "asari" clams and mussels with white wine

カマンベールチーズとたっぷり野菜のアヒージョ 890 (税込 979)  
Camembert cheese & vegetables ajillo (garlic oil hot pot)

フレンチフライ トリュフパルメザンチーズ 790 (税込 869)  
French fries with truffle parmesan cheese

フィッシュ & チップス 850 (税込 935)  
Fish and Chips

★ オニオングラタンスープ 990 (税込 1,089)  
Onion gratin soup

あおさのゼッポリーニ 550 (税込 605)  
"Aosa" sea lettuce zeppolini

ガーリックバタートースト 450 (税込 495)  
Garlic butter toast



農園の温野菜プレート 濃厚バーニャカウダ仕立て



ぶ厚いパテ・ド・カンパーニュ



オニオングラタンスープ

# MAIN

サーモンカツレツとチーズのオーブン焼き 1,290 (税込 1,419)  
Oven-baked salmon cutlet with cheese

若鶏もも肉のグリル ジャポネソース 1,900 (税込 2,090)  
Grilled chicken thigh with Japone sauce\*  
\*Japanese-style soy sauce-based sauce with onion and ginger

葡萄牛ロースステーキ 4,200 (税込 4,620)  
赤ワインソース or シャリアピンソース  
Beef steak with red wine reduction or Chaliapin sauce\*  
\*Sweet Japanese-style soy sauce with fresh grated onion



葡萄牛ロースステーキ 赤ワインソース or シャリアピンソース



# TEAM JAPAN 2020 VILLAGE

## Cafe & Restaurant CENTRALE

### ピザ -PIZZA-



1 ニューヨークスタイル  
ペパロニピザ 1,580円  
(税込1,738円)



2 ゴルゴンゾーラの  
クアトロフォルマッジ 1,980円  
(税込2,178円)



3 完熟甘トマトと  
フレッシュバジルのマルゲリータ 1,980円  
(税込2,178円)



4 磯の香広がる  
シラスとアオサ海苔のピザ 2,380円  
(税込2,618円)



セットスープ  
イタリア伝統 白いミネストローネ  
+180円 (税込198円)  
※ピザ・ドリア・リゾット・パスタ  
全ての商品にセットできます

### リゾット & ドリア -RISOTTO & DORIA-



1 オープン仕立ての  
濃厚カレードリア 980円  
(税込1,078円)



2 菜の花と半熟卵の  
ミートペンネグラタン 1,180円  
(税込1,298円)



3 農園野菜とトマトの  
シーフードリゾット 1,580円  
(税込1,738円)



4 濃厚ポルチーニクリーム  
の贅沢リゾット 1,980円  
(税込2,178円)

# パスタ -PASTA-



1 シェフこだわりのクラシック・  
ボロネーゼ・ミートソース 1,180円  
(税込1,298円)



2 濃厚チーズのカルボナーラ 1,280円  
(税込1,408円)



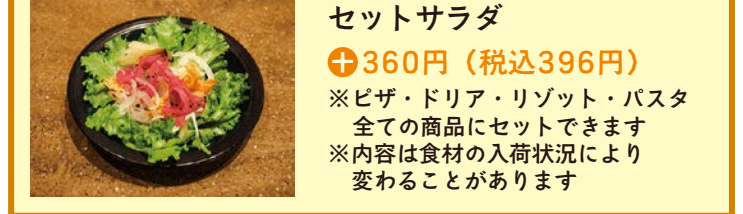
3 3種のキノコとベーコンの  
和風パスタ 1,280円  
(税込1,408円)



4 真鯛と菜の花のペペロンチーノ 1,480円  
(税込1,628円)



5 魚貝たっぷり  
晴海ペスカトーレ 2,380円  
(税込2,618円)



## セットサラダ

➕360円 (税込396円)

※ピザ・ドリア・リゾット・パスタ  
全ての商品にセットできます  
※内容は食材の入荷状況により  
変わることがあります



6 海老とブロッコリーの  
トマトクリームパスタ 1,780円  
(税込1,958円)

平たいモチモチ生パスタ

“リングイーネ” 全皿に使用



7 たっぴりアサリの  
トマトソースパスタ 1,580円  
(税込1,738円)



8 濃厚ポルチーニクリームの  
贅沢パスタ 1,780円  
(税込1,958円)



GAP 食材使用  
Good Agricultural Practice

セントラーレでは、東京 2020 大会の選手村の食材調達基準であった「GAP 認証」の食材を  
たっぷり使っています。  
GAP は食品安全と SDGs を実践している農場に与えられる認証です。

# DESSERT



**バスクチーズケーキ**

Basque Cheesecake

**660**

**本日のデザート**

Today's Special

**ASK**

**本日のジェラート**

Gelato

**605**

ディナータイム（17:00～21:00ラストオーダー）は、上記デザートのご注文1品につき、コーヒーor紅茶を1杯サービス致します。

## BEER

アサヒスーパードライ生 Asahi super dry draft	650 (税込 715)
コロナエキストラ 瓶 Corona extra	900 (税込 990)
アサヒドライゼロ 《ノンアル》 Asahi dry zero [Non-alcohol]	650 (税込 715)

## SODA

ブラックニッカハイボール Highball	550 (税込 605)
生搾りレモンサワー Lemon Sour	590 (税込 649)
自家製ジンジャーサワー Ginger Ale Sour	690 (税込 759)
芋焼酎ダイヤメソーダ Imo-Shochu Soda	590 (税込 649)
麦焼酎ニカイドウソーダ Mugi-Shochu Soda	590 (税込 649)
スパイス焼酎カルダモンソーダ Cardamom Soda	590 (税込 649)
サングリアソーダ Sangria Soda	650 (税込 715)

## WINE

◆別紙ワインリストをご覧ください

アルコールメニューをご注文された方にお申し代をいただきます。

## WHISKY

碧 Ao World whisky Ao	790 (税込 869)
ラフロイグ 10 年 Raphroaig 10y	890 (税込 979)
余市 Yoichi	1,400 (税込 1,540)
竹鶴 Taketsuru	1,600 (税込 1,760)

On the Rock / Water / Soda / Straight

## GIN Japanese craft

赤鳥居 Akatori	690 (税込 759)
桜尾 Sakurao	690 (税込 759)
六 Roku	900 (税込 990)
季の美 Kinobi	1,000 (税込 1,100)
ニッカカフェジン Nikka café gyn	1,100 (税込 1,210)

On the Rock / Soda / Tonic / and more

## TEQUILA

クエルボ 1800 レポサド Cuervo 1800 reposado	790 (税込 869)
クエルボ 1800 アネホ Cuervo 1800 anejo	1,000 (税込 1,100)
パトロン アネホ Patron anejo	1,200 (税込 1,320)

On the Rock / Soda / Tonic / and more

\*\*\*\*\*

## NON-ALCOHOL

アサヒドライゼロ 《ノンアル》 Asahi dry zero [Non-alcohol]	650 (税込 715)
富士山のミネラルウォーター 360ml Mineral water japanese	490 (税込 539)
天然水プレミアムソーダ 360ml Mineral water gas japanese	590 (税込 649)
コココーラ Coca-cola	490 (税込 539)
自家製ジンジャーエール Craft ginger ale	590 (税込 649)
自家製はちみつレモネード Craft honey lemonade	590 (税込 649)
自家製はちみつレモンスカッシュ Craft honey lemon squash	590 (税込 649)
りんごジュース Apple juice	490 (税込 539)
オレンジジュース Orange juice	490 (税込 539)
おいしい白桃ジュース Premium peach juice	790 (税込 869)
〈ノンアル〉ワインテイスト飲料 ジョエア オーガニック スパークリング シャルドネ non-alcoholic wine Joyéa organic sparkling chardonnay	《375ml》 2,500 (税込 2,750)

## CAFE

ドリップコーヒー Drip Coffee [Hot]	530 (税込 583)
アイスコーヒー Drip Coffee [Ice]	540 (税込 594)
カフェラテ Café Latte [Hot / Ice]	580 (税込 638)
濃いラテ W Shot Latte [Hot / Ice]	650 (税込 715)
ソイラテ Soy Latte [Hot / Ice]	650 (税込 715)
エスプレッソ Espresso [Hot]	400 (税込 440)
オーツラテ Oat latte [Hot / Ice]	650 (税込 715)
アイ스티ー Earl Grey [Ice]	530 (税込 583)
キャラメルラテ Caramel latte [Hot / Ice]	650 (税込 715)
カフェモカ Caffè mocha [Hot / Ice]	650 (税込 715)
和紅茶 Japanese Black Tea [Hot]	590 (税込 649)
抹茶ラテ Matcha latte [Hot / Ice]	650 (税込 715)
チャイティーラテ Chai tea latte [Hot / Ice]	650 (税込 715)
ほうじ茶ラテ Hojicha latte [Hot / Ice] *roasted green tea	650 (税込 715)
ココア Cocoa [Hot / Ice]	650 (税込 715)

# WINE LIST

## — SPARKLING —

ボトル/グラス

エスパス スパークブリュット (チリ)	4,290/979
プロジェクト クワトロ カヴァ (スペイン)	6,490
マルケーゼ キュヴェ ロワイヤル (イタリア)	9,790
フェッラーリ ブランド ブラン (イタリア)	11,990

## — LAMBRUSCO —

ボトル/グラス

カンティーナ ランブルスコ (イタリア)	4,290/869
----------------------	-----------

## — WHITE WINE —

ボトル/グラス

ピーツピュア ピノグリージョ (オーストラリア)	4,290/869
ライオンズランド ホワイト (南アフリカ)	4,290/869
ヴァラエタル シャルドネ (フランス)	4,290/979
ロタンゴ トロンテス (アルゼンチン)	6,490
トリンバック リースリング (フランス)	9,790
ヴィントナーズ リザーブ シャルドネ (アメリカ)	9,790

## — RED WINE —

ボトル/グラス

ピーツピュア シラズ (オーストラリア)	4,290/869
ライオンズランド レッド (南アフリカ)	4,290/869
ヴァラエタル カベルネソーヴィニヨン (フランス)	4,290/979
アルトス テンプラニーヨ (スペイン)	6,490
ブルゴーニュ ピノノワール (フランス)	9,790
カイケン ウルトラ マルベック (アルゼンチン)	9,790

*All-you-can-drink wine!*

# ワイン飲み放題

## ランブルスコ

赤い微発泡ワイン。イタリアンをはじめ食事との相性バッチリ！

## スパークリング（白）

## ハウスワイン 赤/白



**¥1,980** ラストオーダー21:00

17:00-20:00までに入店のお客様限定

おひとり様ごとにオーダーをお願いします。シェアはできません。

おひとり様につき、お料理メニュー1品以上のオーダーをお願いします。

おかわりは1杯ずつ、グラスが空になってからお願いします。

表示価格は税込価格です。

# KIDS MENU

全セットメニューおもちゃ付き♪



からあげチキンSET ¥990



ミートソースうどんSET ¥990



カレーSET ¥990



ピザとフライSET ¥990

## SIDE MENU

からあげチキン4個 ¥605

ポテトフライ ¥605

コンポタスープ ¥165

表示価格はすべて税込価格です。