

# 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



農園の温野菜プレート 濃厚バーニャカウダ仕立て

●  
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



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

葡萄酒牛ロースステーキ 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



葡萄酒牛ロースステーキ 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)



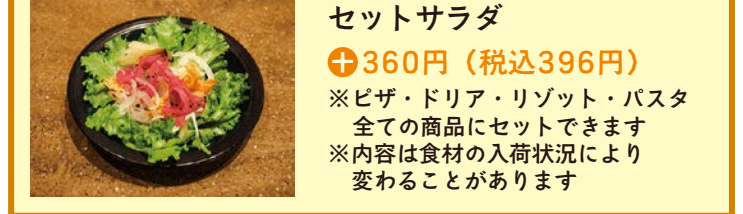
3 3種のキノコとベーコンの  
和風パスタ 1,280円  
(税込1,408円)



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

セントラレーでは、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通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)
コカコーラ 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

## Selection Wine 1,200yen~ (1,320yen~)

約100ccを目安にスパークリング、白、赤、オレンジ、ロゼ取り揃えております。  
スタッフにお気軽にお申し付けくださいませ。

※入荷状況によりお値段、銘柄等ご希望に添えない場合もあります。ご了承くださいませ。

## House Wine 890yen (979yen) スパークリング、白、赤

# ワイン飲み放題プラン 2時間制

### House Wine Plan

(スパークリング、白、赤)

平日 1,800yen (1,980yen~)

土日祝日 2,500yen (2,750yen~)

### + Natural Wine Plan

(スパークリング、白、赤、オレンジ、ロゼ)

平日 3,000yen (3,300yen~)

土日祝日 4,000yen (4,400yen~)

- ・飲み放題は全プラン2時間制(ラストオーダー30分前)です。
- ・17:00~20:00までにご来店のお客様限定となります。
- ・おひとり様ごとのオーダーをお願い致します。シェアはできません。
- ・おかわりは1杯づつ、グラスが空になってからお願いします。
- ・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。



# Bottle Wine



## Sparkling

<b>Monzio Compagnoni Franciacorta Brut NV</b> Chardonnay80 Pino nero20	10,500yen (11,550yen)
<b>Domaine Michaud Cremant de Loire NV</b> Chardonnay50 Chenin Blanc30 Pino noir Cabernet franc Pineau d'Aunis20	14,000yen (15,400yen)
<b>Paul Dangin Blanc de Noirs</b> Pino noir100	14,500yen (15,950yen)
<b>L'Hoste Origine Brut NV</b> Chardonnay70 Pino noir30	15,500yen (17,050yen)
<b>Dom Pérignon 2015</b> Chardonnay Pino noir secret	99,550yen (109,505yen)
<b>Salon 2015</b> Chardonnay100	380,000yen (418,000yen)

## White

<b>Varvaglione Primadonna 2024</b> Chardonnay100	7,500yen (8,250yen)
<b>Gross Bergwein Sudsteiermark DAC 2022</b> Sauvignon Blanc85 Welschriesling15	9,500yen (10,450yen)
<b>Castello Dei Rampolla Trebianco 2022</b> Trebbiano50 Sauvignon blanc30 Chardonnay10 Traminer5 Malvasia5	13,000yen (14,300yen)
<b>Raymond Dupont Fahn 2022</b> Aligote100	13,000yen (14,300yen)
<b>Dutton Goldfield Chardonnay Dutton Ranch</b> Chardonnay100	17,500yen (19,250yen)
<b>La Spinetta Derthona Timorassa 2022</b> Timorassa100	18,000yen (19,800yen)

## Red

<b>Vignoble Mingot Le Petit Comptoir 2024</b> Merlot60 Cabernet franc40	7,800yen (8,580yen)
<b>Gilles Charlot Barrel Aged 2023</b> Pino noir100	9,500yen (10,450yen)
<b>Jean Claude Boisset USA 2022</b> Cabernet Sauvignon100	10,500yen (11,550yen)
<b>Novum 2023</b> Pino noir100	10,500yen (11,550yen)
<b>Moric Blau Fränkisch 2022</b> Blau Fränkisch100	14,500yen (15,950yen)
<b>CH Lafite Rothschild 2020</b> Cabernet Sauvignon70 Merlot25 Cabernet franc3 Petit verdot2	365,000yen (401,500yen)

# 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。