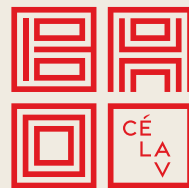


BAO by CÉ LA VI

Food Grand Menu



BAO



CHICKEN KARAAGE

CHICKEN KARAAGE,
WASABI REMOULADE SAUCE, PERILLA
カラアゲBAO

唐揚げ、ワサビレモラードソース、大葉

¥1,550



BAO BURGER

ORIGINAL MEAT PATTY, CHEDDAR CHEESE,
CARAMELIZED ONIONS, BACON, BARBECUE SAUCE
BAOバーガー

オリジナルミートパテ、チェダーチーズ、
キャラメリゼオニオン、ベーコン、トマト、BBQソース

¥1,550



FALAFEL

FALAFEL, GREEN CURL,
HUMMUS, HARISSA, PICKLES
ファラフェルBAO

ファラフェル、グリーンカール、
フムス、ハリッサ、ピクルス

¥1,550



SOFT SHELL CRAB

DEEP FRIED SOFT SHELL CRAB, SALSA SAUCE, GREEN CURL,
JAPANESE PICKLED RADISH AND CARROT,CORIANDER
ソフトシェルBAO

素揚げソフトシェルクラブ、サルサソース
グリーンカール、大根ピクルス、パクチー

¥1,650



SMOKY WAGYU BEEF BAO

WAGYU BEEF PATTY, CHEDDAR CHEESE, GREEN CURL,
GUACAMOLE, CHUNKY SALSA, CHIPOTLE MAYONNAISE
スモーキー和牛BAO

和牛パテ、チェダーチーズ、グリーンカール、
ワカモレ、チャンキーサルサ、チボトレマヨネーズ

¥3,100

SMALL BITES

FRESH SALMON AND GREEN

MANGO SPRING ROLLS, SMOKED SALMON, GREEN MANGO,
CREAM CHEESE, CHERVIL, DILL, GREEN LEAF LETTUCE, SWEET CHILI SAUCE

サーモンと青マンゴーの生春巻き

スモークサーモン、青マンゴー、クリームチーズ

セルフィーユ、ディル、グリーンカール、スイートチリソース

¥1,400

BONELESS KOREAN FRIED CHICKEN

FRIED CHICKEN WITH YANGNYOM SAUCE, CRUSHED PEANUT,
SESAMI SEEDS, YOGURT, GREEN ONION

ヤンニョムフライドチキン

フライドチキン&ヤンニョムソース、クラッシュドピーナッツ、ゴマ、ヨーグルト、万能ネギ

¥1,450

STEAMED MUSSELS WITH WHITE WINE

MUSSELS, TOMATO, GARLIC, WHITE WINE, OREGANO, FOCACCIA, BASIL

ムール貝の白ワイン蒸し

ムール貝、トマト、ニンニク、白ワイン、オレガノ、フォッカチャ、バジル

¥2,200

GARLIC SHRIMP

SHRIMP, BELL PEPPER, BOK CHOY, CILANTRO, GREEN ONION

MIXED CUMIN SPICES, BLACK VINEGAR

青菜と海老のガーリックシュリンプ

海老、パプリカ、チンゲン菜、パクチー、葱

ミックスクミンスパイス、黒酢

¥2,200

MIX NUTS

MIXED NUTS WITH BBQ SPICES
ミックスナッツ

¥990

ASSORTED CHEESE

チーズ盛り合わせ

¥1,880

MIX OLIVE

ミックスオリーブ

¥1,100

RICE & NOODLE

GAPAO RICE

GROUND CHICKEN, FRIED EGG,FISH SAUCE, ONION,BASIL

鶏ひき肉のガバオライス

鶏ひき肉、フライドエッグ、ナンブラー、玉ねぎ、バジル

¥1,980

WHITE SESAME DANDAN NOODLES

GREEN ONION,CASHEW NUTS

CHILE OIL,SICHUAN PEPPER,WHITE SESAMI,MEAT MISO

白胡麻担々麺

万能ねぎ、カシューナッツ、葱、

ラー油、四川山椒、白胡麻、肉みそ

¥2,200

SOFT SHELL CRAB PAD THAI

YAN LEK NOODLES, SHRIMP PASTE, GARLIC, GREEN ONIONS
CORIANDER, CHILE OIL, CASHEW NUTS, EGGPLANT, FISH BROTH

ソフトシェルクラブパッタイ

センレック、海老醬、ニンニク、葱、パクチー、ラー油

カシューナッツ、ナス、あごだし

¥2,400

JASMINE RICE

ジャスミンライス

¥600

SALAD

CLASSIC CHIKEN CAESAR SALAD

ROMAINE LETTUCE, CHICKEN THIGH, TOMATO

CROUTONS, CHEESE, CAESAR DRESSING

クラシックチキンシーザーサラダ

ロメインレタス・鶏モモ肉

トマト・クルトン・チーズ・シーザードレッシング

¥1,600

SEAFOOD SALAD WITH LEMON DRESSING

SCALLOPS, SHRIMP, SALMON, BELL PEPPER, RED ONION, TOMATO
CUCUMBER, BABY LEAF GREENS, DILL, BLACK OLIVES, LEMON DRESSING

シーフードサラダ レモンドレッシング

ホタテ、エビ、サーモン、パプリカ、レッドオニオン、トマト

キュウリ、ペビーリーフ、ディル、ブラックオリーブ、レモンドレッシング

¥2,200

FRIES

FISH AND CHIPS

White fish, vegetable fritters, tartar sauce, salsa sauce

フィッシュ&チップス

白身魚・ベジタブルフリット・タルタルソース・サルサソース

¥2,200

FRIED POTATOES

フライドポテト

¥1,100

CHOOSE YOUR DIP

選べるディップ

KETCHUP,
TOMATO CHILI OIL DIP,
ケチャップ、トマト辣油ディップ

TRUFFLE DIP

トリュフディップ

+¥200

FRIED ONION RINGS

ONION, MIXED SPICES

オニオンリング

オニオン・ミックススパイス

¥1,200

SWEETS

VANILLA GELATO AFFOGATO

VANILLA ICE CREAM, PISTACHIO PASTE, ESPRESSO

バニラジェラートのアフオガード

バニラアイス、ピスタチオペースト、エスプレッソ

¥1,200

MONT BLANC TART

モンブランタルト

¥1,000

SEASONAL VEGAN POUND CAKE

RICE FLOUR, SOY MILK CREAM, BANANA

季節のヴィーガンパウンドケーキ

米粉、豆乳クリーム、バナナ

¥1,200

STEAK

全てに【岩塩・わさび・自家製BBQソース・こしょう】付き

Served with 【Rock Salt,Pepper,WASABI,and Homemade BBQ Sauce】



U.S. PRIME BEEF SKIRT STEAK

BEEF SKIRT, FRENCH FRIES, STEAK SAUCE

US産プライムビーフ ハラミ

牛ハラミ、フライドポテト、ステーキソース

200g ¥4,900

300g ¥7,350

WAGYU SIRLOIN STEAK

BEEF SIRLOIN, FRENCH FRIES, STEAK SAUCE

和牛サーロインステーキ

牛サーロイン、フライドポテト、ステーキソース

200g ¥5,800

300g ¥8,700

CHIKEN THIGH

CHICKEN THIGH, FRENCH FRIES, STEAK SAUCE

鶏モモ肉

鶏モモ肉、フライドポテト、ステーキソース

200g ¥3,300

300g ¥4,950

IBERIAN PORK SHOULDER LOIN

IBERICO PORK LOIN, FRENCH FRIES, STEAK SAUCE

イベリコ豚肩ロース

イベリコロース、フライドポテト、ステーキソース

200g ¥3,800

300g ¥5,700

※PRICE ARE SUBJECT TO A 10% SERVICE CHARGE AND INCLUDE APPLICABLE GOVERNMENT TAXES.

TABLE CHARGE OF ¥1,000 PER PERSON WILL BE ADDED FOR THE TERRACE

※表示価格は税込み価格です。別途サービス料10%を頂戴いたします。

テラスの場合お1人様テーブルチャージ¥1,000ずつ頂戴いたします。