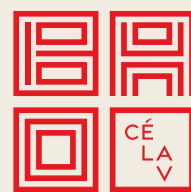


BAO by CÉ LA VI

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
鶏ひき肉のガパオライス
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、ペピーリーフ、ディル、ブラックオリーブ、レモンドレッシング
¥2,200

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】



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

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。