

新しい食のかたちを考える

[季刊 バルコラボ]

バルコラボ

BAL CO-LAB

GRAND MENU



沖縄×肉バル

新たな発見、感動が楽しめる
バルコラボの新たな挑戦

COVER INTERVIEW
コース料理がお得に楽しめる！

是非、ご堪能ください。

真栄田岬に登場。

グランプリ受賞「牛カツ」

那覇めしグランプリ

Vol. 13

2020 WINTER

2020.12.21

※当店はテーブルチャージとして330円いただいております。

当店☆イチオシ☆メニュー



真栄田岬店オリジナル
オーシャンテラスサラダ
¥ **1,680**

(税込)

真栄田岬店オリジナルサラダ
自家製ドレッシングが決め手！
ローストビーフたっぷりの贅沢
サラダ☆ぜひご賞味ください！

モチッとさっくり！ハイブリットDOLCE
クロッフル

¥ **980**

(税込)

熱いスキレットにモチッとさっくりした
クロッフルにアイスとバターにメープル
シロップをたっぷりかけてお召し上がり
ください！！





Appetizer

01 海老とアボガドディップ

¥700 (税込)

Shrimp and avocado dip

02 オリーブの盛合わせ

¥580 (税込)

Assorted Olives

03 マスカルポーネチーズのハニーディップ

¥700 (税込)

honey cheese dip

04 自家製ピクルス

¥580 (税込)

Pickles

05 バター醤油えだまめ

¥580 (税込)

Green soybeans butter soy sauce

06 ザ・アンチョビキャベツ

¥700 (税込)

Anchovy cabbage



きのこのマリネ

¥700 (税込)

Mushroom Japanese style marinade



タコとセロリのマリネ

¥700 (税込)

Octopus and celery marinade



イベリコ豚のパテ

¥820 (税込)

Iberico pig's putty

01 生ハムとトマトのカナッペ

¥580 (税込)

Raw ham and Tomato Canape



02 アンチョビとオリーブのカナッペ

¥580 (税込)

Anchovy and olive Canape



03 スモークサーモンのカナッペ

¥580 (税込)

Smoked Salmon Canape



04 自家製ローストビーフ

¥1,080 (税込)

Homemade Roast Beef



05 生ハムとサラミの盛合わせ

¥1,180 (税込)

Assorted Raw Ham

06 本日の前菜盛合わせ(3種)

¥1,480 (税込)

Assortment Of Appetizers



07 国産カキのグラタン(2P)

¥880 (税込)

Oyster gratin



08 スモークサーモンのカルパッチョ

¥980 (税込)

Smoked Salmon Carpaccio



Salad



01 肉バルチョレギサラダ
¥800 (税込)

02 生ハムシーザーサラダ
¥980 (税込)

Green Salad
03 スモークサーモンとクリームチーズの
バジル & マヨサラダ
¥980 (税込)

Raw ham Caesar Salad
04 オーシャンテラスサラダ
¥1,680 (税込)

*Smoked Salmon and Cream Cheese
Basil Salad*

Ocean Terrace Salad



05 ベーコンマスタードのポテサラ
¥580 (税込)

06 大人の壺丹ポテサラ
¥580 (税込)

Bacon and Mustard Potato Salad

Sea Urchin Potato Salad

Skillet

01 チョリソーとソーセージの盛合わせ

¥980 (税込)

Assortment of chorizo and sausage

03 合鴨のロースト

¥880 (税込)

Roasted duck

04 くがにたまごのトリュフスキレットオムレツ

¥780 (税込)

Truffle Omelets

05 ムール貝とあさりのワイン蒸し

¥880 (税込)

Mussel Wine Steamed

06 丸ごとエビカドグラタン

¥980 (税込)

Shrimp Avocado gratin

02 チーズに溺れたバゲット

¥700 (税込)

Baguette Cheese Fondue





Ace of the meat bar

{ 肉バルのエースたち }

2019那覇めしグランプリ決定戦「グランプリ受賞」

01

牛かつ

[200g]

¥1,680 (税込)

Beef Steak Cutlet

沖縄テレビ「ウインウィン」「アゲアゲ飯」で取り上げられた話題の「牛レア」。高温短時間で調理することで、外はカリッと、中はジューシーな牛カツに仕上がりました。お好みで、わさび、岩塩を付けてご賞味ください。

02 熟成肉ハラミステーキ (150g)

¥1,880 (税込)

Outside Skirt Aged Beef Steak

雪国新潟古来の伝統である天然の冷蔵庫“雪室”でじっくり熟成。雪室熟成(スノーエージング)により、たんぱく質が分解され、遊離アミノ酸の含有量が増加することで軟らかく、まろやかな旨味に。

03 ランイチの牛ステーキ (200g)

¥1,780 (税込)

Rump and aitchbone Steak

赤身好きには増えない「ランイチ」は、サーロインの隣接部位で、腰から臀部(お尻)にかけての部位になります。モモ肉の中でも最も味が良く、柔らかい部位と言われています。

04 テンダーロインステーキ (200g)

¥1,780 (税込)

Tenderloin Steak

牛の部位の中でも筋が少なく柔らかい赤身が楽しめるフィレ肉です。脂肪分が少なく味がマイルドなのが特徴です。

05

若鶏の岩塩焼き

¥1,080 (税込)

Grilled Chicken Rock Salt

皮はパリッと、中は肉汁が溢れジューシーな仕上がりに。肉バルの大人気商品です。オリジナルレシピのハーブソルトを使用し、絶品に仕上がりました。

06

ホエー豚のロースステーキ

[200g]

¥1,180 (税込)

Whey pig Loin steak

ホエー豚は飼料にホエー(乳清)を与えることにより、甘みの強い味わい特徴です。

一度は想像する

豪華な食卓

肉盛りへの憧れ

肉盛り
ニクモリ



バルコラポでお得
にお肉を食べるなら
は、ぜひ肉盛りがお
すすめ。圧倒的なポ
リユームで笑顔が飛
び交います。色々な
お肉が食べたいと私
自身のおもいで、肉
盛りという商品を作
りました。お肉の内
容はその日美味しい
お肉をご提供したい
ので、日替わりにな
っています。日替
わり内容はスタッ
フにお尋ね下さい。
大人気の「牛レアか
つ」は入っているの
で、是非ご堪能下さ
い。愛情を込めて焼
き上げるため、提供
に少々お時間をいた
だくことがございま
すので、ファースト
オーダーでご注文い
ただけるとスムーズ
にご提供できます。
それでは、是非、肉
ご堪能くださいませ。

3種盛り合わせ

¥3,580 (税込)

Assorted Meat 3 species



ガーリックステーキチャーハン

¥1,780 (税込)

Garlic Steak Fried Rice

熱々のスキレットに、くがにたまごを混ぜながらお楽しみ下さい。ステーキのチャーハンとともに贅沢な一品が完成。

ガーリック醤油、ハバネロソースなど味変をしながらお召しいただくのも有り！生産者が大事に育てた卵を使用しているので、愛情のこもった逸品です。



徳森養鶏場

1967年、うるま市与那城で創業。海まで約200メートル。潮風が流れる自然豊かな地。地下ダムからくみ上げた黄金水(地下水)で鶏達は育ちます。体調管理もデータで把握し、より良い環境作りを心がけ、愛情込めて育てており、くがにたまごの特徴としては、伊計島で取れたうるま市特産品の「黄金イモ」と地元で「黄金水」と呼ばれる地下水によって育まれた卵は甘みがあって発色も鮮やかです。



追加バゲット
(5枚)

¥275 (税込)

Ajillo

01 マッシュルームアヒージョ

¥700 (税込)

Mushroom Ajillo

02 ニンニク丸ごとアヒージョ

¥700 (税込)

Garlic Ajillo

03 海老とブロッコリーのアヒージョ

¥780 (税込)

Shrimp and Broccoli's Ajillo



04 小海老のフリット

¥700 (税込)

Shrimp Frit

Fried Food

01 チリソース&サワークリームポテトフライ

¥580 (税込)

Chilli sauce & Sour Cream Fried Potato

02 BBQポテトフライ

¥580 (税込)

BBQ Potato Fried

03 手羽先餃子(2本)

¥700 (税込)

Chicken wings dumplings

05 若鶏の唐揚げ

¥980 (税込)

Fried Chicken

Pasta



01 THE ナポリタン
¥980 (税込)

Napolitana Pasta

03 濃厚和風カルボナーラ 
¥1,480 (税込) 徳森養鶏場

Japanese style carbonara Pasta

05 魚介のトマトクリームパスタ
¥1,580 (税込)

Seafood tomato cream Pasta

02 ハラペーニョの激辛アラビアータ
¥1,180 (税込)

Bacon and Jalapeno pasta

04 生ハムとブラックオリーブのジェノベーゼ
¥1,480 (税込)

Genovese pasta with ham and black olives

06 ウニのクリームパスタ
¥1,580 (税込)

Cream Pasta With Sea Urchin

Risotto



01 ほうれん草と
スモークサーモンリゾット
¥1,080 (税込)

Cream risotto with spinach and smoked salmon

02 アサリのトマトリゾット
¥1,080 (税込)

Tomato risotto with clams

NIKUBAL PIZZA COLLECTION



Marie Sharp's
マリナーシャープソース・ハバネロソース
「辛い」はちょっとおしくなる。

ハバネロソースと合わせ
てお楽しみください!!

PIZZA

ALL
¥1,380
(税込)

- | | | |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <p>01 マルゲリータ
Margherita Pizza</p> | <p>02 激辛メキシカン
Jalapeno and Peperoni Pizza</p> | <p>03 アンチョビとブラックオリーブ
Anchovy and black olives Pizza</p> |
| <p>04 定番ミックス
Mix Pizza</p> | <p>05 ポテトと厚切りベーコン
Potato and Bacon Pizza</p> | <p>06 キノコと厚切りベーコン
Mushrooms and Bacon Pizza</p> |
| <p>07 サーモンとクリームチーズ
Smoked Salmon And Cream Cheese
Pizza</p> | <p>08 バジルシーフード
Basil Sauce and Seafood Pizza</p> | <p>09 バジルマスカルポーネ
Basil and Mascarpone cheese Pizza</p> |
| <p>10 ゴルゴンゾーラのクアトロ
Gorgonzola Cheese Pizza</p> | <p>11 照り焼きチキンマヨ
Teriyaki Chicken and Mayonnaise
Pizza</p> | <p>12 茄子と厚切りベーコン
Eggplant with bacon meat Pizza</p> |

LUNCH MENU



不動の人気NO1

牛カツプレート

¥ **1500**

(サラダ+ドリンク付き)

衣はサクサク、中はジューシー
言わずと知れたバルコラボの
名物メニューです
是非一度お試しくださいね
パンORライス選べます

カレーフェスでもお馴染みの **2**

牛カツカレー

¥ **1400**

(サラダ+ドリンク付き)

自家製カレーと牛カツ!!
相性バッチリです!!
こちらもお外さない逸品



※価格は全て税込になっております

LUNCH PIZZA COLLECTION



Half & Half

お好みのピザを2つ
チョイス♪
+¥110 (税込)



ピザランチセットは、12種類の中から
お選び頂き、サラダ、ソフトドリンクが
付いております。迷ってしまう貴方には
ハーフ&ハーフがオススメです

ALL
¥1280
(税込)

- | | | |
|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <p>01 マルゲリータ
Margherita Pizza</p> | <p>02 激辛メキシカン
Jalapeno and Peperoni Pizza</p> | <p>03 アンチョビとブラックオリーブ
Anchovy and black olives Pizza</p> |
| <p>04 定番ミックス
Mix Pizza</p> | <p>05 ポテトと厚切りベーコン
Potato and Bacon Pizza</p> | <p>06 キノコと厚切りベーコン
Mushrooms and Bacon Pizza</p> |
| <p>07 サーモンとクリームチーズ
Smoked Salmon And Cream Cheese
Pizza</p> | <p>08 バジルシーフード
Basil Sauce and Seafood Pizza</p> | <p>09 バジルマスカルポーネ
Basil and Mascarpone cheese Pizza</p> |
| <p>10 ゴルゴンゾーラのクアトロ
Gorgonzola Cheese Pizza</p> | <p>11 照り焼きチキンマヨ
Teriyaki Chicken and Mayonnaise
Pizza</p> | <p>12 茄子と厚切りベーコン
Eggplant with bacon meat Pizza</p> |

HAMBURGER

ハンバーガー



パテ
目玉焼き
オニオン
トマト
レタス

チーズバーガー



パテ
目玉焼き
オニオン
トマト
レタス
CHEDDARチーズ

てりやきバーガー



パテ
目玉焼き
オニオン
トマト
レタス

てりやきチキン



チキン
目玉焼き
オニオン
トマト
レタス

チキンクリスピー



クリスピーチキン
目玉焼き
ハッシュポテト
トマト
レタス

¥ **1480**

(サラダ+フレンチフライ付き)

※価格は全て税込になっております

DESSERT MENU



1

2

※写真はイメージでございます。実物とサイズが異なる場合がございます

クリームブリュレ

オペラ

1

¥380

2

¥380

Crème Brûlée

Chocolate Cake

当店自慢の自家製ブリュレ

シンプルなチョコレートケーキ

※価格は税込価格でございます



卓球Tリーグ

沖縄から
世界へ
琉球アスティーダ

琉球アスティーダスポーツクラブ (株)

沖縄県中頭郡中城村南上原11112-1オーシャンビュー松山II

(ホームページ) <https://ryukyusteeda.jp/>

(オフィシャルグッズ) <https://ryukyusteeda.official.ec>

バルコラボ オーシャンテラス真栄田岬店

BAL CO-LAB バルコラボ

Vol.13

2020年12月発行

発行/バルコラボグループデザインチーム

発行 バルコラボグループ

定価 本体0円+税



00000020130426



00000020201221