



BE MY STAR

MAHOROZA MACHIDA
DRINK MENU



BEER

ビール

Edelpils
エーデルピルス

¥900



Sapporo Premium Beer
サッポロ生ビール黒ラベル
(小瓶 / 334ml)

¥850



Guinness™ Extra Stout
ギネス エクストラスタウト
(小瓶 / 330ml)

¥1,000



Sapporo Non-alcoholic Beverages
サッポロ プレミアム アルコールフリー
(小瓶 / 334ml)

¥750




WINE & SPARKLING by the glass

グラスワイン&グラススパークリング

Astrale Vino Rosso D'italia
アストラーレ ヴィーノ ロッソ
ディタリア


¥900

 イタリア プリミティーヴォ、サンジョヴェーゼ、他 フルボディ



Nuviana Chardonnay
ヌヴィアナ・シャルドネ


¥900

 スペイン シャルドネ 辛口



Opéra Brut
オペラ ブリュット
(スパークリング)

¥1,200

 フランス ユニ・ブラン マカベオ



SHOCHU

焼酎

Fukuryu (Malt's Shochu)
伏龍 (福岡 / 麦)

¥800



Nakamura (Potato's Shochu)
なかむら 白麹 (鹿児島 / 芋)

¥800



WHISKEY

ウイスキー

Suntory Kaku
サントリー角 (ジャパニーズ) ¥800

Jack Daniel's
ジャックダニエル (テネシー) ¥900

I.W. Harper Gold Medal
I.W.ハーパー ゴールドメダル (バーボン) ¥900

Wild Turkey 8y
ワイルドターキー 8年 (バーボン) ¥900

Maker's Mark
メーカーズマーク (バーボン) ¥900

Bowmore 12y
ボウモア 12年 (スコッチ) ¥900

Ichiro's Malt & Grain White Label
イチローズモルト&グレーン ホワイトラベル ¥1,000
(ジャパニーズ)

Glenfiddich 12y
グレンフィディック 12年 (スコッチ) ¥1,000

Laphroaig 10y
ラフロイグ 10年 (スコッチ) ¥1,100

The Macallan Double Cask 12y
ザ・マッカラン 12年 ダブルカスク (スコッチ) ¥1,100

BRANDY

ブランデー

Hennessy V.S.O.P
ヘネシー V.S.O.P (コニャック) ¥1,600

COCKTAIL

カクテル

Gin & Tonic

ジントニック ¥900
(ジン×トニックウォーター×ライム)

Moscow Mule

モスコミュール ¥900
(ウォッカ×ジンジャーエール×ライム)

Rum & Coke

ラムコーク ¥900
(ラム×コーラ×ライム)

Tequila Sunrise

テキーラサンライズ ¥900
(テキーラ×オレンジジュース×グレナデンシロップ)

Fuzzy Navel

ファジーネーブル ¥900
(ピーチリキュール×オレンジジュース)

Spumoni

スプモーニ ¥900
(カンパリ×グレープフルーツジュース×トニックウォーター)

Cassis & Orange

カシスオレンジ ¥900
(カシス×オレンジジュース)

Shandy Gaff

シャンディガフ ¥900
(ビール×ジンジャーエール)

Kir

キール ¥900
(カシス×白ワイン)

Kir Royale

キール・ロワイヤル ¥1,200
(カシス×スパークリングワイン)

SOFT DRINK

ソフトドリンク

Oolong Tea (Hot/Ice)

ウーロン茶 (ホット / アイス) ¥700

Coffee (Hot/Ice)

コーヒー (ホット / アイス) ¥700

Tea (Hot/Ice)

紅茶 (ホット / アイス) ¥700

Orange Juice

オレンジジュース ¥750

Grape Fruit Juice

グレープフルーツジュース ¥750

Apple Juice

アップルジュース ¥750

Coca Cola

コカ・コーラ ¥750

Ginger Ale

ジンジャーエール ¥750

Guava Juice

グアバジュース ¥750

Cranberry Juice

クランベリージュース ¥750

Perrier

ペリエ ¥750

Flavor Syrup(Soda/Tea)

フレーバーシロップ (ソーダ / ティー) ¥800

キンモクセイ / 洋梨 / ピーチ / エルダーフラワー

NON-ALCOHOLIC COCKTAIL

ノンアルコールカクテル

Cheek

チーク ¥850

桜の香りとグレープフルーツの軽やかさと
爽やかなトニックウォーターのアクセントが効いたカクテル

Jasmine Harmony

ジャスミン・ハーモニー ¥850

ジャスミンの優雅な香りが広がり、
モヒートシロップの爽やかさとライムの酸味が心地よいカクテル

カクテルの選び方

好きなベース×好きな割り材であなただけの1杯に。

ベース

ビール・カンパリ・ラム・ウォッカ・カシス・
テキーラ・ジン・ピーチ・ワイン (赤/白)

割り方

ソーダ・トニック・オレンジ・グレープフルーツ・
ウーロン茶・ジンジャー・コーラ

BOTTLE CHAMPAGNE & SPARKLING

ボトルシャンパン&ボトルスパークリング

Bottega Millesimato Brut

ボッテガ ミレジマート ブリュット

ゴールデン種のリンゴやトロピカルフルーツとアカシアの花の香り爽やかな喉ごしでフルーティな辛口

泡の細かさ★★★★☆ 果実味★★★★☆

 イタリア プロセッコ 辛口

¥6,500



おすすめの
ペアリング


- ・自家製ピクルス
- ・シーフードマリネ

Veuve Clicquot Yellow Label Brut

ヴーヴ・クリコ イエローラベル ブリュット

桃・ミラベルプラム・西洋梨のフルーツとヴァニラの香り
焼いたブリオッシュの香ばしさが深みを感じさせる

泡の細かさ★★★★★ 果実味★★★★★

 フランス ピノ・ノワール、シャルドネ、ムニエ 辛口

¥15,000



おすすめの
ペアリング

- ・ラタトゥイユと温泉卵のオープン焼き
- ・豚肉と鶏レバーのパテ




BOTTLE WINE RED

ボトルワイン(赤)

EST Reserva Cabernet Sauvignon

エスト レセルヴァ カベルネソーヴィニオン

味わいの濃さ★★★★☆ 果実味★★★★☆

 チリ カベルネソーヴィニオン フルボディ

¥4,500



おすすめの
ペアリング

- ・豚肉と鶏レバーのパテ
- ・フランクソーセージの盛り合わせ

Mommessin Merlo

モメサン メルロー

味わいの濃さ★★★★☆ 果実味★★★★☆

 フランス メルロー ミディアムボディ

¥5,000



おすすめの
ペアリング

- ・洋風牛すじ味噌煮込み
- ・フランクソーセージの盛り合わせ
- ・ソフトシェルシュリンプのアヒージョ

Monte Antico Rosso

モンテ アンティコ ロッソ

味わいの濃さ★★★★☆ 果実味★★★★☆

 イタリア サンジョベーゼ主体 フルボディ

¥6,000



おすすめの
ペアリング

- ・まほろ座カレー
- ・マルゲリータピッツァ
- ・タンドリーチキン

Stratum Pinot Noir

ストラタム ピノ・ノワール

味わいの濃さ★★★★☆ 果実味★★★★★

 ニュージーランド ピノ・ノワール ミディアムボディ

¥6,800



おすすめの
ペアリング

- ・ラタトゥイユ
- ・デミグラスソースハンバーグ
- ・マルゲリータピッツァ


BOTTLE WINE WHITE

ボトルワイン(白)

Tariquet Chardonnay

ドメーヌ・タリケ タリケ シャルドネ

味わいの濃さ ★★★★★ 果実味 ★★★★★

 フランス シャルドネ 辛口・軽やか

¥4,500




- おすすめの
ペアリング
- ・ 特製ドレッシングのグリーンサラダ
 - ・ シーザーサラダ
 - ・ ラタトゥイユと温泉卵のオープン焼き

Cuma Organic Torrontés

クマ オーガニック トロンテス

味わいの濃さ ★★★★★ 果実味 ★★★★★

 アルゼンチン トロンテス 辛口・軽やか

¥4,800



- おすすめの
ペアリング
- ・ 特製ドレッシングのグリーンサラダ
 - ・ シーザーサラダ
 - ・ 豚肉と鶏レバーのパテ

Regional Sauvignon Blanc Marlborough

リージョナル
ソーヴィニヨン ブラン マルボロ

味わいの濃さ ★★★★★ 果実味 ★★★★★

 ニュージーランド ソーヴィニヨン・ブラン 辛口

¥5,800




- おすすめの
ペアリング
- ・ 自家製ピクルス
 - ・ シーフードマリネ
 - ・ ラタトゥイユと温泉卵のオープン焼き
 - ・ マルゲリータピッツァ

De Bortoli Regional Reserve Chardonnay

デ ボルトリ リージョナル
リザーブ シャルドネ

味わいの濃さ ★★★★★ 果実味 ★★★★★

 オーストラリア シャルドネ 辛口・濃厚

¥6,500



- おすすめの
ペアリング
- ・ 豚肉と鶏レバーのパテ
 - ・ ラタトゥイユと温泉卵のオープン焼き
 - ・ フランクソーセージの盛り合わせ

MAHOROZA MACHIDA FOOD MENU



APPETIZER

前菜

Pickles

自家製ピクルス

¥750



Marinated Seafood

シーフードマリネ

¥850



Pork and Chicken Liver Pâté

豚肉と鶏レバーのパテ

¥850



SALAD

サラダ

Green Salad With Special Dressing

特製ドレッシングの
グリーンサラダ

¥750



Caesar Salad

シーザーサラダ

¥800



HOT DISH&PIZZA

温かいお料理 & ピッツァ

Anchovy Potato

アンチョビポテト

¥750

Truffle Potato

トリュフポテト

¥750

Oven Baked Ratatouille and Onsen Egg

ラタトゥイユと
温泉卵のオープン焼き

¥750



Stewed beef tendon

洋風牛すじ味噌煮込み

¥850



Crispy Fried Shrimp with Chili Sauce

パリパリエビフライの
チリソース

¥850



Soft Shell Shrimp Ajillo

ソフトシェルシュリンプの
アヒージョ

¥1,300



Assorted Frank Sausage

フランクソーセージの
盛り合わせ

¥1,300



Margherita Pizza

マルゲリータピッツァ

¥1,200



Porcini & White Cream Pizza

ポルチーニの
ホワイトクリームピッツァ

¥1,400



MEAL & MAIN

お食事

Tandoori Chicken
タンドリーチキン

¥900



Mahoroza Curry
まほろ座カレー

¥1,000



Grilled Curry
焼きカレー

¥1,300



Hamburger Steak with Demiglace Sauce
デミグラスソース
ハンバーグ

¥1,300



Chicken Thigh Confit
鶏もも肉のコンフィ

¥1,300



BBQ Roasted Spare Ribs
スペアリブの
ロースト BBQソース

¥1,500



Baguette or Rice
バゲット or ライス

¥300

SNACK

おつまみ

Mixed Nuts
ミックスナッツ

¥600



Popcorn
ポップコーン

¥600



Assorted Dried Fruit
ドライフルーツ盛り合わせ

¥750



Assorted Smoked
スモーク盛り合わせ

¥850



DESSERT

デザート

Double Ice Cream
2種類のアイスクリーム
(オレンジピール・カシス)

¥800



Fondant Chocolat
フォンダンショコラ

¥800



SPECIALTY

スペシャリティ

Mahoroza Special Fruit
Compote Parfait
まほろ座特製
フルーツコンポートのパフェ

¥1,200



※1部と2部の間に提供いたします。
※数量限定につき、なくなり次第終了となります。

INFORMATION



公演に関する最新情報をお届けします。
<https://x.com/mahoroza>



当日の公演状況やお店の様子をお届けします。
<https://www.facebook.com/mahoroza>



当日の公演状況やお店の様子をお届けします。
<https://www.instagram.com/mahoroza2015/>



10周年振り返り動画配信中!
<https://www.youtube.com/@machida9851>



友だち登録でクーポンがもらえるキャンペーン実施中!
[@748juvkl](https://www.line.me/@748juvkl)



チケットのご予約はWEBのみ承ります。
チケットレス制だから24時間ご予約いただけます!

<https://www.mahoroza.jp>



INFORMATION



公演に関する最新情報をお届けします。
<https://x.com/mahoroza>



当日の公演状況やお店の様子をお届けします。
<https://www.facebook.com/mahoroza>



当日の公演状況やお店の様子をお届けします。
<https://www.instagram.com/mahoroza2015/>



10周年振り返り動画配信中!
<https://www.youtube.com/@machida9851>



友だち登録でクーポンがもらえるキャンペーン実施中!
[@748juvkl](https://www.line.me/@748juvkl)

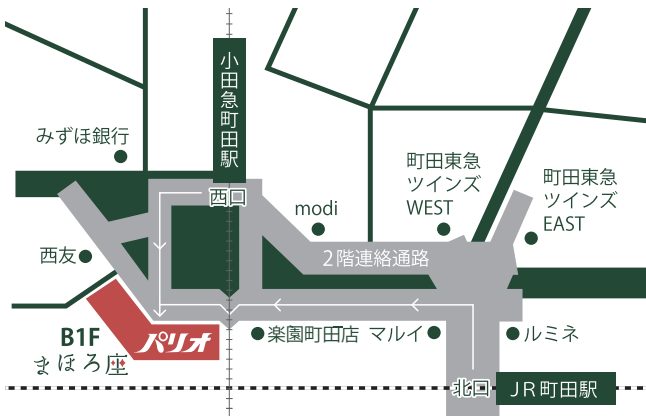


チケットのご予約はWEBのみ承ります。
チケットレス制だから24時間ご予約いただけます!

<https://www.mahoroza.jp>



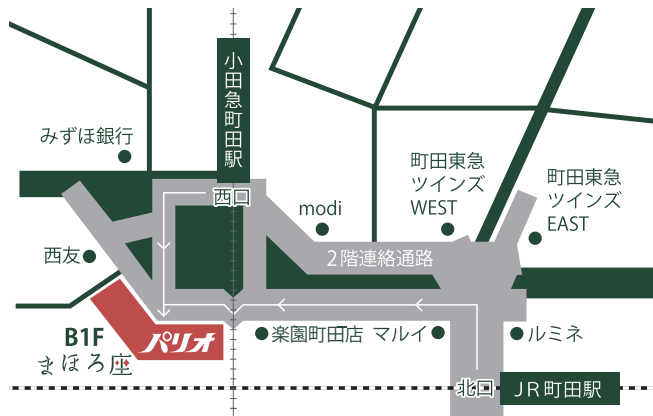
ACCESS



〒194-0022 東京都町田市森野1-15-13 パリオビルB1

- 小田急線町田駅西口改札を出て、右手側前方のスロープを渡り、2階連絡通路1
- JR町田駅中央改札口を出て右(北口)に。マルイの角を左折し、2階連絡通路2分

ACCESS



〒194-0022 東京都町田市森野1-15-13 パリオビルB1

- 小田急線町田駅西口改札を出て、右手側前方のスロープを渡り、2階連絡通路1
- JR町田駅中央改札口を出て右(北口)に。マルイの角を左折し、2階連絡通路2分