



BE MY STAR

MAHOROZA MACHIDA FOOD MENU



〈ラストオーダーのご案内〉

お料理は終演30分前、お飲み物は15分前を
ラストオーダーとさせていただきます。
また、当店は終演と同時にクローズとなります。
あらかじめご了承ください。

仕入れの状況により
食材に変更がある場合がございます。
食物によるアレルギー等ございましたら
スタッフまでお申し付け下さい。

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

Chicken Grill

山椒味噌のチキングリル

¥950



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



Souffle pancakes

スフレパンケーキ

¥850



Fondant Chocolat

フォンダンショコラ

¥900



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。

MAHOROZA MACHIDA DRINK MENU



BEER

ビール

Edelpils

サッポロエーデルピルス (樽生)

¥900



Heartland

ハートランド

(小瓶/330ml)

¥850



Sapporo Premium Beer

サッポロ生ビール黒ラベル

(小瓶 / 334ml)

¥850



Sapporo Lager Beer, nicknamed "Akaboshi"

サッポロラガービール 赤星

(中瓶/500ml)

¥1,100



Guinness™ Extra Stout

ギネス エクストラスタウト

(小瓶 / 330ml)

¥1,000



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йн ホワイトラベル (ジャパニーズ)

¥1,000

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

(ジン×トニックウォーター×ライム)

¥900

Moscow Mule

モスコミュール

(ウォッカ×ジンジャーエール×ライム)

¥900

Rum & Coke

ラムコーク

(ラム×コーラ×ライム)

¥900

Tequila Sunrise

テキーラサンライズ

(テキーラ×オレンジジュース×グレナデンシロップ)

¥900

Fuzzy Navel

ファジーネーブル

(ピーチリキュール×オレンジジュース)

¥900

Spumoni

スプモーニ

(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)

¥900

Cassis & Orange

カシスオレンジ

(カシス×オレンジジュース)

¥900

Shandy Gaff

シャンディガフ

(ビール×ジンジャーエール)

¥900

Kir

キール

(カシス×白ワイン)

¥900

Kir Royale

キール・ロワイヤル

(カシス×スパークリングワイン)

¥1,200

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ヨン

味わいの濃さ★★★★☆ 果実味★★★★☆

チリ カベルネソーヴィニヨン 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
- ・ソフトシェルスプリングのアヒージョ

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

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

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

Fever-Tree Premium Ginger Beer

フィーバーツリー

プレミアム ジンジャービア

¥800

※ビールではございません

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

Cherry Breeze

チェリーブリーズ

¥850

クランベリーの花やかな酸味とグレープフルーツの爽快感
チェリーがほのかに香るカクテル

Melon Splash

メロン・スプラッシュ

¥850

メロンの甘さオレンジの爽やかさとトニックのビター
ひと口で広がる、果実と炭酸の絶妙なハーモニー

ALCOHOLIC-FREE BEER

アルコールフリービール

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

