



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



Today's Soup
本日のスープ(バケット付き)

¥800 ※内容はスタッフまでお尋ねください

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



TOPPING

トッピング

※1オーダーにはカウントされません。

Hot Spring Egg
温泉玉子 ¥200

Cheese
チーズ ¥200

Cilantro
パクチー ¥300

Mini Curry
ミニカレー ¥300

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



Today's Pizza
本日のピザ

¥1,400 ※内容はスタッフまでお尋ねください

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

¥1,300



Baguette or Rice

バゲット or ライス

¥300



TOPPING

各種トッピングもご用意しております。
別ページをご覧ください。

SNACK

おつまみ

Mixed Nuts

ミックスナッツ ¥750

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&グレーン 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

Rose Hip Sparkling

ローズヒップスパークリング

¥900

ローズヒップの華やかな酸味とリンゴのやさしい甘みが
爽快感とともに軽やかに広がるカクテル

OSQ

¥850

ふんわりと広がる金木犀の香りにクランベリー
の甘酸っぱさとグレープフルーツの爽やかな酸味が溶け合い
心地よい季節の訪れを感じるカクテル

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

