まほろ座
MACHIDA

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。

2026.11

APPETIZER
前菜

Pickles
自家製ピクルス
¥830



Today's Soup
本日のスープ（バケット付き）
¥830 ※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
¥880



Pork and Chicken Liver Pâté
豚肉と鶏レバーのパテ
¥880



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
¥830



Caesar Salad
シーザーサラダ
¥860



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

Baguette or Rice
バゲット or ライス ¥300

HOT DISH&PIZZA
温かいお料理 & ピッツァ

Anchovy Potato
アンチョビポテト ¥780

Truffle Potato
トリュフポテト ¥780

Oven Baked Ratatouille and Onsen Egg
ラタトゥイユと
温泉卵のオーブン焼き
¥800



Stewed beef tendon
洋風牛すじ味噌煮込み
¥880



Crispy Fried Shrimp with Chili Sauce
パリパリエビフライの
チリソース
¥880



Soft Shell Shrimp Ajillo
ソフトシェルシュリンプの
アヒージョ
¥1,380



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
¥1,280



Today's Pizza
本日のピザ ※内容はスタッフまでお尋ねください ¥1,480

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。

MEAL & MAIN
お食事

Chicken Grill
山椒味噌のチキングリル
¥1,000



Taco Rice
タコライス
¥1,100



Mahoroza Curry
まほろ座カレー
¥1,100



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
¥1,350



Chicken Thigh Confit
鶏もも肉のコンフィ
¥1,350



BBQ Roasted Spare Ribs
スペアリブのロースト
BBQソース
¥1,350



※価格はすべて税込みです

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
¥780



Assorted Smoked
スモーク盛り合わせ
¥880



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
¥900



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
¥1,280

※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。



2026.11
※価格はすべて税込みです

MAHOROZA MACHIDA

DRINK MENU

BEER
ビール

Edelpils
サッポロエーデルピルス（樽生）
¥950



Heartland
ハートランド
（小瓶/330ml）
¥900



Sapporo Premium Beer
サッポロ生ビール黒ラベル
（小瓶 / 334ml）
¥900



Sapporo Lager Beer, nicknamed “Akaboshi”
サッポロラガービール 赤星
（中瓶/500ml）
¥1,200



Guinness™ Extra Stout
ギネス エクストラスタウト
（小瓶 / 330ml）
¥1,050



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
¥950
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
¥950
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）
¥1,300
フランス　ユニ・ブラン　マカベオ



2026.11

2026.11

※価格はすべて税込みです

SHOCHU
焼酎

Fukuryu (Malt's Shochu)
伏龍 (福岡 / 麦)
¥880



Nakamura (Potato's Shochu)
なかむら 白麹 (鹿児島 / 芋)
¥880



WHISKEY
ウィスキー

Suntory Kaku
サントリー角 (ジャパニーズ) ¥880

Jack Daniel's
ジャックダニエル (テネシー) ¥990

I.W. Harper Gold Medal
I.W.ハーパー ゴールドメダル (バーボン) ¥990

Wild Turkey 8y
ワイルドターキー 8年 (バーボン) ¥990

Maker's Mark
メーカーズマーク (バーボン) ¥990

Bowmore 12y
ボウモア 12年 (スコッチ) ¥990

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) ¥1,050

Glenfiddich 12y
グレンフィディック 12年 (スコッチ) ¥1,050

Laphroaig 10y
ラフロイグ 10年 (スコッチ) ¥1,150

The Macallan Double Cask 12y
ザ・マッカラン 12年 ダブルカスク (スコッチ) ¥1,150

BRANDY
ブランデー

Hennessy V.S.O.P
ヘネシー V.S.O.P (コニャック) ¥1,760

COCKTAIL
カクテル

Gin & Tonic
ジントニック ¥950
(ジン×トニックウォーター×ライム)

Moscow Mule
モスコミュール ¥950
(ウォッカ×ジンジャーエール×ライム)

Rum & Coke
ラムコーク ¥950
(ラム×コーラ×ライム)

Tequila Sunrise
テキーラサンライズ ¥950
(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 ¥950
(ピーチリキュール×オレンジジュース)

Spumoni
スプモーニ ¥950
(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 ¥950
(カシス×オレンジジュース)

Shandy Gaff
シャンディガフ ¥950
(ビール×ジンジャーエール)

Kir
キール ¥950
(カシス×白ワイン)

Kir Royale
キール・ロワイヤル ¥1,300
(カシス×スパークリングワイン)

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

2026.11 ※価格はすべて税込みです

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

¥7,000

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

¥16,500

おすすめのペアリング
- ラタトゥイユと温泉卵のオーブン焼き
- 豚肉と鶏レバーのパテ







2026.11　※価格はすべて税込みです

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

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

2026.07　※価格はすべて税込みです

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
¥4,800

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
- ラタトゥイユと温泉卵のオーブン焼き

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
¥5,200

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 Marlbourough
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ブン焼き
- 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ブン焼き
- 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）　¥750

Coffee（Hot/Ice）
コーヒー（ホット / アイス）　¥750

Tea（Hot/Ice）
紅茶（ホット / アイス）　¥750

Royal Milk Tea（Ice）
ロイヤルミルクティー（アイス）　¥850

Chai Milk Tea（Ice · Sweetened）
チャイミルクティー（アイス・加糖）　¥850

Orange Juice
オレンジジュース　¥800

Grape Fruit Juice
グレープフルーツジュース　¥800

Apple Juice
アップルジュース　¥800

Coca Cola
コカ・コーラ　¥800

Ginger Ale
ジンジャーエール　¥800

Guava Juice
グァバジュース　¥800

Cranberry Juice
クランベリージュース　¥800

Perrier
ペリエ　¥800

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　¥850
※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）　¥850
キンモクセイ / 洋梨 / ピーチ / エルダーフラワー

2026.11　※価格はすべて税込みです

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 ¥950
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 ¥900
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快な酸味が溶け合い
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）

¥800



※価格はすべて税込みです