

3rd ROOM

This price is excluding tax.
Table Charge 600yen

◆◆◆ SIGNATURE ◆◆◆

北海道 亜麻仁牛の牛すじカレー 1,200yen
北海道亜麻牛の上質な赤身肉と、トロトロになるまで
柔らかく煮込んだ牛すじのカレー。
旨味の強い脂と味わいの濃い肉質が特徴です。
Half 700yen
チーズトッピング +100yen

海老とガーリックオイルの濃厚アヒージョ 1,000yen
香りのいいピュアオリーブオイルを使用し、
食欲をそそるガーリックと共に海老を
煮込んだ定番アヒージョ。

3rd 自家製ドレッシングのフレッシュサラダ 600yen
自家製リカードレッシングで楽しむフレッシュサラダ。

- **No.3 プレミアムジン&ライム**
プレミアムジンにライムを加えたさっぱりテイスト。
さわやかな風味の先に刺激的なジンの味を感じられます。
- **ビール&ナッツ**
ビールベースにナッツを加えた香ばしく濃厚なテイスト。
クリーミーなソースでお酒と食事が進みます。
- **アイリッシュウイスキー&ハニー**
アイリッシュウイスキーが香るハニーソーステイスト。
ウイスキーの香りと蜂蜜のコクがサラダに華を添えます。

+400yen でサイズアップできます。

Desert

しっとり濃厚チョコブラウニー 700yen
セレクトチョコとバターを贅沢に使った濃厚デザート。

こんがりバスクチーズケーキ 700yen
こんがり香ばしい焼き目と濃厚なクリームチーズのkok。


ベリーソースのぷるんとミルクプリン 700yen
ベリーソースで食べる甘さ控えめの牛乳プリン。


3rd 自家製オードブル

自由選べる 3rdROOM 自家製オードブルの盛り合わせ。
自分だけの特別な組み合わせをお楽しみください。

盛り合わせ 6品  1,600yen

盛り合わせ 3品  800yen

-  **フライドポテト**
北海道名物 若鶏ザンギ
若鶏のスパイスータンドリーチキン
ドネルケバブ風グリルチキン
亜麻仁牛の赤身サイコロステーキ
シナモンシュガーの揚げ芋スティック
温野菜のアボカドディップ
おすすめ食材の自家製ジャーキー 1種
チーズ3種

-  **いつもの柿ピー**
ミックスナッツ
チョコレート by 3rd セレクト
ナチュラルオリーブ グリーン&ブラック
季節野菜のピクルス
焼き枝豆ガーリックバター
スペイン産ハム盛り合わせ
チーズのニンニク醤油漬け
ラムハツのコンフィ
季節の自家製ドライフルーツミックス



◆◆◆ FOOD ◆◆◆

One dish for now(Appetiser)

おすすめ食材の自家製ジャーキー盛り合わせ	1,000yen
食材が持つ本来の味を活かした店仕込みの一品。	単品 500yen
季節の自家製ドライフルーツミックス	600yen
果物の凝縮された自然の甘み・旨味を楽しめます。	
スペイン産生ハム盛り合わせ	700yen
肉の旨味とコクをしっかりと感じられるハモンセラノ。	
4種のチーズプレート	700yen
3rdROOM セレクトのおすすめチーズを盛り合わせ。	
ラムハツのコンフィ	700yen
羊のハツを低温の油でじっくりと煮た仏料理の一品。	
チーズのニンニク醤油漬	500yen
ニンニクの風味でお酒が進む濃厚漬けチーズ。	
季節野菜のピクルス	500yen
新鮮な季節の野菜を自家製レシピでピクルスに。	
ナチュラルオリーブ グリーン&ブラック	500yen
どんなお酒にも合うナチュラルオリーブメニュー。	
ジャンキースナック	500yen
パリッ、サクッ、ゴクッと決まる、定番の-snack。	
ミックスナッツ	300yen
あなたはどのナッツが好き？バーの定番おつまみ。	
いつもの柿ピー	300yen
柿の種&ピーナッツという説明不要&不動の逸品。	
チョコレート by 3rd セレクト	500yen
数ある品から 3rdROOM がおすすめをセレクトしました。	

Main Dish

北海道 亜麻仁牛の牛すじカレー	1,200yen
北海道亜麻牛の上質な赤身肉と、トロトロになるまで柔らかく煮込んだ牛すじのカレー。旨味の強い脂と味わいの濃い肉質が特徴です。	
本日のおまかせパスタ	1,100yen
今日のおすすめは…店長自慢のおまかせメニュー。	
懐かしのオムライス	1,000yen
しっかり味のケチャップライスにバター風味のふんわり卵をのせました。	
亜麻仁牛の赤身サイコロステーキ	1,000yen
柔らかく脂の甘みが強い亜麻仁牛を一口ステーキに。	
北海道産 秋鮭のちゃんちゃん焼き	800yen
秋鮭をホイルで包んで焼いた北海道の名物郷土料理。	
北海道産 特濃タレのkok旨ジギスカン	800yen
北海道長沼町から仕入れるkok旨マトンを使用。	
北海道名物 若鶏ザンギ	700yen
甘辛タレに漬けた唐揚げ。サクッと感がたまらない。	
若鶏のスパイシータンドリーチキン	700yen
ジューシーなカレー風味のチキン。ライスと食べるのも◎。	
じっくり煮込んだ厚切り牛タン赤ワイン煮	1,000yen
牛タン1本を厳選の赤ワインで贅沢に煮込みました。	

+200yen でライスをお付けできます。

Side dish

丸ごとカマンベールのベーコン包み焼き	900yen
カリカリのベーコンに包まれたとろけるカマンベール。	
熊本農家のソーセージグリル 3種	900yen
ドライトマト入り、マジヨラン入り、定番のドイツウインナーの3種。	
ドネルケバブ風グリルチキン	700yen
ドネルケバブのお肉だけを好きなだけ食べてOK。	
だし巻き玉子	700yen
出汁が効いたやさしい味を焼き立てで提供します。	
焼き枝豆ガーリックバター	500yen
枝豆は焼いてソースをかけてもおいしいのです。	
ザク切りアンチョビキャベツ	500yen
アンチョビの塩気と旨味が効いたヘルシーグリル。	
温野菜のアボカドディップ	700yen
6種の温野菜を和風のアボカドディップソースで。	
フライドポテト	600yen
選べる4種、好みの味で楽しむ定番のフライドポテト。	
・ サワークリーム&チリソース	+100yen
さっぱりサワークリームにスイートチリがやみつき。	
・ チリピーンズ&チーズ	+100yen
お酒が進むアメリカン最強のジャンクソース。	
・ アンチョビガーリック	+100yen
アンチョビとガーリックの鉄板コンビを今日はポテトで。	
・ 明太子バター	+100yen
明太子とバターをポテトにかけたら不味い訳ない。	
シナモンシュガーの揚げ芋スティック	600yen
揚げたての芋にシナモンシュガーは魔性の組み合わせ。	

Finishing dish

銀鮭と卵の濃厚ユッケ丼	500yen
特製のやみつき甘辛タレで味付けしたイチ推しの一品。	
特製だしのおにぎり茶漬	500yen
「秘密のだし」で作るあっさりさっぱりメニュー。	
特製スープ or 味噌汁	300yen
秘密のだしスープ or 味噌汁、お好きな方をめでどうぞ。	

◆◆◆ AICHOHOL ◆◆◆

Beer	mini	glass	bottle
生 (サッポロ黒ラベル)	500yen	600yen	
ハートランド		800yen	
コロナ		800yen	
シンハー		900yen	
ギネスエクストラスタウト		900yen	
本日のクラフトビール		1,000yen	
ノンアルコールビール		500yen	

Shochu (Japanese Spirits)	glass	bottle
ウーロンハイ	600yen	
緑茶ハイ	600yen	
コーン茶ハイ	600yen	
ジャスミンハイ	600yen	
レモンサワー	600yen	
無塩トマトハイ	600yen	
金宮	600yen	3,000yen
いいちこ	600yen	3,800yen
三岳	600yen	3,800yen
里の曙	600yen	3,800yen
(泡盛) 残波	600yen	3,800yen

Plum wine	glass	bottle
チョーヤ梅酒ブラック	600yen	
黒糖 梅酒	600yen	

Japanese Sake	glass	bottle
本日の日本酒	600yen~	

Wine	glass	bottle
本日の赤ワイン	700yen	3,400yen
本日の白ワイン	700yen	3,400yen
ロゼワイン	800yen	3,500yen
自家製サングリア	800yen	
シードル	800yen	

Bottles Only	bottle
スパークリングワイン	4,000yen
シャンパン (MOET&CHANDON)	14,000yen
ヴーヴ・クリコ	16,000yen
ドン・ペリニオン ヴィンテージ	36,000yen

Gin	glass	bottle
カクテル (ビーフィーター)	700yen~	
タンカレー	700yen	
ボンベイサファイア	700yen	
本日のクラフトジン	1,000yen	
プレミアムジントニック	1,100yen	

Vodka	glass	bottle
カクテル (スミノフ)	700yen~	
ズブロッカ	700yen	
シロック	1,000yen	

Rum	glass	bottle
カクテル (バカルティ)	700yen~	
マイヤーズ	700yen	
キャプテンモルガン	700yen	
ロンサカバ	1,000yen	

Tequila	glass	bottle
カクテル (カミノリアル)	700yen~	
サウザブルー レボサド	700yen	
エラドゥーラ プラタ	800yen	
カスカウィン レボサド	1,000yen	

Other Liquer	glass	bottle
カクテル	700yen~	

Brandy	glass	bottle
J.P シェネ (XO)	600yen	

Shot	
クライナーファイグリング	700yen
イエガーマイスター	700yen
テキーラ (カミノリアルゴールド)	800yen

ボトルセット (3 杯分)	1,000yen
+氷 (3 杯分)	300yen
+割り物 (3 杯分)	300yen



◆◆◆ WHISKY ◆◆◆

角ハイボール 600yen

Tennessee shot

ジャックダニエル 700yen

ジャックダニエル ハニー 700yen

Bourbon shot

フォアローゼス 600yen

フォアローゼス [ブラック] 700yen

I.W. ハーパー 600yen

メイカーズマーク 700yen

ワイルドターキー 8年 800yen

バッファロートレース 800yen

エライジャ クレイグ 800yen

ノブ クリーク 900yen

ノアーズ ミル 1,200yen

ブラントン 1,600yen

Rye Whiskey shot

オールドオーバーホルト 700yen

Canadian shot

カナディアンクラブ 600yen

カナディアンクラブ [ブラック] 900yen

クラウンロイヤル 700yen

Japanese shot

竹鶴 1,000yen

富士山麓 シグニチャーブレンド 1,000yen

シングルグレーンウイスキー 富士 1,100yen

知多 1,100yen

余市 1,200yen

白州 1,200yen

山崎 1,200yen

山崎 12年 2,200yen

Irish shot

ジェムソン 600yen

タラモアデュー 600yen

カネマラ 1,000yen

Scotch (Blended) shot

バルンタイン 600yen

デュワーズ 600yen

フェイマスグラス

ジョニーウォーカー ブラックラベル 700yen

シーバスリーガル 12年 800yen

シーバスリーガル ミズナラ 900yen

Scotch (Single Malt) shot

Speyside

グレンフィディック 12年 900yen

グレンリベット 12年 900yen

ベンロマック 10年 1,200yen

マッカラン 12年 1,400yen

Highland

アバフェルディ 12年 900yen

グレンモーレンジ 1,000yen

グレンドロナック 12年 1,200yen

Campbeltown

グレンスコシア 10年 1,200yen

Islands

タリスカー 10年 900yen

Islay

アードベック 10年 1,100yen

カリラ 12年 1,200yen

ボウモア 12年 1,200yen

ラフロイグ 10年 1,200yen

ラガヴァリン 16年 1,600yen

ボトルセット (3杯分) 1,000yen

+氷 (3杯分) 300yen

+割り物 (3杯分) 300yen



This price is excluding tax.
Table Charge 600yen

◆◆◆ NON-ALCOHOL ◆◆◆

Soft Drink	glass
オレンジジュース	400yen
グレープフルーツジュース	400yen
クランベリージュース	400yen
パインジュース	400yen
コーラ	400yen
ジンジャーエール	400yen
トニックウォーター	400yen
ウーロン茶	400yen
緑茶	400yen
コーン茶	400yen
ジャスミン茶	400yen
トマトジュース	400yen
ミルク (HOT or COLD)	400yen
プレミアムトニックウォーター	500yen
コーヒー (千葉コーヒー from chitose,hokkaido)	500yen
ベトナムコーヒー	500yen
ノンアルコールビール	500yen

Non-Alcohol Cocktail	glass
ジントニック	700yen
カシスオレンジ	700yen
シャーリーテンプル	700yen
ヴァージンブリーズ	700yen
グレナデン & ミルク	700yen
シンデレラ	800yen

カクテルで使用の場合は +100yen



3rd ROOM

職場でも自宅でもない3番目の場所。
ここはあなたを演出する空間。

URL <http://la-grp.com/3rdroom/>



Instagram



@bar_3rdroom

X



@3rdROOM_2017

Facebook



LINE

