

The Blue Bell
ALL DAY CAFE & DINING

DINNER MENU



Their flower language represents
“humility,” “sincerity,” and
“eternal love.”



Bluebells are flowers loved by many people for their beautiful appearance. Our shop opened on April 25th, when the flowers bloom, heralding the arrival of spring, with the hope that it will be loved by many people just like the bluebell flower.



RECOMMENDS

おすすめ

見た目の鮮やかさや華やかさにこだわった
リースサラダをまずは一皿目に。

Dressy Wreath Salad

ドレッシーリースサラダ

フレッシュさを楽しめる一皿です。
ドラゴンフルーツ/苺/フルーツトマト/生ハム/ラディッシュ/紅心大根/
トレビス/キヌア/ナッツ/ブロッコリー/ケール/ラズベリーピネガードレッシング

“Salad Yellow” プロテイン&ビタミン ······ ¥1,450
“Salad Yellow” Protein & Vitamins

イギリスのお祝いの席で食べられるコロネーションサラダをモチーフに仕上げました。
スペイスブルドチキン/ズッキーニ/カリフラワー&蓮根ターメリックピクルス/
かぼちゃ/さつまいも/ケール/ナッツ/コロネーションドレッシング



“Salad Red” フレッシュフルーツ&キヌア、ナッツ



“Salad Yellow” プロテイン&ビタミン

Great Appetizer

前菜

Cold

サーモンマリネ“アボカドローズ”…………… ¥990
Marinated Salmon

苺とフルーツトマト、ブランチチーズ ¥1,300
Burrata cheese, Strawberrie, fruit tomato

プロシュート、サラミ&フルーツ ¥1,200
Prosciutto, Salami & Fruits

ドライフルーツとナッツのチーズテリース ¥800
Cheese terrine, dried fruits, nuts



プロショット サラミ&フルーツ



和ハーブ&キーマカレーのナチョス



チーズフレンチフライ

Hot

バターミルクフライドチキン ¥800
Buttermilk Fried Chicken

ムール貝とあさりのクラフトビール蒸し、フレッシュハーブ ￥1,200
Beer-Steamed Mussels and Scallions

チーズフレンチフライ ¥700
Cheese French Fries

和ハーブ＆キーマカレーのナチョス ¥800
Japanese Herb & Keema Curry Nachos

RECOMMENDS

おすすめ

見た目の鮮やかさや華やかさにこだわった
リースサラダをまずは一皿目に。

Dressy Wreath Salad

ドレッシーリースサラダ

フレッシュさを楽しめる一皿です。
ドラゴンフルーツ/苺/フルーツトマト/生ハム/ラディッシュ/紅心大根/
トレビス/キヌア/ナッツ/ブロッコリー/ケール/ラズベリービネガードレッシング

“Salad Yellow” プロテイン&ビタミン ······ ¥1,450
“Salad Yellow” Protein & Vitamins

イギリスのお祝いの席で食べられるコロネーションサラダをモチーフに仕上げました。
スペイスブルドチキン/ズッキーニ/カリフラワー&蓮根ターメリックピクルス/
かぼちゃ/さつまいも/ケール/ナッツ/コロネーションドレッシング



“Salad Red” フレッシュフルーツ&キヌア、ナッツ



“Salad Yellow” プロテイン&ビタミン

Great Appetizer

前菜

Cold

サーモンマリネ“アボカドローズ”…………… ¥990
Marinated Salmon

苺とフルーツトマト、ブランチチーズ ¥1,300
Burrata cheese, Strawberrie, fruit tomato

プロシュート、サラミ&フルーツ ¥1,200
Prosciutto, Salami & Fruits

ドライフルーツとナッツのチーズテリース ¥800
Cheese terrine, dried fruits, nuts



プロショット サラミ&フルーツ



和ハーブ&キーマカレーのナチョス



チーズフレンチフライ

Hot

バターミルクフライドチキン ¥800
Buttermilk Fried Chicken

ムール貝とあさりのクラフトビール蒸し、フレッシュハーブ ¥1,200
Beer-Steamed Mussels and Scallions

チーズフレンチフライ ¥700
Cheese French Fries

和ハーブ&キーマカレーのナチョス ¥800
Japanese Herb & Keema Curry Nachos

Classic Pizza

マルゲリータ ······ ¥1,750

Margherita

シンプルで王道ピザ。Blue Bell自家製のトマトソースで。お好みで自家製のチリオイルをかけて。



マルゲリータ

ピッツアリモーネ、ハーブサルシッチャ ··· ¥1,800

Pizza Limone" herb salsiccia

極薄スライスの国産レモン&ハーブ鶏サルシッチャの香り豊かなピザ。



ピッツアリモーネ、ハーブサルシッチャ

ピッツアペスカトーレ

ムール貝、エビ、あさり、フレッシュフルーツトマト ··· ¥1,900

Pizza Pescatore" mussels, shrimp, scallops, fruit tomatoes

シーフードの旨味たっぷりの魚介&フルーツトマトのピザ。



ピッツアペスカトーレ ムール貝、エビ、あさり、フレッシュフルーツトマト

クアトロフォルマッジ、ローストナッツ ··· ¥1,800

Quattroformaggi, roasted nuts

ゴルゴンゾーラ/ゴーダチーズなど4種のチーズ&クルミのピザ。

お好みではちみつをかけて。



クアトロフォルマッジ、ローストナッツ

FOR KIDS

未就学児のお客様向けに塗り絵をご用意しています。よろしければご利用ください。



キッズハンバーグプレート ······ ¥990

Kids hamburg plate



キッズパスタプレート ······ ¥990

Kids pasta plate

KIDS DRINK

キッズオレンジ ······ ¥300

Kids orange juice

キッズアップル ······ ¥300

Kids apple juice

キッズミルク ······ ¥300

Kids milk

RECOMMENDS

おすすめ

見た目の鮮やかさや華やかさにこだわった
リースサラダをまずは一皿目に。

Dressy Wreath Salad

ドレッシーリースサラダ

フレッシュさを楽しめる一皿です。
ドラゴンフルーツ/苺/フルーツトマト/生ハム/ラディッシュ/紅心大根/
トレビス/キヌア/ナッツ/ブロッコリー/ケール/ラズベリーピネガードレッシング

“Salad Yellow” プロテイン&ビタミン ······ ¥1,450
“Salad Yellow” Protein & Vitamins

イギリスのお祝いの席で食べられるコロネーションサラダをモチーフに仕上げました。
スペイスブルドチキン/ズッキーニ/カリフラワー&蓮根ターメリックピクルス/
かぼちゃ/さつまいも/ケール/ナッツ/コロネーションドレッシング



“Salad Red” フレッシュフルーツ&キヌア、ナッツ



“Salad Yellow” プロテイン&ビタミン

Great Appetizer

前菜

Cold

サーモンマリネ“アボカドローズ”…………… ¥990
Marinated Salmon

苺とフルーツトマト、ブランチチーズ ¥1,300
Burrata cheese, Strawberrie, fruit tomato

プロシュート、サラミ&フルーツ ¥1,200
Prosciutto, Salami & Fruits

ドライフルーツとナッツのチーズテリース ¥800
Cheese terrine, dried fruits, nuts



プロショート サラミ&フルーツ



和ハーブ&キーマカレーのナチョス



チーズフレンチフライ

Hot

バターミルクフライドチキン ¥800
Buttermilk Fried Chicken

ムール貝とあさりのクラフトビール蒸し、フレッシュハーブ ￥1,200
Beer-Steamed Mussels and Scallions

チーズフレンチフライ ¥700
Cheese French Fries

和ハーブ＆キーマカレーのナチョス ¥800
Japanese Herb & Keema Curry Nachos



ソイクリームのガーデンリゾット、ケール、スプラウト、ナッツ

RISSOTO

ソイクリームのガーデンリゾット、
ケール、スプラウト、ナッツ ¥1,500
Garden risotto" natural broth, kale, sprouts, nuts

4種きのこのブラウンリゾット ¥1,600
Quattro Mushrooms risotto

チーズリゾット
パルミジャーノ、ゴルゴンゾーラ、スカモルツア(燻製チーズ) ¥1,600
"Cheese Risotto" Parmigiano, Gorgonzola, Scamorza



4種きのこのブラウンリゾット



チーズリゾット パルミジャーノ、ゴルゴンゾーラ、スカモルツア(燻製チーズ)

PASTA

自家製セミドライトマトの粗びきボロネーゼ ¥1,450
Bolognese" homemade semi-dried tomatoes

2種のホタテとズッキーニ おかひじきのジェノベーゼ ¥1,900
Genovese" scallops, zucchini and okahijiki

ハーブでマリネしたパンチェッタの檸檬クリームパスタ ¥1,650
Lemon Cream Pasta" Herb-marinated pancetta

イワシの香草パン粉焼とケールのアンチョビパスタ ¥1,600
Anchovy AOP" Baked sardines with herbed bread crumbs and kale

ぶつ切りタコと高菜 オリーブのプッタネスカ ¥1,600
Puttanesca" chopped octopus, leaf mustard, olives



自家製セミドライトマトの粗びきボロネーゼ



ハーブでマリネしたパンチェッタの檸檬クリームパスタ



ぶつ切りタコと高菜 オリーブのプッタネスカ



2種のホタテとズッキーニ おかひじきのジェノベーゼ

DRESSY PANCAKES

ドレッシー(=華やかに着飾る)がコンセプトのパンケーキは甘さを極限まで抑え、多様な食材の甘さや食感が重なり合う味わいと華やか見た目が特長です。生地にはリコッタチーズを通常の約1.5倍も使用。オーダー毎にたてるメレンゲと合わせて香りも抜群に仕上げています。



Fresh-Red ¥1,700

シーズンフラワー / ローズレッド / ストロベリー / ベリーコンポート / ひまわりの種
Pancake "Fresh-Red"

Seasonal Flower / rose red / strawberry / mix berry compote / sunflower seed

季節のエディブルフラワーと苺やベリーを使用したシグニチャーパンケーキ



Sweet-Green ¥1,800

抹茶チョコソース / マスカットコンポート / フレッシュキウイ / ローストピスタチオ
Pancake "Sweet-Green"

Kiwifruit / Muscat / Green tea / chocolate, Roasted Pistachios

抹茶を使用したチョコレートソースと甘く華やかにコンポートされた
マスカットの組み合わせを楽しめるパンケーキ



Roasted-Brown ¥1,600

ほうじ茶 / ダークチェリーコンポート / クランブル / ローストアーモンド / カカオニブ / シナモン / アニス
Pancake "Roasted-Brown"

Hoji-cha / cherry compote / crumble / roasted almond / cacao nib / cinnamon / anise

ほうじ茶、カカオニブを中心にローストされた食材の香りと
スペイスでコンポートしたチェリーを合わせ
チャイのような一体感を感じるパンケーキ

DESSERT



シトラスリッチチーズケーキ ¥850
Citrus rich cheese cake



フラワーブリュレ ¥900
Creme brulee



ONIBUS エスプレッソの
チョコレートテリーヌ、カカオニブ ¥850
Chocolate Terrine

*The Blue Bell*ALL DAY CAFE & DINING

instagram