

*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

“Salad Red” フレッシュフルーツ&キヌア、ナッツ …… ¥1,400

“Salad Red” fresh fruits & quinoa, nuts

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。  
スパイスブルドチキン/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、ブラータチーズ …… ¥1,300

Burrata cheese, Strawberry, 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ヌ …… ¥800

Cheese terrine, dried fruits, nuts



プロシュート、サラミ&フルーツ



和ハーブ&キーマカレーのナチョス

## 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



チーズフレンチフライ



# 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

“Salad Red” フレッシュフルーツ&キヌア、ナッツ …… ¥1,400

“Salad Red” fresh fruits & quinoa, nuts

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。  
スパイスブルドチキン/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、ブラータチーズ …… ¥1,300

Burrata cheese, Strawberry, 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ヌ …… ¥800

Cheese terrine, dried fruits, nuts



プロシュート、サラミ&フルーツ



和ハーブ&キーマカレーのナチョス

## 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



チーズフレンチフライ



# 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

ピッツァリモーネ、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。



ピッツァリモーネ、ハーブサルシッチャ

ピッツァペスカトーレ

ムール貝、エビ、あさり、フレッシュフルーツマト ... ¥1,900

Pizza Pescatore" mussels, shrimp, scallions, fruit tomatoes

シーフードの旨味たっぷりの魚介&フルーツマトのピザ。



ピッツァペスカトーレ ムール貝、エビ、あさり、フレッシュフルーツマト

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 hamburger 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

“Salad Red” フレッシュフルーツ&キヌア、ナッツ …… ¥1,400

“Salad Red” fresh fruits & quinoa, nuts

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。  
スパイスブルドチキン/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、ブラータチーズ …… ¥1,300

Burrata cheese, Strawberry, 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ヌ …… ¥800

Cheese terrine, dried fruits, nuts



プロシュート、サラミ&フルーツ



和ハーブ&キーマカレーのナチョス

## 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



チーズフレンチフライ





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

Quatro Mushrooms risotto

チーズリゾット

パルミジャーノ、ゴルゴンゾーラ、スカモルツァ(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、スカモルツァ(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パ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