

★ ★ GOOD FOOD, GOOD VIBES. ★ ★

SAILS YOKOHAMA

GRAND MENU



ENJOY OUR
Best
SPECIALS!
★ ★ ★

Welcome our Diner



BREAKFAST • LUNCH • DINNER • SWEETS • DRINKS

Diners Special! **Chickin** **SOUP CURRY** ☆
・チキンスープカレー・

看板メニュー



¥1,600
Diner Style

EAT HERE! →

ホロホロに煮込んだチキン。
たっぷり素揚げ野菜。
本格スパイスが香る当店自慢のスープカレー。

Diner Sweets ★ **Bagel** ★★
FRENCH TOAST
- ベーグルフレンチトースト -

甘くて香ばしいベーグルを使用したフレンチトーストに、
アイス、シナモン、はちみつをかけて贅沢に仕上げました。

外は
カリッ!

中は
モチモチ



¥1,350 **TRY IT!**

STARTER



◆ 生牡蠣

Raw Oysters

新鮮なカキの旨味をシンプルにレモンを絞ってお楽しみください。

6個 ￥3,300

12個 ￥6,380

◆ 浜焼き牡蠣

Grilled Oysters

殻付き牡蠣を火にかけ、豪快に蒸し上げました。豊かな海の恵みを、レモンとポン酢でさっぱりとお召し上がりください。

6個 ￥3,300

12個 ￥6,380

◆ キルパトリック

Oysters Kilpatrick

生牡蠣にベーコンとトマトの旨みを重ね、香ばしく焼き上げたオープンスタイル。濃厚な海の旨みとチーズの香りが広がる、ワインやビールとの相性も抜群の一皿です

2個 ￥1,100

◆ クラムチャウダー

Clam Chowder

￥1,100

◆ シーザーサラダ

Caesar salad

￥1,300



PASTA



Pasta

◆【生パスタ】ペスカトーレ

Pescatore (Seafood Pasta)

ムール貝、アサリ、などの魚介を贅沢に使用し、その旨味を余すことなくトマトソースに閉じ込めました。

¥ 1,400

◆【生パスタ】牡蠣のバター醤油パスタ

Oyster Butter Soy Sauce Pasta

新鮮な牡蠣を、バターと醤油で香ばしく和風に仕立てました。
牡蠣の濃厚なコクとバターの香りが生パスタに絡み、静かな感動を呼び起こします。

¥ 1,900



PASTA



◆【生パスタ】もりもり釜揚げしらすのペペロンチーノ

Shirasu Peperoncino

¥ 1,250

もちもちの生パスタが見えないほど、ふっくらと茹で上げた「釜揚げしらす」をこれでもかというほど豪快に盛り付けました。

◆【生パスタ】海老のトマトクリームパスタ

Shrimp Tomato Cream Pasta

¥ 1,600

プリプリの海老と彩り豊かな野菜を煮込んだラタトゥイユを合わせたリッチなソース。濃厚なクリームとトマトの酸味がもちもちの生パスタを包み込みます。

◆【生パスタ】濃厚ミートパスタ

Hearty Meat Sauce Pasta

¥ 1,000

お肉をたっぷり使用した食べ応えのあるミートソースは、大人も子どもも夢中になる力強い味わい。トッピングの温泉卵を崩して絡めれば、さらに深く濃厚な物語が口の中で始まります。



Pasta





◆ チキンスープカレー (ライス付き)

¥ 1,600

Chicken Soup Curry

ホロホロになるまで丁寧に煮込んだ大きなチキンレッグと、素揚げすることで甘みを引き出した彩り豊かな野菜の旨味が、スパイスの効いたスープにたっぷりと溶け出しています。

◆ トマトと野菜のスープカレー (ライス付き)

Tomato and Vegetable Soup Curry

フレッシュトマトと彩り豊かな季節の野菜を贅沢に使用しました。野菜の甘みがスパイスと溶け込んだ、身体に優しいヘルシーなカレーです。

¥ 1,600



Soup Curry

MAIN



Bowl

◆ もりもり海鮮釜揚げしらす丼

¥ 1,250

Loaded Seafood Shirasu Rice Bowl

ふっくらと茹で上げた釜揚げしらすを、これでもかというほど豪快に盛り付けました。卵黄と大葉の香りが、素材の純粋な旨味をさらに引き立てる海の定番です。

Plate

◆ からあげチキンプレート

Karaage Chicken Plate

サクサクした衣とジューシーな鶏肉でご飯が進むセットで、ランチや軽めの食事にぴったりな満足感に満ちたセット

¥ 1,280



◆ フィッシュプレート

Fish Plate

外は衣が驚くほどサクサク、中はふっくらとジューシーに揚げた白身魚のフライを、こだわりのタルタルソースでお楽しみください。

¥ 1,280



STEAK



◆ 赤身ステーキ(ランプ)

Rump Steak

200 g ￥2,980

◆ 赤身ステーキ(肩ロース)

Chuck Eye Roll

200 g ￥2,980

◆ ハラミステーキ

Skirt Steak

200 g ￥3,480

Steak



SIDES



◆ フィッシュ & チップス

Fish and Chips

外はサクサク、中はふっくらジューシーに仕上げた白身魚のフライと、ホクホクのポテトフライが絶妙な組み合わせ！

¥ 1,250

◆ チキン & チップス

Chicken and Chips

サクサクのチキンとポテトフライがセットになった人気メニュー

¥ 1,500

◆ クラブ & チップス

Crab and Chips

濃厚な甘みを閉じ込めたサクサクのクラブフライ。揚げたてポテトと一緒に楽しむ、至福のひとつときを。

¥ 1,250



◆ ムール貝の白ワイン煮

Mussels in White Wine

¥ 1,700

◆ フライドポテト

French Fries

¥ 800

◆ ガーリックシュリンプ

Garlic Shrimp

¥ 1,250

◆ 牡蠣のアヒージョ

Oyster Ajillo

¥ 2,200



DESSERT



Bagel French Toast

◆ ベーグルフレンチトースト

Bagel French Toast

¥ 1,350

「河の左岸」

外はカリッと中はモチモチの感動食感。バニラアイスと溶け合う至福の甘さは、若き日の作家が愛したパリのよう。

お店一番人気の看板スイーツ

甘くて香ばしいベーグルを使用したフレンチトーストに、アイス・シナモン・はちみつをかけて贅沢に仕上げました。



◆ バニラアイス

¥ 500

Vanilla Ice Cream

SAILS YOKOHAMA