

PIER21 MUSIC CAFE & BAR



FOOD MENU

SANDWICH



01



02



03



04

- 01 熟成鎌倉ベーコンのBLTサンドウィッチ
Aged Kamakura bacon BLT sandwich

¥ 1650

- 02 ローストビーフサンドウィッチ
Roast beef sandwich

¥ 1950

- 03 タマゴサンドウィッチ
Egg sandwich

¥ 1210

- 04 クロックムッシュ (ハーフサイズ)
Croque monsieur

¥ 1100

TOAST



05



06

- 05 ピザトースト
Pizza toast

¥ 1210

- 06 あんバタートースト
Anko butter toast

¥ 880

FOOD MENU

RECOMMENDED



07



08



09



10

07 ナポリタン

Napolitan

M ¥ 1210

L ¥ 1540

08 ナポリタン 熟成鎌倉ベーコンと目玉焼きのせ

Napolitan topped with aged Kamakura bacon

M ¥ 1650

L ¥ 1950

09 オムライス

Omelette rice

M ¥ 1430

L ¥ 1760

10 ベーコンと半熟卵のシーザーサラダ

Caesar salad with bacon and soft-boiled eggs

¥ 1320

FOOD MENU

SWEETS



11



12



13

- 11 フレンチトースト ベリー&キャラメル
French toast berries & caramel

¥ 1430

- 12 フレンチトースト レモン&バター
French toast lemon & butter

¥ 1430

- 13 プリンパフェ
Pudding parfait

¥ 1210

ICE CREAM

TAKE OUT OK!!



- 14 アイスクリーム
Ice cream

バニラ / ストロベリー / 塩キャラメル
Vanilla / Strawberry / Salted caramel

Single ¥ 770

Double ¥ 990

FOOD MENU

SNACK DISHES



- 15 ミックスナッツ
Mix nuts

¥ 660

- 16 チョコレート
Chocolate

¥ 660

- 17 ポテトサラダ
Poteto salad

¥ 770

- 18 メカジキの生ハム
Raw swordfish ham

¥ 880

- 19 スモークサーモンとサワークリーム
Smoked salmon & sour cream

¥ 1210

- 20 チーズ盛り合わせ
Assorted cheese

¥ 1100

- 21 レーズンバター
Raisin butter

¥ 880

- 22 チーズとアボガドとサルサソースのナチヨス
Nachos with cheese, avocado and salsa sauce

S サイズ ¥ 990

L サイズ ¥ 1980

DRINK MENU

SOFT DRINK



クリームソーダ ¥ 880
Cream soda

ミルクセーキ ¥ 770
Milk shake

コーラフロート ¥ 880
Cola float

レモンスカッシュ ¥ 770
Lemon squash

キウイスカッシュ ¥ 770
Kiwi squash

コカコーラ ¥ 660
Coca cola

ジンジャーエール ¥ 660
Ginger ale

シービーディーエックス ¥ 1100
CBDX

レッドブル ¥ 770
Red bull

COFFEE & TEA

コーヒー(ホット/アイス) ¥ 660
Coffee(Hot/Ice)

カフェモカ(ホット/アイス) ¥ 770
Cafe mocha(Hot/Ice)

カフェオレ(ホット/アイス) ¥ 770
Cafe au lait(Hot/Ice)

PIER21 オリジナルブレンドティー ¥ 660
(ホット/アイス)
Original blend tea(Hot/Ice)

ウィナーコーヒー(ホット/アイス) ¥ 770
Wiener coffee(Hot/Ice)

オレンジティー(ホット/アイス) ¥ 660
Orange tea(Hot/Ice)

アイスコーヒーフロート ¥ 880
Ice coffee float

DRINK MENU

FRUITS FIZZ



キウイフィズ ¥ 1210
Kiwi fizz

ストロベリーフィズ ¥ 1320
Strawberry fizz

バイオレットフィズ ¥ 1100
Violet fizz

アップルフィズ ¥ 1210
Apple fizz

COCKTAIL

ボタニカルジントニック ¥ 1540
Botanical gin tonic

ジントニック ¥ 990
Gin tonic

ウォッカソーダ ¥ 990
Vodka soda

モヒート ¥ 1320
Mojito

テキーラサンライズ ¥ 990
Tequila sunrise

スクリュードライバー ¥ 990
Screwdriver

キューバリブレ ¥ 990
Cuba libre

モスコミュール ¥ 990
Moscow mule

アマレットオレンジ ¥ 1100
Amaretto orange





※表示金額は税込 (TAX INCLUDED)

DRINK MENU

BEER

ハイネケン (缶) ￥ 880
Heineken

東京ブルース セッションエール (生) ￥ 1430
Tokyo blues session ale "Draft"

伊勢角屋麦酒ヒメホホワイト (生) ￥ 1430
Isekado brewery hime white "Draft"

横浜ラガー (瓶) ￥ 1320
Yokohama lager "Bottle"

横浜アルト (瓶) ￥ 1320
Yokohama alt "Bottle"



WHISKY

ハイボール ￥ 990
Highball

ザ シングルトン ダフタウン12年 ￥ 1210
Singleton Dufftown 12years

ブッシュミルズ ブラックブッシュ ￥ 1210
Bushmills black bush

タリскар10年 ￥ 1430
Talisker 10years

ラフロイグ 10年 ￥ 1650
Laphroaig 10years

I. W. ハーパー 12年 ￥ 1650
I. W. Harper 12years

SHOT

ドンフリオ レポサド ￥ 1100
Don julio reposado

シロック ￥ 900
Ciroc

ハブシュ ￥ 900
Habush



※表示金額は税込 (TAX INCLUDED)

WINE LIST

PIER21のワインは全て「自然派ワイン」です。
季節に合わせた味わいと、アート性のあるエチケットにプライオリティを置いて、
世界各地から希少なものをセレクトしています。

泡 (Glass/Bottle)

SIN, Amós Bañeres SIN Cava Xarel-lo

シン・カヴァ チャレロ (スペイン/チャレロ)

⇒細かくクリーミーな泡立ちに透明感のあるグリーンイエロー、
二十世紀梨やグレープフルーツやライムの香り、シャープなアタックでフレッシュさもあり、上質で
ドライなクリアなアフターを楽しめる逸品です。

Glass 1,000 / Bottle 6,900

白 (Glass/Bottle)

Herve Villemade, Cheverny Blanc - Domaine 2022

エルヴェ・ヴィルマード (フランス/ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ)

⇒白い花の香りを感じながらの少しプラスチック感。頂いてみると、まだまだ酸がしっかり。
そして結構ミネラリー。ミント的な冷涼感や白故障的なスパイス感もありつつ、
檸檬等の黄色系果実とミネラル感。

Glass 1,300 / Bottle 8,000

オレンジ (Glass/Bottle)

Ninja De Las Uvas Blanco 2021 / La Del Terreno

ニンジャ・デ・ラ・ウヴァ・ブランコ2021 (スペイン/マガベオ)

⇒輝きのある濃いイエロー色、リンゴや白い花、二十世紀梨のアロマ、
ドライなアタックがスッキリしていて口中に洋梨やネクタリンの香りが広がります。中程度の酸味と
やや短く余韻が続きます。あまり日本に輸入のない、スペイン南東部のムルシア州ブーリャス産。

Glass 1,200 / Bottle 7,400

赤 (Glass/Bottle)

Herve Villemade, Cheverny Rouge - Domaine 2022

エルヴェ・ヴィルマード (フランス/ガメ)

⇒さわやかさと、しっかりと熟した果実味の共存するワイン。ピノ・ノワールがシルキーなタンニン
と、リコリスのような香りを、ガメがフレッシュに後味を与える。気軽なワインバーだけでなく、
レストランなど様々な場で楽しめるワイン。

Glass 1,300 / Bottle 8,000



※表示金額は税込 (TAX INCLUDED)

WINE LIST

PIER21のワインは全て「自然派ワイン」です。
季節に合わせた味わいと、アート性のあるエチケットにプライオリティを置いて、
世界各地から希少なものをセレクトしています。

泡 (Bottle)

Maître de Chai Chenin Blanc Sparkling Wine Wilson Vineyard Clarksburg NV

メートル・ド シェ シュナン・ブラン (アメリカ/シュナン・ブラン)

⇒完熟果実の蜜感。ピターな余韻と爽快な発泡。バランスが良い仕上がりです

Bottle 9,800

Laherte Freres, Brut-Ultradition NV

ラエルト・フレール (フランス/ピノ・ムニエ、シャルドネ、ピノ・ノワール)

⇒安定した美味しさのシャンパーニュ。リッチで上品な味わい。

Bottle 14,000

Champagne Fleury, Brut Nature - Fleur de l'Europe NV

シャンパーニュ・フルーリー (フランス/ピノ・ノワール、シャルドネ)

⇒ビオダイナミのシャンパーニュメーカー。中盤から膨らみ出すと心地良いマンゴーの様な果実感と少し良い感じのヨーグルトの様なニュアンスも出てきます。

Bottle 16,500

白 (Bottle)

SARL La Soeur Cadette, Vézelay - Angelots 2022

ラ・スール・カデット (フランス・シャルドネ)

⇒ブルゴーニュの名手。洋梨やりんご、後半にヴァニラなどの風味も加わり味わいの移り変わりも楽しみたい1本。

Bottle 8,700

Dom. Goepp, Pinot Gris V.V. Affenberg 2021

ドメーヌ・ギュップ (フランス/ピノ・グリージョ)

⇒ユリなどの白い花のようなフローラルさと、レモンコンフィのような酸を伴ったコクのある果実味。余韻にほろ苦さとじわっとにじみ出る、生酛の日本酒のような旨み。全体的にとってもバランスが良い。

Bottle 9,600

Enric Soler, Improvisació 2021

エンリック・ソレール (スペイン/チャレロ)

⇒まるでブルゴーニュのムルソーを飲んでいるかのような上品で気品のある味わい。キレのある酸とアフタニー続く余韻が素晴らしい。

Bottle 12,000

WINE LIST

PIER21のワインは全て「自然派ワイン」です。
季節に合わせた味わいと、アート性のあるエチケットにプライオリティを置いて、
世界各地から希少なものをセレクトしています。

赤 (Bottle)



Podere Luisa, Sangiovese "Fuoriso" 2017
ポデーレ・ルイーザ (イタリア/サンジョベーゼ)
⇒ストレートに果実を感じ、力強くも飲み心地の良い赤ワイン。
ルイーザ最高の1本の出来です。
Bottle 9,800



Koerner, Mammola 2021
コーナー・マンモーロ (オーストラリア/シャッカレロ)
⇒じんわり梅やシソを感じて料理とのマッチ感は抜群な薄旨。
赤酢の酢飯なんて最高です。
Bottle 10,000



Cruse Wine Co., Syrah Charles Heintz Vineyard Sonoma Coast 2021
クルーズ・ワイン・カンパニー (アメリカ/シラー)
⇒新CAワイン界を牽引する実力派スター。
舌触りは肉感的でタンニンも感じられます。
純粋なカリフォルニアのシラーでありながら、
北ローヌのワインを彷彿とさせるようなワインに仕上がっています。
Bottle 15,000



C H A M P A G N E



ヴーヴクリコ イエローラベル ブリュット
Veuve clicquot yellow label brut

¥ 16,500



FRENCH FRIES



フレンチフライ
French fries

¥ 990

フレンチフライ トリュフ塩
French fries with truffle salt

¥ 1100

フレンチフライ スイートチリソース&サワークリーム
French fries with sweet chili sauce & sour cream

¥ 1320