

MIDPARK DINER

2024.4.19 fri - 5.26 sun

operated by

TOKYO
billboard
LIVE

平日 Weekday

17:00-21:30

土日祝 Weekend&Holidays

12:00-21:30

●L.O. 20:45 ●4.30 (Tue) - 5.2 (Thu) は、12:00 OPEN

FOOD MENU

🛒 ... テイクアウト可能 To-Go Available

HAMBURGER

(左) **BBLTダイナーバーガー** 🛒
BBLT Diner Burger

¥1,500

ビルボードライブ東京の逸品ともいえる王道ハンバーガー。ビーフ100%パティ、ケチャップ、イエローマスタード、ピクルス、レタス、オニオンスライス、レッドチェダーチーズを重ね、クラシックスタイルの美味しさを追究しました。

(右) **ルーサー・バーガー** 🛒
Luther Burger

¥1,500

R&B歌手のルーサー・ヴァンドロスが生みの親と言われるドーナツバーガー。ビーフ100%パティ、ピクルス、チェダーチーズ、ケチャップ、イエローマスタード、ベーコンをドーナツで挟んだ、甘じょっぱさの絶妙なハーモニーがクセになる一品です。



MAIN DISH



国産牛の赤ワイン煮込み
Japanese Beef Stewed in Red Wine
¥2,500

赤ワインで一晩マリネした国産牛肉を焼き、香味野菜とともに数時間煮込んで、煮詰めたソースとグリル野菜を添えました。肉の柔らかさと手間をかけた深みのある味わいが魅力です。



アンガス牛ロース1ポンドステーキ
Angus Beef Loin Steak (1 pound)
1ポンド(約450g) ¥5,000 | 1/2ポンド ¥3,000

赤身とサシのバランスがよい肉質が特徴のアンガス牛を1ポンド(約450g)でご用意。塩とコショウのシンプルな味付けで焼き上げてご提供します。柔らかくジューシーな味わいを存分にご堪能ください。

KIDS MENU



BBLTキッズボックス 🛒 ¥1,500
BBLT Kids Meal Box
※大人の方でも購入いただけます

フライドポテト、チキンナゲット、バナナブディング、ピーナツバター・ベーコンサンド、マカロニ&チーズ、野菜が入ったオリジナルキッズボックス。
※ピーナツバター・ベーコンサンドは普通のバゲットに変更できます。

DESSERT



ティラミス ¥800
Tiramisu

BBLTの定番デザート。エスプレッソを染みこませた生地にマスカルポーネクリームを流して冷やし、ココアパウダーをかけました。アルコールは使わず、まろやかな味わいに仕上がっています。

SIDE DISH



ローズマリーベジタブルソテー
Sautéed Vegetables with Rosemary
¥800

自家製オリーブマリネ
Marinated Olive
¥500

**プレスリーが愛した
ピーナツバター・ベーコンサンド**
Peanut Butter & Bacon Sandwich
¥500



スパイシーチキン&フライズ 🛒
Spicy Chicken & Fries
¥1,300

マカロニ&チーズ
Macaroni & Cheese
¥1,000

バゲット
Baguette Slice
¥300



BBLTフィッシュ&フライズ 🛒
BBLT Fisf & Fries
¥1,500

メッシュフライドポテト 🛒
Waffle Fries
¥900

※画像はイメージです。 ※価格はすべて税込みです。 ※駐車場サービス、三井ショッピングパークポイントは対象外です。

MIDPARK DINER

2024.4.19 fri - 5.26 sun

operated by

billboard
TOKYO
LIVE

平日 Weekday

17:00-21:30

土日祝 Weekend&Holidays

12:00-21:30

●L.O. 20:45 ●4.30 (Tue) - 5.2 (Thu) は、12:00 OPEN

DRINK MENU

Billboard Live TOKYO ORIGINAL COCKTAIL

(左)
ハミングバード
Hammingbird

¥900

キウイリキュール、キウイシロップ、ライムシロップを混ぜて、ソーダで割ったカクテル。キウイの魅力である甘さと酸味をお楽しみください。

(右)
シャイニーオレンジ
Shiny Orange

¥900

ウォッカをベースに、マンゴージュース、オレンジジュースを混ぜてグレナデンシロップで色付け。さらにレモンジュースの酸味を加えて、飲みやすいカクテルに仕上げました。



TEQUILA COCKTAIL



(左)
ブルー・マルガリータ
Blue Margarita

¥900

テキーラカクテルの代名詞ともいえる「マルガリータ」。ホワイトキュラソーをブルーキュラソーに変え、ソーダで割って美しい青色のロングカクテルに。甘みと酸味が溶け合った味わいです。

(右)
テキーラモヒート
Tequila Mojito

¥900

テキーラを使うことで、清涼感がアップしたモヒート。ミントの香り、ライムの酸味とシロップの甘味を加えながらも、ハーバルな爽やかさを感じるカクテルです。

MOCKTAIL モクテル

※ノンアルコール Non-alcoholic

(左)
ラ・ボニータ
La Bonita

¥700

マンゴージュース、オレンジジュース、カシシロップの組み合わせがフルーツの美味しさを引き立たせます。

(右)
アイリス
Iris

¥700

グレープフルーツジュース、ライチシロップ、ブルーキュラソーシロップ、ガムシロップ、レモンジュースをトニックウォーターで割った、翡翠色の美しいモクテルです。



BEER

生ビール(アサヒスーパードライ)

Draft Beer

¥800

ノンアルコールビール(アサヒドライゼロ)

Non-alcoholic Beer

¥700

WINE

グラスワイン(赤/白)

Glass of Wine (Red/White)

¥1,000~

ボトルワイン

Bottle of Wine

¥5,000~

WHISKY ウイスキー

ニッカセッション・ハイボール

Whisky (NIKKA session) with Soda

¥800

スコットランドと日本の高品質なモルト原酒をブレンドしたプレミアムウイスキー。華やかな香りのスコッチと、濃くとふくよかな和ウイスキーの競演をハイボールでお楽しみください。

ニッカセッション&フィーバーツリー メディタレーニアン トニックウォーター

Whisky (NIKKA session) & FEVER-TREE MEDITERRANEAN TONIC WATER

¥1,300

SOFT DRINK ソフトドリンク

コココーラ

Coca-Cola

¥600

コーヒー (HOT/ICE)

Coffee (Hot/Iced)

¥600

紅茶 (ICE)

Tea (Iced)

¥600

オレンジジュース

Orange Juice

¥600

ウーロン茶

Oolong Tea

¥600

トニックウォーター

Tonic Water

¥600

ミネラルウォーター

Bottled Water

¥300

※お酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中・授乳期の飲酒はやめましょう。
※画像はイメージです。 ※価格はすべて税込みです。 ※駐車場サービス、三井ショッピングパークポイントは対象外です。

MIDTOWN OPEN THE PARK 2024

TOKYO MIDTOWN