



Bespokebartending をおすすめするセルパンへようこそ！

ビスポークバーテンディングとは

お客様のニーズにお応えしたオーダーメイドの"おまかせ"メニューです。
例えば、多種多様なお酒の中から3杯、
10,000円・15000円・20,000円（チャージ込み)のコースなど、
お好みやご予算をお申し付けくださいませ。

ぜひ"おまかせ"くださいませ。

セルパンはスタンダード・カクテルからプレステージなワインやウイスキーに至るまで、私達が心震え、感動したお飲み物を、最適なアトモスフィアと併にご提供いたします。

高揚感と刺激に溢れるバー・イクスペリエンスを。

Serpent offer our trembling and inspiring drinks, from standard cocktails to prestige, with the perfect Atmosfaea.

We propose a new style of bar service called "Bespoke-Bartending" (custom-made Omakase menu) that adds a bar interpretation to "Omakase" and inspires a conversation with customers. You.

Bar excitement full of exhilaration and stimulation.

・カクテルはスタンダードカクテルはもちろんのこと、フルーツカクテルやノンアルコールカクテル(ソフトドリンクも多種多様に)までご要望にお答えいたします。

・シャンパーニュ、ブルゴーニュの白赤ワインは常時グラスで計20種類ほど。

・もちろんワインのボトル(3000本)のご案内や、スコットランドや日本のシングルモルトウイスキーを中心にカルヴァドス、コニャック、アルマニャック、ラムなどのハードリカーも多種多様にご提案いたします。

Starters

サルメリア69さんの薄切り生ハム 皮付きクラテッロ ズィベーロ ディレゼルバ

キャヴィアとそば粉のブリニ クロテッドクリーム添え

自家製ロースハム ハニーマスタード

鮪さえ菥さんの棒寿司

季節のフルーツと水牛モッツァレラのカプレーゼ

フォアグラ オアのテリーヌとポニーさんのハチミツ

Finger Foods

牛テールのスパイシーコンビーフ

半熟卵とマッシュルームの赤ワインソースがけ

Vegetables

カワチクレソンとロースハムのサラダ

ごろっと焼き野菜 アンチョビとあけがらしのソース

Bread Plates

コンテ30ヶ月と町田農園の甘いトマトのひと口ピザトースト

自家製ハムとチェダーチーズのキューバサンド

※事前のご連絡をいただければコース仕立てでもご用意できます。

Wi-Fi Serpent-guest
Pass 123456789



Soup

じっくり煮込んだ自家製コンソメスープ マッシュルームと黄金桃

生ハム ひよこ豆と野菜 の田舎風スープ

Main Plates

豚フィレ肉のカツレツ アラ ヴィニ ダ アルトウーロ

ラムロース肉と生ソーセージと鴨もも肉と白インゲン豆のカスレ

ビュルゴー家の鴨モモ肉のコンフィ

豚スネ肉の塩漬けとお野菜たっぷりのポトフ

ディジョンで食べたブフ ブルギニヨン (秋冬)

✂ Foods

自家製 大人のハヤシライス

ジロール茸 和栗 熟成チーズのリゾット

町田農園フルーツトマト濃厚アマトリチャーナ

トリュフバター卵かけごはん

自家製コンソメスープの雑炊

※事前のご連絡をいただければコース仕立てでもご用意できます。

Wi-Fi Serpent-guest
Pass 123456789



Sweets & Snack & Fromage

大粒フランス産栗のマロングラッセ

自家製カヌレ オー ショコラ

濃厚カカオのチョコレートテリーヌ

ふんわりとろとろフレンチトースト カンボジア産熟成はちみつor熟成コンテチーズ

ホームメイド オレンジピールチョコ

旬のフルーツアイスクリーム

八街産極細ピーナッツとドライブラックオリーブのローズマリー風味

すごく美味しい和牛チップス (お持ち帰りもできます。おもたせにどうぞ。)

シャインマスカットの白トリュフ塩ソーダ漬け

レザン ドレ オー ソーテルヌ (貴腐ワイン漬けのレーズンをチョコでコーティング)

各種フロマージュございます。

※事前のご連絡をいただければコース仕立てでもご用意できます。

Wi-Fi Serpent-guest
Pass 123456789



Serpent Cocktail Menu

黄金桃のベリーニ

太陽スモモとラズベリーのベリーニ

シャインマスカット晴王と自家製煎茶ジンのフレンチ75

ナガノパープルのジントニック

クイーンニーナのワインクーラー

トウモロコシと蜜蘭香のダイキリ

ラズベリーとブルゴーニュワインのバーガンディーレモネード

氷結 国産マイヤーレモンのジャパニーズネグローニ

西洋梨オーロラと宇治抹茶と紫蘇のカクテル

イチジク 自家製ヴァニラアイス ヴィンテージペドロヒメネスのデザートカクテル

焼きりんごのシャンパーニュカクテル

かぼちゃとカンボジア産天然ハチミツの塩ダイキリ

セップ茸ウォッカ 貴腐ワイン 熟成コールドブリュワーコーヒーのエスプレッソマティーニ

Wi-Fi Serpent-guest
Pass 123456789

Serpent