



BAO by CÉ LA VI

Food Grand Menu



BAO



FALAFEL

FALAFEL, AVOCADO, KALE, BEETROOT, GARLIC SESAMI SAUCE

ファラフェルBAO

ファラフェル、アボカド、ビーツ、胡麻ガーリックソース

¥1,200



SOFT SHELL CRAB

DEEP FRIED SOFT SHELL CRAB, SALSA SAUCE, LETTUCE, JAPANESE PICKLED RADISH AND CARROT

ソフトシェルBAO

素揚げソフトシェルクラブ、サルサソース、レタス、大根ピクルス

¥1,500



CHICKEN KARAAGE

CHICKEN KARAAGE, WASABI REMOULADE SAUCE

カラアゲBAO

唐揚げ、ワサビレモナードソース

¥1,200



CHAR SIU

CHINESE BBQ PORK BELLY, GINGER RELISH

チャーシューBAO

豚バラ角煮フライ、ジンジャーソース、サワークリーム

¥1,200



BAO BURGER

ORIGINAL MEAT PATTY, CHEDDAR CHEESE, CARAMELIZED ONIONS, BACON, BARBECUE SAUCE

BAOバーガー

オリジナルミートパティ、チェダーチーズ、キャラメリゼオニオン、ベーコン、トマト、BBQソース

¥1,300



CHILI SHRIMP

SHRIMP TEMPURA, CHILI SAUCE, ONION, MAYONNAISE, GREEN CURL

チリシュリンプBAO

エビかき揚げ、エビチリソース、玉ねぎ、マヨネーズ、グリーンカール

¥1,200



BLUE CHEESE

ORIGINAL MEAT PATTY, GORGONZOLA SAUCE, TRUFFLE MAYONNAISE, TREVISE, KALE

ブルーチーズBAO

オリジナルミートパティ、ゴルゴンゾーラソース、トリュフマヨネーズ、トレビス、ケール

¥1,500



BACON EGG TRUFFLE

ORIGINAL MEAT PATTY, BACON, FRIED EGG, TRUFFLE MAYONNAISE, TRUFFLE TERIYAKI SAUCE, GREEN CURL, ASPARAGUS

アスパラガスのベーコンエッグトリュフBAO

オリジナルミートパティ、ベーコン、フライドエッグ、トリュフマヨネーズ、トリュフテリヤキソース、グリーンカール、アスパラ

¥1,500

SMALL BITES



MIX NUTS

MIXED NUTS WITH BBQ SPICES

ミックスナッツ

スパイシーミックスナッツ

¥600

MIX OLIVE

ミックスオリーブ

¥800

DRIED FRUITS

CRANBERRY, APRICOT, ORANGE, MANGO, RAISINS, FIG

ドライフルーツ

クランベリー、あんず、みかん、マンゴー、ぶどう、いちじく

¥1,000

ASSORTED CHEESE PLATTER

今日のチーズ盛り合わせ

¥1,500

THAI STYLE MEATBALL

CHICKEN MEAT BALL, BANBOO SHOOT, SMOKE CHILI SAUCE, HERB WITH COCONUTS OIL

タイ風ミートボールヘルークチン〜

自家製軟骨入りつくね、たけのこ、スモークチリソース、香味野菜のココナッツオイル和え

¥1,000

GRILLED DUMPLINGS

SMALL DUMPLINGS, YUZU GEL

焼き小籠包 柚子ジュレ

小籠包、柚子ジュレ

¥900

STEAMED DUMPLINGS IBERICO PORK

STEAMED DUMPLINGS IBERICO PORK, TRUFFLE PONZU

イベリコ豚焼売 トリュフポン酢添え

イベリコ豚焼売、トリュフポン酢ソース

¥900

STIR-FRY OYSTER AND WATER SPINACH

OYSTER, WATER SPINACH, TOCHI BEAN PASTE

牡蠣と空芯菜のトウチ炒め

牡蠣、空芯菜、豆鼓醬

¥1,200

STEAMED SEA SHELL & CANOLA FLOWER

HARD CLAM, ASARI CLAM, CANOLA FLOWER, SHAOXING WINE

※CLAM MAY BE CHANGED DUE TO THE MARKET SITUATION.

春の貝と菜の花の紹興酒蒸し

ホンビノス、あさり、菜の花、紹興酒

※仕入れ状況によって貝の内容はかわります。

¥1,400

TAIWAN APPETIZERS

CUCUMBER / SZECHUAN PICKLES / BAMBOO SHOOTS

台湾3道菜

〜ピリパリきゅうり・ザーサイ・老抽メンマ〜

きゅうり、カシューナッツ、ピリパリ唐辛子、ザーサイ

毛沢東パイス、メンマ、特製醤油ダレ

¥1,000

SALAD

ROMAIN LETTUCE

WHITE MISO DRESSING, EDAMAME, PINE NUTS, AVOCADO, CHERRY TOMATO, RADISH

ロメインレタス

白味噌ドレッシング、ロメインレタス、枝豆、アボカド、ラディッシュ、松の実

¥1,000

FALAFEL AND KALE

FALAFEL, KALE, ENDIVE, TREVISE, POTTERB MUSTARD, HOUSEMADE SESAMI DRESSING

※INGREDIENTS MAY BE CHANGED DUE TO THE SEASON & MARKET SITUATION.

ファラフェル&ケール

ファラフェル、ケール、エンダイブ、トレビス、水菜、自家製白ゴマドレッシング

※季節、仕入れ状況により野菜の内容は変わります

¥1,000

HERB SALAD WITH SMOKED SALMON

MIXED GREEN LEAVES, CORIANDER, DILL, CHERVIL, BEETROOT, SLICED SMOKED SALMON, FRENCH DRESSING

スモークサーモンのハーブサラダ

水菜、カイワレ、パクチー、ディル、セルフィュー、ビーツ、スモークサーモン、フレンチドレッシング

¥1,200

FRIES

SOFT SHELL CRAB

SOFTSHELL CRAB, BANBOO SHOOT, BAO ORIGINAL KOREAN SAUCE

ソフトシェルクラブ

ソフトシェルクラブ、たけのこ、BAO特製ケジャンソース

¥1,200

BONELESS KOREAN FRIED CHICKEN

FRIED CHICKEN WITH YANGNYOM SAUCE, CRUSHED PEANUT, SESAMI SEEDS, YOGURT

ヤンニョムフライドチキン

フライドチキン&ヤンニョムソース、クラッシュドピーナッツ、ゴマ、ヨーグルト

¥1,200

ONION RINGS SICHUAN STYLE

ONION, ORIGINAL SPICY SEASONING

四川風オニオンリング

玉ねぎ、オリジナル麻辣シーズニング

¥800

FRIED POTATOES

フライドポテト

¥900

CHOOSE YOUR DIP

選べるディップ

KETCHUP,
TOMATO CHILI OIL DIP,
ケチャップ、トマト辣油ディップ

WASABI DIP, SPICY BBQ DIP
わさびディップ、スパイシーBBQディップ

+¥100

TRUFFLE DIP
トリュフディップ

+¥200

SWEETS

TAIWAN PINAPPLE CAKE

自家製台湾パイナップルケーキ

¥800

COCONUTS ZUCOTTO

ココナッツズコット

¥800