

# - 런치 메뉴 -

11:00~15:00

## 세트

모든 메뉴에 이 세트가 포함됩니다.

すべてのメニューにこちらのセット付



드링크 바  
ドリンクバー

&



갓 구운 빵  
焼き立てオリブブレッド

&



오늘의 수프  
本日のスープ

## NAPORITAN

스파게티 나폴리탄

64名物 ナポリタンスパゲッティ

Set 1,700-



## CUTLET

일본 흑소 로스트비프 그레이비소스

黒毛和牛のローストビーフ グレービーソース

Set 1,880-



## BEEF

일본 흑소 로스트비프 그레이비소스

黒毛和牛のローストビーフ グレービーソース

Set 3,700-



## OMELET

제철 소스를 곁들인 오믈렛 런치

オムレツランチ 季節のソースがけ

Set 1,720-



## CONFIT

일본 국산 뼈 있는 닭다리 살 콩피

国産骨付き鶏モモ肉のコンフィ

Set 2,380-



## 감자 튀김 버터 허브

フレンチフライ バターハーブ

760-

## 감자 튀김 버터 송로 버섯

フレンチフライ パタートリュフ

1,080-

※ 전 테이블 금연입니다. 혼잡 시 테이블 이용은 2시간으로 제한합니다.

※ 가격은 모두 세금이 포함된 가격입니다.

※ 사진은 이미지입니다.

# - 디너 메뉴 -

15:30~

## 고베 소고기로 만든 샤퀴트리

神戸牛のシャルキュトリー



고베 소고기로 만든  
로스트 비프  
神戸牛のローストビーフ  
1,530-



고베 소고기 삼겹살로 만든  
베이컨  
神戸牛バラ肉のベーコン  
1,250-



고베 소고기로 만든 리에트  
神戸牛のリエット  
1,080-

## 애피타이저와 파스타

前菜とタパス



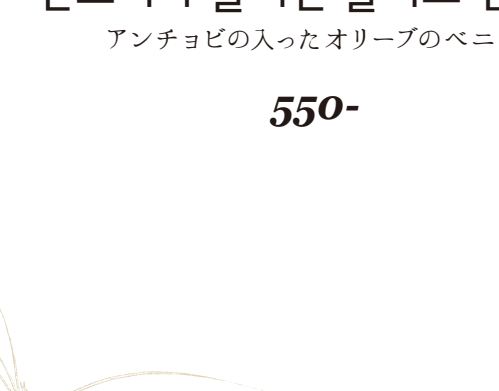
훈제 소금 고등어  
감자 샐러드  
スモークした塩サバのポテトサラダ  
660-



파테 드 캄파뉴  
パテ・カンパニユ  
770-



햄과 렌틸 콩 샐러드  
えびすもち豚のハムとレンズ豆のサラダ  
750-



생 햄과 과일  
生ハムとフルーツ  
870-



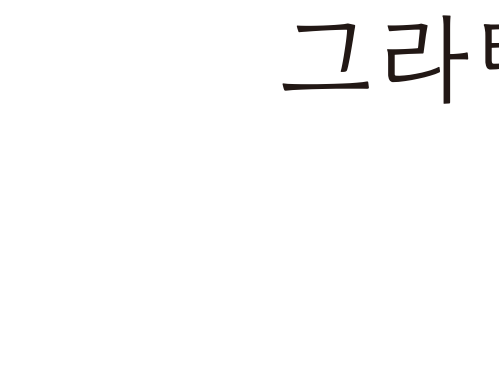
부르고뉴풍의 문어와 양송이버섯  
タコとマッシュルームのブルゴーニュ風  
830-



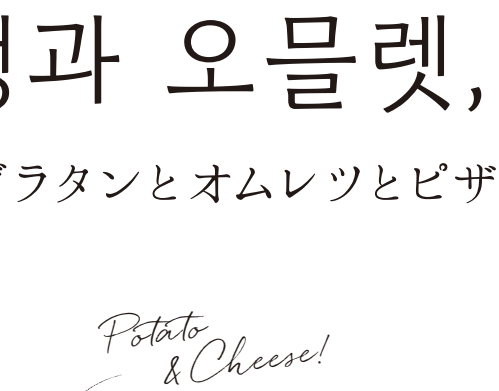
안초비가 들어간 올리브 벤예이  
アンチョビの入ったオリーブのベニエ  
550-



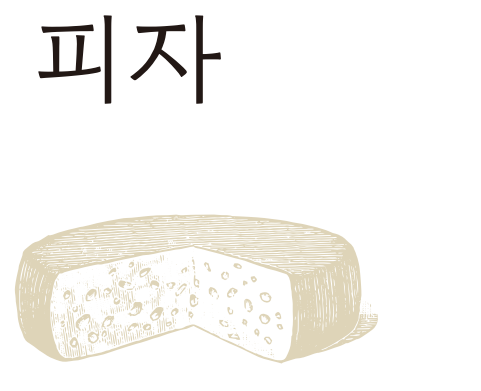
실치와 살사 베르데 브루스케타  
シラスのブルスケッタ サルサヴェルデ  
680-



엔다이브 블루 치즈  
アンディヴのブルーチーズ  
900-



새우 마요 루이유 소스  
64エビマヨ ルイユソース  
850-



애피타이저 모두  
前菜盛り合わせ  
5가지 / 2,035-  
8가지 / 3,410-

## 그라탱과 오믈렛, 피자

グラタンとオムレツとピザ



송로 버섯과 치즈 오믈렛  
トリュフとチーズのオムレツ  
1,100-



라클렛 치즈가 들어간  
감자 그라탱  
グラタン・フィノワーズ ラクレットチーズ  
830-



마르게리타  
ピッツァ マルゲリータ  
1,100-



콰트로 포르마지  
꿀을 곁들여  
クワトロフォルマッジ ハチミツ添え  
1,300-

## 샐러드

サラダ



달걀 프라이를 얹은  
리요네즈 샐러드  
フライドエッグをのせた  
64リヨネーズサラダ  
1,200-



양상추와  
소금 다시마 샐러드  
レタスと塩昆布のシンプルサラダ  
890-



니스풍 샐러드  
ニース風サラダ  
1,450-



생 햄 샐러드  
生ハムのサラダ  
1,500-

## 튀김

揚げ物



감자 튀김  
버터 허브  
フレンチフライ バター・ハーブ  
759-



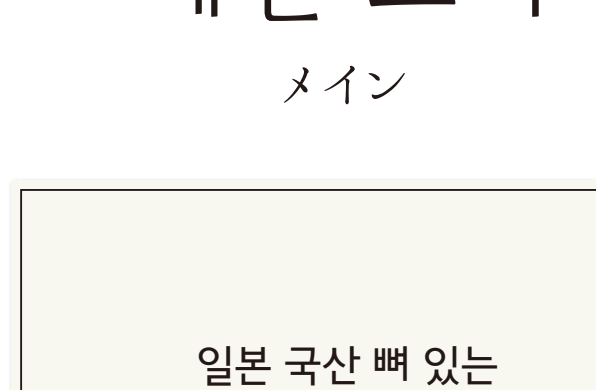
감자 튀김  
버터 송로 버섯  
フレンチフライ バター・トリュフ  
1,078-



프라이드 치킨  
64フライドチキン  
825-



프라이드 치킨  
매운 맛  
64フライドチキン スパイシー  
858-



트리빠 커틀릿  
トリッパ カツレツ  
980-



삼겹살  
64トリッパ  
825-



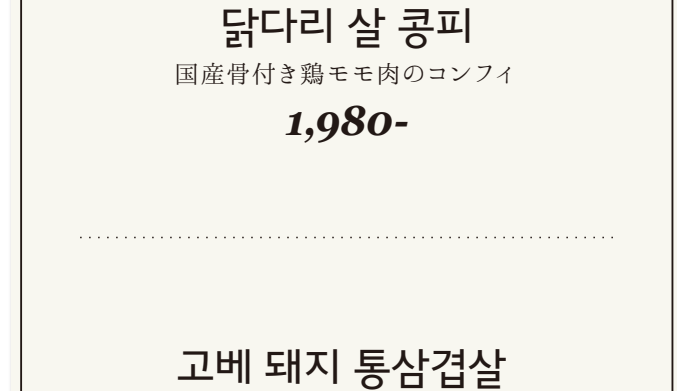
삼겹살  
매운 맛  
64トリッパ スパイシー  
858-



삼겹살  
64トリッパ  
825-

## 메인 요리

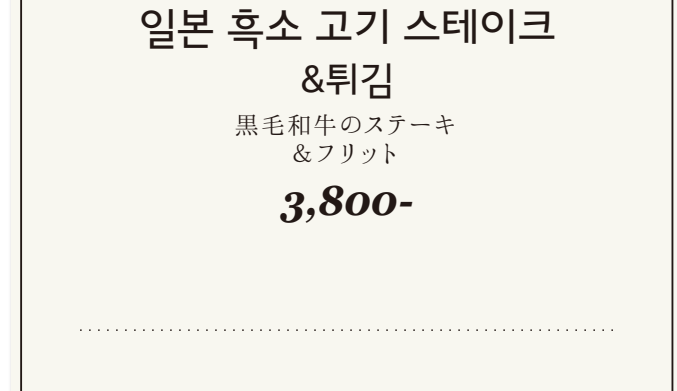
メイン



일본 국산 뼈 있는  
닭다리 살 콩피  
国産骨付き鶏モモ肉のコンフィ  
1,980-



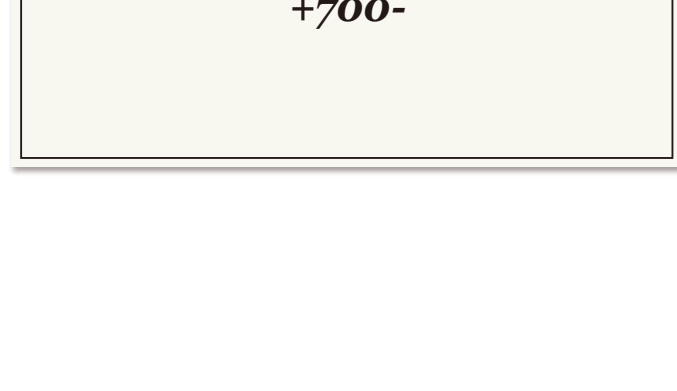
고베 돼지 통삼겹살  
레드 와인 조림  
神戸豚バラ肉の赤ワイン煮込み  
2,200-



일본 흑소 고기 스테이크  
& 튀김  
黒毛和牛のステーキ  
& フライット  
3,800-



부야베스  
64のブイヤベース  
2,980-



마무리 리조토 또는 파스타  
ダのリゾット or パスタ  
+700-



일본 국산 뼈 있는  
닭다리 살 콩피  
国産骨付き鶏モモ肉のコンフィ  
1,980-



고베 돼지 통삼겹살  
레드 와인 조림  
神戸豚バラ肉の赤ワイン煮込み  
2,200-



일본 흑소 고기 스테이크  
& 튀김  
黒毛和牛のステーキ  
& フライット  
3,800-



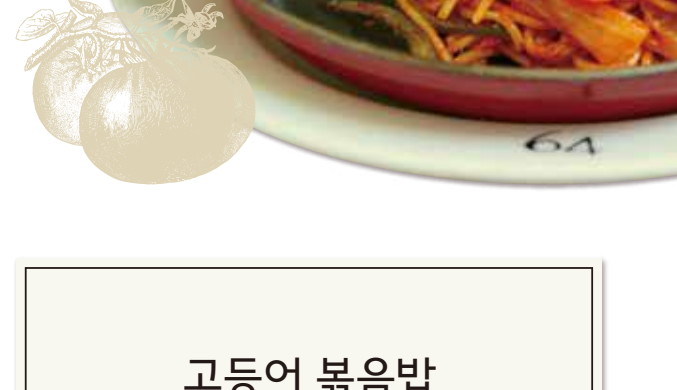
부야베스  
64のブイヤベース  
2,980-



마무리 리조토 또는 파스타  
ダのリゾット or パスタ  
+700-



삼겹살  
64トリッパ  
825-



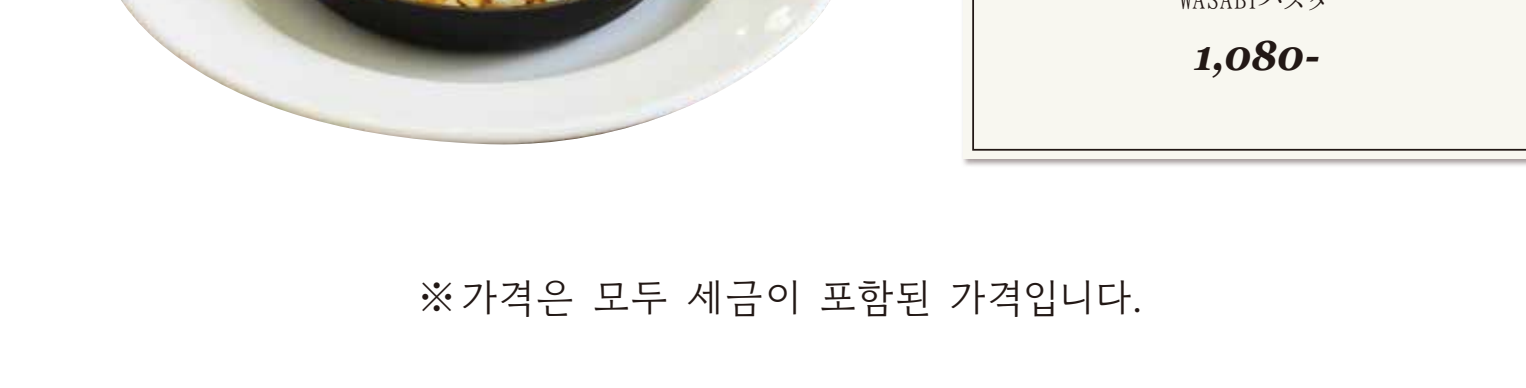
삼겹살  
매운 맛  
64トリッパ スパイシー  
858-



삼겹살  
64トリッパ  
825-

## 스파게티와 마무리

スパゲッティとダ



시그니처 메뉴  
스파게티 나폴리탄  
치즈 듬뿍  
ずっと名物 64ナポリタンスパゲッティ  
たっぷりチーズ  
1,630-



시그니처 메뉴  
스파게티 나폴리탄  
ずっと名物 64ナポリタンスパゲッティ  
1,480-



고등어 볶음밥  
サバのチヤーハン  
1,050-



와사비 파스타  
WASABIパスタ  
1,080-

※가격은 모두 세금이 포함된 가격입니다.

# - 음료 메뉴 -

11:00~

## 먼저 스파클링 와인으로 건배하자!

まずはスパークリングワインで乾杯！

오늘의 스파클링 와인  
本日のスパークリングワイン

800-

과일 스파클링  
フルーツスパークリング

830-

저알콜 스파클링  
低アルコールスパークリング

780-

### Red Wine

글래스 와인 <레드>  
グラスワイン〈赤〉

육즙 넘치는 과일맛 계열  
ジューシー・果実味系

800-

깊고 진한 바디감 계열  
しっとりボディ系

930-

### White Wine

글래스 와인 <화이트>  
グラスワイン〈白〉

강하고 산뜻한 맛 계열  
キリッ・スッキリ系

800-

향이 좋고 풍부한 맛 계열  
芳醇・ふくよか系

930-

### Wine Cocktail

All 750-

상그리아 <레드 / 화이트>  
スタンダード サングリア〈赤/白〉

키르 로열  
キールロワイヤル

키르 임페리얼  
キールインペリアル

키르  
キール

미모사  
ミモザ

키티  
キティ

### Beer

샷포로 쿠로라벨 <생맥주>  
サッポロ黒ラベル〈生〉

680-

샷포로 에비스 <생>  
サッポロエビス〈生〉

780-

에비스 더 블랙 <병>  
エビス ザ ブラック〈瓶〉

730-

논알콜 맥주 <병>  
ノンアルコールビール〈瓶〉

680-

샌디 개프  
サンディガフ

730-

### 64 Standard

에비스 더 블랙 <병>  
エビス ザ ブラック〈瓶〉

680-

이탈리안 레모네이드  
イタリアンレモネード

680-

이탈리안 하이볼  
イタリアンハイボール

730-

드라이 스프리츠  
ドライスプリッツ

680-

아페를 스프리츠  
アペロールスプリッツァー

730-

진 토닉  
64 ジントニック

850-

일본 진 토닉  
和ジントニック

850-

### 64 Standard

하이볼  
64 ハイボール

640-

‘TRACK’ 하이볼  
“TRACK” ハイボール

680-

Old Parr 12 Years  
オールドパー 12年

680-

Oardbeg 10 Years  
アードベック 10年

1,100-

Glenlivet 12 Years  
グレンリベット 12年

770-

Dewar's Aged 18Years  
デューワーズ18年

1,200-

Dewar's  
デューワーズ

650-

JAMESON  
ジェムソン

680-

JACK DANIEL'S OLD NO.7  
ジャックダニエル

770-

JACK DANIEL'S Tennessee HONEY  
ジャックダニエル テネシーハニー

790-

WILD TURKEY 8years  
ワイルドターキー 8年

830-

WOODFORD RESERVE  
ウッドフォードリザーブ

900-

TALISKER 10years  
タリスカー 10年

1,100-

CAOL ILA 12years  
カリラ 12年

1,100-

### Spirits & Cocktail

【Gin -季の美-】

お米から作るライススピリッツとボタニカルに  
玉露・柚子などの日本ならではの素材を使用した京都のクラフトジン

진 토닉  
ジントニック

850-

진 벵  
진벵

850-

진 라임  
진라임

750-

【Vodka -ズブロッカ-】

ポーランドで採れる「バイソングラス」を漬けたウオッカ  
柔らかな香りとまろやかな飲み口

즈블로카 토닉  
ズブロッカトニック

780-

스파이시 모스크바 물  
スパイシーモスクブル

780-

【Vodka -グレイグース-】

フランス産の、世界で一番美味しいウオッカと評されたプレミアムウオッカ

그레이 구스 토닉  
グレイグーストニック

880-

모스크바 물  
モスクブル

880-

스트레이트  
ストレート

780-

【Campari】

ハーブ

캄파리 소다  
カンパリソーダ

730-

【アペロール】

オレンジ&ハーブ

아페를 스프리츠  
アペロールスプリッツァー

730-

스푸모니  
スプモニー

730-

온 더 락  
オンザロック

700-

【パッサア】

パッションフルーツ

파싸아 오렌지  
パッサアオレンジ

730-

【ティフィン】

紅茶

티핀 벵  
ティフィンベック

730-

【カルーア】

コーヒー

깔루아 밀크  
カルーアミルク

730-

파싸아 모니  
パッサアモニー

730-

다르질링 쿨러  
ダージリングクーラー

730-

깔루아 에스프레소 마티니  
カルーアエスプレッソマティーニ

980-

## 보틀 와인

ボトルワインたち

### Sparkling Wine

Loorimer Brut De Borttoli (Australia)  
ロリマー ブリュット デ・ボルトリ

3,500-

Il Poggio Spumante Brut (Italy)  
イル ポッジョ スプマンテ ブリュット

3,800-

Asti Spumante La Selvatica (Italy)  
アスティ・スプマンテ ラ・セルヴァタイカ N.V

5,800-

Marie Demets Champagne Tradition (France)  
マリー・ドゥメ シャンパーニュ・トラディション N.V

8,800-

Champagne Barons De Rothschild (France)  
シャンパーニュ バロン・ド・ロスチャイルド

12,000-

J.lassalle Cuvee Preference Brut J.lassalle (France)  
J.ラサール キュヴェ・プレフェランス ブリュット ブルミエクリュ

15,000-

### White Wine

Pasqua Bianco Venet I.G.T. (Italy)  
パスクア ビアンコ ヴェネト

3,300-

Miluna Bianco (Italy)  
ミルーナ・ビアンコ

3,300-

Bodegas Campos Reales (Spain)  
ボデガス カンポス レアレス

3,300-

M.Chapoutier Pays d'oc (France)  
シャプティエ ペイドック ブラン

3,800-

Zacharias Winery Omikron White (Greece)  
ザシャリアス・ワイナリー・オミクロン・ホワイト

4,300-

Biancospino Casa di Monte (Italy)  
ビアンコス피노 カーサ・ディ・モンテ

4,500-

Barone di Valforte Pecorino (Italy)  
바르네・ディ・ヴァルフオルテ 아ブルツォ・ペ코リーノ

5,000-

Riesking Trimbach (France)  
리েস킹 트림박

6,000-

Macon-Village Chameroy (France)  
마콘・그레이주 샹마로프 루이・라트루ール

6,500-

Tramin Muller Thurgau (Italy)  
트뤼어・뮐러 투르가우 트라민

7,000-

Pouilly Fume "Domaine Des Fines Caillottes" Jean Pabiot (France)  
푸이・퓨메 돔메스・즈・FINE스・카이요트 Жан・파비오

8,500-

Chablis 1er Cru Vaillons (France)  
샤블리 블뤼미에・크뤼 뮈외옹 돔메스・ジャン・コレ

10,000-

### Red Wine

De Bortoli Lorimer Shiraz Cabernet (Australia)  
데・보르트리・로리머・시라즈 카벨네스ーヴィニヨン

3,300-

Organico Terre Siciliane Rosso (Italy)  
타그엘네트로 오르가니코 테르레 시치리아네 로쏘

3,300-

Pasqua Rosso Veneto I.G.T. (Italy)  
パスクア 로쏘 베네트

3,300-

Coteaux Bourguignons (France)  
코트외 부르기뇽 앙리 드 브루즈

3,800-

Roceno Nerello Mascalese Cantine Europa (Italy)  
로체뇨 네렐로 마스칼레제 칸티네 에우로파

4,300-

Las Hermanas Organic (Spain)  
라스・엘마르나스 오르가닉

4,500-

Gravelly Ford Vineyards (America)  
그레이블리・포드・ヴィンヤーズ

5,000-

Cotes Du Rhone Rouge E.guigal (France)  
코트・듀・로즈・라・루지유

6,000-

Cuvee Winebonds (France)  
키ュー브 와인반즈 크리스토프 바칼레

6,800-

Fontanafres Barolo (Italy)  
파로로 폰타나프레즈

7,000-

Bourgogne Pinot Noir La Moutonniere Domaine Roux Pere Et Fils (France)  
ブルゴーニュ・ピノ・ノワール ラ・ムートニエール

9,000-

Saint-Joseph Rouge Vidal Fleury (France)  
생・조세프 루어-쥬 비달・플루리

12,000-

## 기타 음료

その他のお飲み物

### Nonalcohol Cocktail

All 730-

미모사는 알코올 카테일  
モテサルミモザ

라임과 생강을 곁들인 무알콜 카테일  
ライムと生姜を添えた無アルコール

복숭아와 편백나무를 곁들인 무알콜 카테일  
ピーチと白木を添えた無アルコール

### Coffee

커피  
コーヒー

550-

아메리칸 커피  
アメリカンコーヒー

550-

카페 라테  
カフェラテ

630-

### Tea

아시아의 홍차 전문점 ‘Ue-fu’ 찻잎을 사용.

다르질링  
ダージリン

660-

얼그레이  
アールグレイ

660-

아삼  
アッサム

660-

아이스티  
アイスタイー

550-

티 소다  
ティソーダ

630-

### 64 Original

레몬 스쿼시  
レモンスカッシュ

730-

믹스 주스  
ミックスジュース

730-

### Soft Drinks

All 550-

오렌지 주스  
オレンジジュース

자몽 주스  
グレープフルーツジュース

사과 주스  
りんごジュース

크랜베리  
クランベリージュース

파인애플 주스  
パイナップルジュース

전저에일 <단맛 / 진한 맛>  
ジンジャーエール〈甘口/辛口〉

콜라  
コーラ

토닉 워터  
トニックウォーター

우롱차  
烏龍茶

※가격은 모두 세금이 포함된 가격입니다.



食物アレルギー又はその他食材のお取り除きをご希望されるお客様へ

Policy of the removal of specified ingredient

關於去除特定食物成分的政