

# - 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  
焼き立てオリーブブレッド

## NAPORITAN

스파게티 나폴리탄  
64名物 ナポリタンスパゲッティ

Set 1,298-



라지 사이즈 +220-  
大盛



## 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 1,430-



## 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 3,300-



## FRENCH TOAST

생 햄과 롯데 양송이버섯 캄파뉴 프렌치토스트

生ハムと六甲マッシュルームのカンパニュフレンチトースト

Set 1,540-



## OMELET

제철 소스를 곁들인 오믈렛 런치

オムレツランチ 季節のソースかけ

Set 1,320-



## BOUILLABAISSE

제철 생선 부야베스

季節のお魚のブイヤベース

Set 2,420-



## CONFIT

일본 국산 뼈 있는 닭다리 살 콩피

国産骨付き鶏モモ肉のコンフィ

Set 1,958-



## 감자 튀김 버터 허브

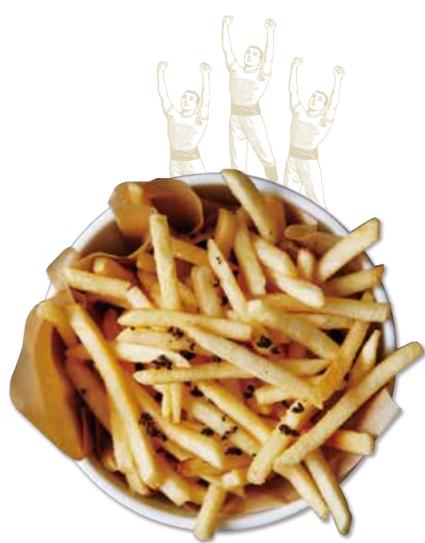
フレンチフライ バターハーブ

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 캉파뉴  
パテドカンパニュ  
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-



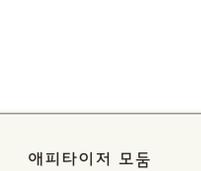
샐롯 드레싱을 뿌린 냉 토마토  
冷やしたトマト エシャロットのグイネグレット  
603-



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 베네이  
アンチョビの入ったオリーブのベネエ  
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



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



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



마르게리타  
ピッツァ マルゲリータ  
1,100-



콰르토 포르마지 꿀을 곁들여  
クワトロフォルマッジ 蜂蜜添え  
1,300-

## 샐러드

サラダ



달걀 프라이를 얹은 리오네즈 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 スパイス  
858-



트리빠 커틀릿  
トリッパ カツレット  
980-



## 메인 요리

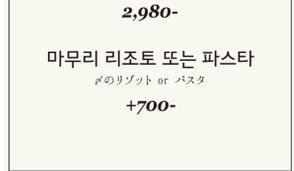
メイン



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-



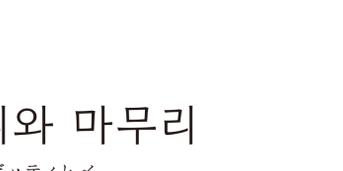
일본 흑소 고기 스테이크 & 튀김  
黒毛和牛のステーキ & フリット  
3,800-



부아베스  
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-



## 스파게티와 마무리

スパゲッティとダ



시그니처 메뉴 스파게티 나폴리탄 치즈 등백  
ずっと名物 64ナポリタンスパゲッティ たっふりチーズ  
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 바다감 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  
キリッとスッキリ系

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 サンダリア<赤/白>

키르 로열  
キールロイヤル

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 쿠라벨 <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-

아펠룰 스프리츠  
アペロルスプリッツァー

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-

Glentivet 12 Years  
グレンlivet 12年

770-

Dewar's Aged 18Years  
デュワーズ18年

1,200-

Dewar's  
デュワーズ

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 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  
ジンベック

850-

진 라임  
ジンライム

750-

【Vodka -ズブロッカ-】

ポーランドで採れる「バイソングラス」を漬け込んだウォッカ  
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  
スパイシーモスクミュール

780-

【Vodka -그레이데이스-】

フランス産の、世界で一番美味しいウォッカと評されたプレミアムウォッカ

그레이구스 토닉  
グレイグーストニック

880-

모스크바 물  
モスクミュール

880-

스트레이트  
ストレート

780-

【Campari】

ハーブ

캄파리 소다  
カンパリスダ

730-

【アペロール】

オレンジ&ハーブ

아펠룰 스프리츠  
アペロルスプリッツァー

730-

스프모니  
スパモニー

730-

온 더 락  
オンザロック

700-

【パッサア】

パッションフルーツ

파쏘아 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-

파쏘아 모니  
パッサアモニー

730-

다르질링 콜러  
ダージリングカラー

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 Bortoli (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 スプマンテ ブリュット

3,800-

Asti Spumante La Selveca (Italy)  
アスティ・スプマンテ ラ・セルヴェカ N.V

5,800-

Marie Demets Champagne Tradition (France)  
マリ・ドゥメッシュャンパーヌ・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드

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 ビアッコ ユネット

3,300-

Miluna Bianco (Italy)  
ミルーナ・ビアッコ

3,300-

Bodegas Campos Reales (Spain)  
ボデガス カンボス レアレス

3,300-

M.Chapoutier Pays d'oc (France)  
シャプутьエ ペイドック 브란

3,800-

Zacharias Winery Omikron White (Greece)  
ザ차리아스・와이너리-오미크론・ 화이트

4,300-

Biancospino Casa di Monte (Italy)  
비아스피노스피노 카사・디・ 몬테

4,500-

Barone di Valforte (France)  
바론・디・ 발포르테 아볼트외・ 베콜리노

5,000-

Riesking Trimbach (France)  
리스킹트림백

6,000-

Macon-Village Chameroy (France)  
마콩・외야르-쥬 샹마로브 루이・라트랄

6,500-

Tramin Muller Thurgau (Italy)  
트림라우・투르갈・트라민

7,000-

Pouilly Fume "Domaine Des Fines Caillottes" Jean Pabiot (France)  
퐁피유・퓨메 돤메스・데・퐁피유・카이요트 쥘리안・파비오

8,500-

Chablis 1er Cru Vaillons (France)  
샤블리 블루미에・크리뉴 뵈아얌 돤메스・쥘리안・콜레

10,000-

### Red Wine

De Bortoli Lorimer Shiraz Cabernet (Australia)  
데・보르트리・로리머・시라즈 카베르네-쉬리온

3,300-

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

3,300-

Pasqua Rosso Veneto I.G.T. (Italy)  
パスクア ロッソ ヴェネト

3,300-

Coteaux Bourguignons (France)  
코트외 부르지뉴옹 앙리 드 볼트외

3,800-

Roceno Nerello Mascalese Cantine Europa (Italy)  
로체노네르엘로 마스칼레세 칸티에네 에우로파

4,300-

Las Hermanas Organic (Spain)  
라스・엘마르나스 오르가니쿠

4,500-

Gravelly Ford Vineyards (America)  
그레이블리-포드・와이너리즈

5,000-

Cotes Du Rhone Rouge E.guigal (France)  
코트・드・로즈・루제

6,000-

Cuvee Winebonds (France)  
큐베 와인반즈 크리스토프 바칼레

6,800-

Fontanafres Barolo (Italy)  
폰타노프레스 바롤로

7,000-

Bourgogne Pinot Noir La Moutonniere Domaine Roux Pere Et Fils (France)  
부르고뉴-피노・노어 뵈아얌 뤼 로우 페르 에 필스

9,000-

Saint-Joseph Rouge Vidal Fleury (France)  
생・조세프 루제 뵈아얌・플루리

12,000-

## 기타 음료

その他のお飲み物

### Nonalcohol Cocktail

All 730-

미모사는 알코올 카테일  
ミモザはアルコール

550-

라임과 생강을 곁들인 무알콜 카테일  
ライムと生姜を添えたノンアルコール

630-

복숭아와 편백나무를 곁들인 무알콜 카테일  
ピーチと白木を添えたノンアルコール

### 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 'Uf-fu' 찾기를 사용.

다르질링  
ダージリング

660-

얼그레이  
アールグレイ

660-

아삼  
アッサム

660-

아이스티  
アイスティー

550-

티 소다  
ティソーダ

630-

### 64 Original

레몬 스쿼시  
レモンスクッシュ

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

550-

자몽 주스  
グレープフルーツジュース

550-

사과 주스  
りんごジュース

550-

크랜베리  
クランベリージュース

550-

파인애플 주스  
パイナップルジュース

550-

전저에일 <단맛 / 진한 맛>  
ジンジャーエール<甘口/辛口>

550-

콜라  
コーラ

550-

토닉 워터  
トニックウォーター

550-

우롱차  
烏龍茶

550-

※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取裁