

NAGOYA

EVENTS

**LIVE &
DINER**



DINER MENU

OPEN ~ 21:00

APPETIZER



▶ **Abocado Dip**



▶ **Pate De Champagne**



▶ **Seafood Ceviche**



▶ **Assorted Appetizers**



▶ **Beef Carpaccio**

- 1. Avocado Dip** ¥800 (税抜)
アボカドディップ
フレッシュオニオンのアボカドのソースをトルティーヤチップスでお召し上がり下さい。
- 2. Seafood Ceviche** ¥900 (税抜)
シーフードセビーチェ
ペルーで生まれた魚介類（イカ、エビ、タコ）を使ったシーフードマリネ。お酢ではなく、ライムを使ったさっぱりとしたマリネです。
- 3. Beef Carpaccio** ¥1,200 (税抜)
牛肉のカルパッチョ
ローストビーフにフランス産白ワインビネガーで少し酸味をきかせ、ふんだんにグラナ・パダーノチーズをふりかけて仕上げました。
- 4. Pate De Champagne** ¥1,000 (税抜)
パテ・ド・カンパーニュ
北海道産の豚肉を使ったパテを特製の味噌ソースでお召し上がりください。
- 5. Fish And Chips** ¥1,200 (税抜)
フィッシュ&チップス
食べやすい一口サイズのフライドフィッシュと、ゴロッとしたポテトのこだわったフィッシュ&チップス。
- 6. Truffle Fries** ¥800 (税抜)
トリュフの香るフレンチフライ
細めにカットし、カリッと仕上げたポテトにトリュフオイルとチーズをかけた、トリュフの香るフレンチフライ。
- 7. Assorted Appetizers** ¥1,500 (税抜)
前菜の盛り合わせ





▶ Meat Combo

MEAT & CHICKEN



▶ Beef Steak

8. Beef Steak

¥1,500 (税抜)

ステーキ

ミディアムレアでジューシーに焼き上げたステーキとマッシュポテト。



▶ Lamb Chops

9. Lamb Chops

¥1,800 (税抜)

ラムチョップ

食欲そそる特製のスパイスと柔らかく仕上げたラムチョップ。



▶ Grilled Chicken

10. Grilled Chicken

¥1,200 (税抜)

チキングリル

丁寧にソテーされたチキングリル。ジューシーなチキンをお召し上がりください。

11. Meat Combo

¥3,800 (税抜)

ステーキコンボ

お肉をガッツリ食べたい時に、みんなでシェアしたい時にぴったりなステーキコンボです。



▶ Spaghetti With Meatballs

PASTA

12. Spaghetti With Meatballs

¥1,000 (税抜)

ミートボールパスタ

ミートボールやトマトソースにクミンを使い、さらに仕上げにクミンを振りかけた野生味溢れるパスタ。

13. Genovese Pasta

¥1,000 (税抜)

ジェノベーゼ

フレッシュなトマトとバジルを使ったジェノベーゼパスタ。
食べやすいペンネでお召し上がりください。

14. Italian

¥1,000 (税抜)

鉄板イタリアン

名古屋名物「イタスパ」。イタリアの「イタ」と鉄板の「板」の両方を掛け合わせている。東日本では『ナポリタン』と呼ばれることが主流。



▶ Genovese Pasta



▶ Italian



Jambalaya

RICE

15. Jambalaya

¥1,300 (税抜)

ジャンバラヤ

アメリカ南部ルイジアナ州発祥の炊き込みご飯。
ジューシーなチキンにライムを絞ってさっぱりとお召し上がりください。

16. Beef Over Rice

¥1,500 (税抜)

ビーフオーバーライス

ミディアムレアのステーキをバターの香るライスと、ガーリックチップと
共にお楽しみください。



Beef Over Rice

SNACK

17. Vegetable stick

スティックサラダ

¥900 (税抜)

18. Olive

オリーブ

¥800 (税抜)

19. Nuts

ナッツ

¥800 (税抜)

20. Popcorn

ポップコーン

¥600 (税抜)

21. Pocky

ポッキー

¥600 (税抜)

22. Chocolate

チョコレート

¥800 (税抜)

23. Tiramisu

ティラミス

¥1,000 (税抜)



PROFILE OF NAGOYA KENTO'S



EST 1985

名古屋ケントスは
1985年“名古屋 No.1のエンターテイメントの場”を目指し
『マリオン錦ビル』にてオープンしました
私たちは
名古屋ケントスを
“大人の社交場”としてだけでなく
名古屋の文化的価値を高めることができる場所だと信じて
日々営業を続けております

お客様をはじめ
ミュージシャンやケントススタッフなど
名古屋ケントスに関わる
皆様の人生に
豊かさを感じていただける時間や価値を
提供できることを目指しています

これからも
皆様のご愛顧を賜りますよう
よろしくお願い申し上げます





COCKTAILS

Recommended Cocktails

Berry Sour

ベリーサワー

チェリーリキュール+クランベリージュース+ストロベリーシロップ+トニック

¥900 (税抜)

Darjeeling Cooler

ダージリンクーラー

紅茶リキュール+ストロベリーシロップ+レモンジュース+ジンジャーエール

¥1,000 (税抜)

ENIL

エニル

ピーチリキュール+ジン+アプリコットリキュール+
レモンジュース+オレンジジュース+ソーダ

¥1,100 (税抜)

Strawberry Piña colada

ストロベリーピニャコラーダ

ラム+ココナッツミルクリキュール+パイナップルジュース+ストロベリーシロップ

¥1,300 (税抜)



Berry Sour

ENIL

Darjeeling Cooler

Strawberry Piña colada



Gin base

Gin and Tonic

ジントニック
ライム+ジン+トニック

¥800 (税抜)

Orange Blossom

オレンジブロッサム
ジン+オレンジジュース

¥800 (税抜)

Bombay Sapphire Gin and Sonic

ボンベイサファイアジンソニック
ボンベイサファイアジン+ライム+トニック+ソーダ

¥900 (税抜)

Rum base

Cuba Libre

キューバリブレ
ライム+ラム+コーラ

¥800 (税抜)

Sol Cubano

ソルクバーノ
ラム+グレープフルーツジュース+トニック

¥800 (税抜)

Mojito (Limited to July-August)

モヒート (7~8月限定)
ミントの葉+ラム+ライムジュース+砂糖+ソーダ

¥1,300 (税抜)

Vodka base

Moscow mule

モスコミュール
ライム+ウォッカ+ジンジャーエール

¥800 (税抜)

Screwdriver

スクリュードライバー
ウォッカ+オレンジジュース

¥800 (税抜)

Absolute cranberry

アブソルートクランベリー
アブソルートウォッカ+クランベリージュース

¥900 (税抜)

Tequila base

El Diablo

エルディアブロ
ライム+テキーラ+カシス+ジンジャーエール

¥800 (税抜)

Tequila Sunrise

テキーラサンライズ
テキーラ+オレンジジュース+グレナデンシロップ

¥800 (税抜)



Liquer base

Cassis Orange

カシスオレンジ

カシスリキュール+オレンジジュース

¥800 (税抜)

Cassis Soda

カシスソーダ

カシスリキュール+ソーダ

¥800 (税抜)

Spumoni

スパモニー

カンパリ+グレープフルーツ+トニック

¥800 (税抜)

China Blue

チャイナブルー

ライチリキュール+グレープフルーツジュース+
ブルーキュラソー+トニック

¥800 (税抜)

Fuzzy Navel

ファジーネーブル

ピーチリキュール+オレンジジュース

¥800 (税抜)

Passoa Orange

パッソアオレンジ

パッションフルーツリキュール+オレンジジュース

¥800 (税抜)

Cherry Coke

チェリーコーク

チェリーリキュール+コーラ

¥800 (税抜)

Malibu Pineapple

マリブパイナップル

ココナッツリキュール+パイナップルジュース

¥800 (税抜)

Kahlua Milk

カルーアミルク

コーヒーリキュール+牛乳

¥800 (税抜)

Banana Milk

バナナミルク

バナナリキュール+牛乳

¥800 (税抜)

Shoyojurin

照葉樹林

抹茶リキュール+ウーロン茶

¥800 (税抜)

Kitty

キティ

赤ワイン+ジンジャエール

¥800 (税抜)

Spritzer

スプリッツァー

白ワイン+ソーダ

¥800 (税抜)



WHISKY

Bourbon

Jack Daniels
ジャックダニエル

¥700 (税抜)

Maker's Mark Red Top
メーカーズマークレッドトップ

¥700 (税抜)

Wild Turkey 8years
ワイルドターキー 8年

¥800 (税抜)

Four Roses Black Label
フォアローゼスブラックラベル

¥900 (税抜)

Woodford Reserve
ウッドフォードリザーブ

¥1,000 (税抜)

Scotch

Dewar's White Label
デュワーズホワイトラベル

¥700 (税抜)

Ballantine's 12years
バランタイン 12年

¥700 (税抜)

Old Parr 12years
オールドパー 12年

¥800 (税抜)

THE GLENLIVET 12years
ザ・グレンリベット 12年

¥900 (税抜)

LAPHROAIG 10years
ラフロイグ 10年

¥1,100 (税抜)

**THE MACALLAN 12year
Sherry Cask**
ザ・マッカラン 12年
シェリーカスク

¥2,000 (税抜)

※水割り以外(ソーダ割 etc)・・・+¥100 / 濃いめ・ダブル・・・料金x1.5



BEER

Draft Beer (Glass)

¥700 (税抜)

サッポロ黒ラベル樽生ビール (グラス)

Pitcher Of Beer

¥3,500 (税抜)

サッポロ黒ラベル樽生ビール (ピッチャー)

Non Alcoholic Beer

¥700 (税抜)

サッポロ プレミアム アルコールフリー

Budweiser

¥800 (税抜)

バドワイザー

Red Eye

¥800 (税抜)

レッドアイ

Shandy Gaff

¥800 (税抜)

シャンディーガフ



WINE

Glass of wine (Red or White)
グラスワイン (赤・白)

¥700 (税抜)

Chianti Classico (Red)
キャンティ・クラシコ (赤)

キャンティ・クラシコは、中部イタリアのトスカーナ州を代表するワイン。香り高く、酸がしっかりとあり、非常に優美で品質の高さが感じられるワインです。

¥6,000 (税抜)

Beringer Knights Valley Cabernet Sauvignon (Red)
ベリンジャー・ナイツヴァレー・カベルネ・ソーヴィニヨン (赤)

厳選された畑で穫れたぶどうの特長を最大限に活かしたベリンジャーの高級ワインのひとつ。ブラックチェリー、カシスやミントの風味にフランス産オーク樽の香りが加わり、絶妙な芳醇さを醸し出します。

¥16,000 (税抜)

Louis Jadot Bourgogne Chardonnay (White)
ルイジャド・ブルゴーニュ・シャルドネ (白)

シャルドネ種の果実味あふれるワインです。洋梨や桃のような香りと爽やかな口当たりが特長です。きりっとした風味が普段の和食や軽い食事を引き立てます。

¥9,000 (税抜)





CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Yellow Label

ヴーヴ クリコ イエローラベル

ピノ ノワールを主軸に、ピノ ムニエとシャルドネが加えられ、鮮明なボディを持ちながら、さわやかな口当たりです。小気味よい辛口の味わいで、驚くほどフルーティーな香りは、極上のアペリティフに、また魚介料理にもよく合います。

Half ¥11,000 (税抜)

Full ¥23,000 (税抜)

Veuve Clicquot Rose Label (Reservation required)

ヴーヴ クリコ ローズラベル
(事前予約 2 日前まで)

スタンダードのキュヴェであるイエローラベルのように、広く愛されるノン・ヴィンテージ・ロゼを造りたいという想いから、2004 年春に発売されたロゼ・シャンパーニュ。上品さと趣を兼ね備えた豊かな味わいが魅力の一本です。

¥26,000 (税抜)

Dom Pérignon

ドン・ペリニヨン

17 世紀の終わりに、シャンパーニュの父と称されるドン・ピエール・ペリニヨンは「世界最高のワインを造る」という志を掲げ、その偉業は今日まで引き継がれています。作柄の素晴らしい年に収穫された葡萄のみを使い、絶妙なバランスで造られた芸術品とも呼べる高品質シャンパンです。

¥ ASK





NON-ALCOHOLIC

Cassis Soda

カシスソーダ
カシスシロップ+ソーダ

¥800 (税抜)

Strawberry Milk

ストロベリーミルク
ストロベリーシロップ+牛乳

¥800 (税抜)

Shirley Temple

シャーリーテンプル
グレナデンシロップ+ジンジャール

¥800 (税抜)

Orange Juice

オレンジジュース

¥600 (税抜)

Pineapple Juice.

パイナップルジュース

¥600 (税抜)

Coke

コーラ

¥600 (税抜)

Oolong Tea

ウーロン茶

¥600 (税抜)

Fuzzy Navel

ファジーネーブル
ピーチシロップ+オレンジジュース

¥800 (税抜)

Virgin Breeze

バージンブリーズ
クランベリージュース+グレープフルーツジュース

¥800 (税抜)

Green Apple Tonic

グリーンアップルトニック
ライム+グリーンアップルシロップ+トニック

¥800 (税抜)

Grapefruits Juice

グレープフルーツジュース

¥600 (税抜)

Tomato Juice

トマトジュース

¥600 (税抜)

Ginger Ale

ジンジャーエール

¥600 (税抜)

Coffee (Ice or Hot)

コーヒー (アイス・ホット)

¥600 (税抜)



BAR MENU

21:00 ~ Last Order

APPETIZER

24. Avocado Dip

¥1,000 (税抜)

アボカドディップ

フレッシュオニオンのアボカドのソースをトルティーヤチップスでお召し上がり下さい。

25. Beef Carpaccio

¥1,300 (税抜)

牛肉のカルパッチョ

ローストビーフにフランス産白ワインビネガーで少し酸味をきかせ、ふんだんにグラナ・パダーノチーズをふりかけて仕上げました。

26. Pate De Champagne

¥1,200 (税抜)

パテ・ド・カンパーニュ

北海道産の豚肉を使ったパテを特製の味噌ソースでお召し上がりください。

27. Fish And Chips

¥1,200 (税抜)

フィッシュ&チップス

食べやすい一口サイズのフライドフィッシュと、ゴロツとしたポテトのこだわったフィッシュ&チップス。

28. Truffle Fries

¥900 (税抜)

トリュフの香るフレンチフライ

細めにカットし、カリッと仕上げたポテトにトリュフオイルとチーズをかけた、トリュフの香るフレンチフライ。



Abocado Dip



Pate De Champagne



Fish And Chips



Beef Carpaccio



▶ Beef Over Rice

BEEF

29. Beef Steak

ステーキ

¥2,000 (税抜)

ミディアムレアでジューシーに焼き上げたステーキとマッシュポテト。

PASTA&RICE

30. Spaghetti With Meatballs

ミートボールパスタ

¥1,200 (税抜)

ミートボールやトマトソースにクミンを使い、さらに仕上げにクミンを振りかけた野生味溢れるパスタ。

31. Genovese Pasta

ジェノベーゼ

¥1,300 (税抜)

フレッシュなトマトとバジルを使ったジェノベーゼパスタ。食べやすいペンネでお召し上がりください。

32. Italian

鉄板イタリアン

¥1,000 (税抜)

名古屋名物「イタスパ」。イタリアの「イタ」と鉄板の「板」の両方を掛け合わせている。東日本では『ナポリタン』と呼ばれることが主流。

33. Beef Over Rice

ビーフオーバーライス

¥2,000 (税抜)

ミディアムレアのステーキをバターの香るライスと、ガーリックチップと共に楽しみください。



▶ Genovese Pasta



▶ Spaghetti With Meatballs

SNACK

- | | |
|--|-------------|
| 34. Vegetable stick
スティックサラダ | ¥900 (税抜) |
| 35. Olive
オリーブ | ¥800 (税抜) |
| 36. Nuts
ナッツ | ¥800 (税抜) |
| 37. Popcorn
ポップコーン | ¥600 (税抜) |
| 38. Pocky
ポッキー | ¥600 (税抜) |
| 39. Chocolate
チョコレート | ¥800 (税抜) |
| 40. Tiramisu
ティラミス | ¥1,000 (税抜) |



**HAVE A
GOOD
TIME**