



ボラーチョの定番料理を楽しめる♪  
**牛タンとサガリの炭火焼きとやりいかとマイタケの  
 アヒージョの冬のコース 3名様〜**

¥4,800 7品 (大皿提供) 全30種類 (ワイン4種類)  
 Free drink 90min (120分)

季節の創作料理と和牛を楽しむ!!  
**和牛ロティ赤ワインソースと  
 名物ウニクリームパスタの冬のコース 2名様〜**

¥6,000 7品 (大皿提供) 全40種類 (ワイン5種類)  
 Free drink 120min (150分)

特別な日を彩るコース料理です♪  
**仔羊のロースト赤ワインソースと  
 和牛の炭火焼のアニバーサリーコース 2名様〜**

¥8,000 7品 (個人盛り) 全80種類 (ワイン9種類)  
 Free drink 120min (150分)

お店の味をご自宅でも。  
**オンラインショップにて好評販売中**



お店でも大人気のソルトエイジング牛タンとタンシチューをセットにしました。ご自宅でのお食事やホームパーティに、ギフト、お祝いにもぜひご利用ください。



ご注文はこちら▶



**ソルトエイジング牛タンと  
 タンシチューセット ¥3500**

※店舗販売のタンシチューとソルトエイジングLサイズと同量です。タンシチューに野菜等は入っておりません。

本日はご来店ありがとうございました!

お食事やワインはお楽しみいただけましたでしょうか。「美味しかった!」と思っただけいただけのお料理や、印象に残ったひとときを、QRコードのアンケートよりぜひお聞かせください。

皆さまからの声が、日々の原動力となっております。またお会いできる日を、スタッフ一同心より楽しみにしております!



北見 NIKU Bar タン<sup>de</sup>ボラーチョ



インスタ



HP



ヒトサラ  
 予約フォーム



オンライン  
 ショップ

# Tan De Borracho Food Menu



赤い扉を開けると、  
 そこは大人の隠れ家。  
 ワインと料理が、あなたを待っています。

ひとりでも、みんなでも。  
 さあ今日はどんな味と出会えるかな。  
 わくわくの物語のはじまりです。

北見 NIKU Bar タン<sup>de</sup>ボラーチョ

# Tapas

タパス



**Cheese platter**  
チーズの盛り合わせ  
880



店内仕込みの  
スモーク  
サーモン  
680

smoked salmon

ぱりぱりアンチョビ  
生キャベツ  
580



Anchovy  
Raw cabbage

Salmon and Carrot  
Orange Rape



サーモンとにんじんの  
オレンジラペ  
580

Pickles



自家製ピクルス  
580

Cheese  
Fromage



北海道  
うずら卵のスモーク  
480

クリームチーズ・  
フロマージュ  
580

Smoked  
quail eggs



Liver pate

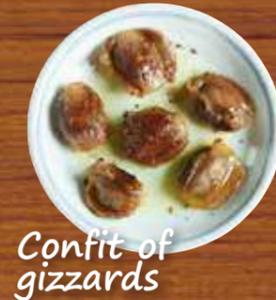


自家製  
鶏レバーパテ  
580

Tortilla



シェフの  
トルティージャ  
480



Confit of  
gizzards

やわらか砂肝の  
コンフィ 580

Fruit butter



ハンドメイド  
フルーツバター  
480

## 削りたてシルクチーズ

まるでシルクのような舌触りと  
軽い食感のロディジャーノチーズ。

オーダーをいただいてから、お客様の目の前で削ります！香り広がる瞬間をお楽しみください。

削りたてシルクチーズの  
シーザーサラダ  
1280



シルクチーズカプレーゼ風  
980

シルクチーズ単品  
680



タパス5種盛り合わせ  
1280



**A must-have with tapas!**  
タパスにはマスト!

■バゲットとフォカッチャの  
盛り合わせ 580

■バゲット  
1枚 85

パンチェッタハム  
(豚バラ塩漬)



## 生ハム×自家製肉盛り

ボリューム満点の肉盛りプレート。  
ワインが止まらない!

自家製3種の  
肉盛りプレート  
1280

豚タンスライス

生ハム  
(ハモンセラノ)

タン de ボラーチョに来たら絶対! 必ず注文してほしい自信作!

# 炭火 × 牛タン

—ソルトエイジング—

## Salt aging

50時間塩熟成させた牛タンを炭火で丁寧に焼き上げました。



ソルトエイジング  
セサミネギ牛タン  
M 1680 L 1980

噛めば噛むほど  
おいしい深い味わい!  
ワインと良く合いますよ。

写真は  
Lサイズ  
です

ソルトエイジング豚サガリ  
M 980 L 1280

それぞれ違った味わいを楽しめます。  
牛タンと豚サガリ  
2種盛り合わせ 2480

まずはこれ! 必食の牛タン。  
ソルトエイジング牛タン  
M 1580 L 1880

オンラインショップで買えます!  
ソルトエイジング牛タンと  
タンシチューセット 3500



### ◎ 本日の熟成和牛の炭火焼き

北海道産黒毛和牛を中心に厳選した希少部位をグラム売りでご提供。  
その日の入荷状況により変わります。別メニューをご覧ください。



別メニューで  
チェック!

肉肉しさを感じる  
タンシチュー!



オンラインショップで買えます  
おうちでもタンdeボラーチョ!  
ソルトエイジング牛タンと  
タンシチューセット 3500



タン de ボラーチョといえばコレ!  
👑 オススメ!  
タンだらけ! ボラーチョ特製  
「タンシチュー」🍷 1380

牛タンを玉ねぎ入りのスープで長時間煮込んで柔らかくしたあと、昔懐かしいデミグラスソースでじっくりと煮込んだ非常に味わい深い大人気の一品です。

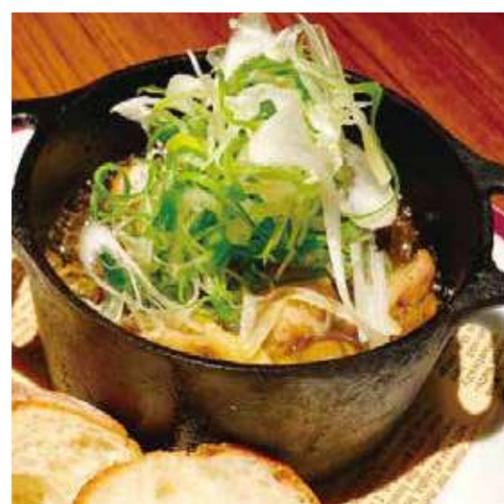


タンシチューや  
パスタのソースに  
たっぷりからめて♪

# Ajillo

アヒージョ

旨みが溶け込んだオイルをたっぷり。  
パンと一緒に味わうのが  
アヒージョの醍醐味。



豚塩ホルモンの旨みとネギの香りが口いっぱい広がります。  
塩ホルモンと青ネギのアヒージョ 850

タンシチュー、アヒージョにはかせない名脇役!  
パスタのソースをからめて食べるのも絶品  
バゲットとフォカッチャの盛り合わせ 580  
バゲット1枚 85



ふんわりしらすとピリ辛の明太子が絶妙なハーモニー  
◀ しらすと明太子のアヒージョ 850



ぷりっぷりのエビを殻ごと旨味たっぷり  
甘エビのアヒージョ ▶ 950



# Frite

揚げもの

外はサクッ、  
中からあふれる  
濃厚な旨み。



特製バターが  
他とは違う!

フレンチポテト 各680

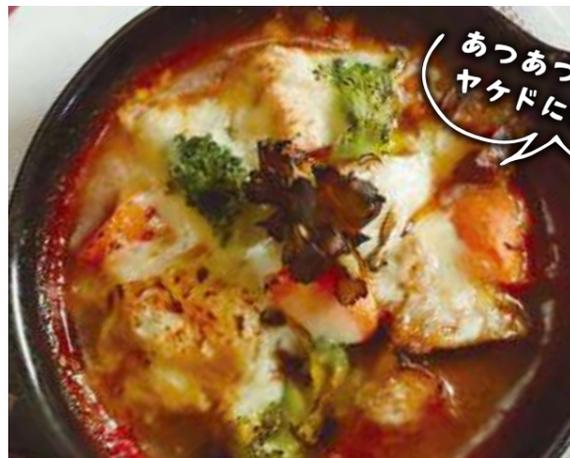
- 北海道生バター  
芋にはバター。北海道の常識?
- 漁師風明太子  
生バターにはめんたいこ! トッピングには青のり

手づくり・手ごねで丁寧に仕上げた贅沢な肉玉。

数量限定!

肉汁たっぷり!

黒毛和牛のメンチカツ 780



あつあつなので  
ヤケドに注意!

あつあつ季節のグラタン 980

チーズ好きにはたまらない!  
グツグツと香ばしく焼き上げた、旬の味覚を  
閉じ込めた一皿。ワインとの相性も抜群です。  
ソースはパンにつけて残さず召し上がれ♪

# Special Recom mended

タン de ボラー チョに 来たら

# Today's Pizza



本日のナン・ピザ 1080

日替わりだから、いつも新しい  
美味しさに出会える!  
みんなでシェアして2倍おいしい!

# Pasta

パスタ

※パスタ大盛り(1.5倍) +360

オススメ!

濃厚うにクリームパスタ 1980

超濃厚なうにクリームソースパスタに  
生うにをのせた逸品!

美味しさUP!  
ぜいたくトッピング  
・生うに×3 +1,500  
・大葉×3 +200



渡り蟹の生フィットチーネ 1580  
濃厚な渡り蟹のソースに、生パスタをコラボ



たっぷり野菜とベーコンのペペロンチーノ 1280

自家製厚切りベーコンのトマトパスタ 1280  
自家製ベーコンのスモーキーな旨味と酸味

しらすと大葉のペペロンチーノ 1180  
ペペロンチーノをさっぱりと!

絶対たべてほしい!

料理に合う  
ワイン  
お選びします



料理長は  
うにクリームパスタが  
大好きです



フレンチトースト〜マスカルポーネアイス添え 650  
温度差を楽しめる当店人気No.1スイーツ

手づくりガトーショコラ 550  
シェフ手づくりの濃厚ガトーショコラ

大人のハードプリン 580  
手づくりほろにがカラメルソース

季節のシャーベット 580



# Dessert