

# ROUTE 101

CALIFORNIA WINE DINING

カリフォルニアの太陽と大地の恵みで、  
特別なひとときを



## CALIFORNIA CASUAL COURSE

カリフォルニア  
カジュアルコース ¥4,500 / 人 pax

気軽に楽しむ西海岸スタイル

- ・前菜 2 種盛り合わせ  
Appetizer Plate (assorted 2 kinds)
- ・ROUTE101 特製クラムチャウダー  
ROUTE101 Clam Chowder
- ・シェフおすすめサラダ～西海岸風～  
Chef's West Coast Salad
- ・カリフォルニアスタイル  
フィッシュ&チップス  
California Fish & Chips
- ・アメリカンスタイル  
チキンパルメザン  
American Style Chicken Parmesan
- ・季節のアイス  
Seasonal Ice Cream
- ・コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

こんなシーンにおすすめ！



## CALIFORNIA WINE DINING COURSE

カリフォルニア  
ワインダイニングコース ¥6,000 / 人 pax

ROUTE101 名物料理を楽しむ  
人気の No.1 コース

- ・前菜 3 種盛り合わせ  
Appetizer Plate (assorted 3 kinds)
- ・シェフおすすめスープ  
Chef's Recommended Soup
- ・名物 チリマッスル  
～ムール貝のピリ辛トマト煮込み～  
チーズバゲット添え  
Spicy Chili Mussels
- ・ROUTE101 シグネチャー  
クラブケーキ  
ROUTE101 Signature Crab Cake
- ・厳選・葡萄牛サーロインステーキ  
Premium Grape-fed Beef Sirloin Steak
- ・シェフおすすめデザート  
Chef's Dessert
- ・コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

こんなシーンにおすすめ！



## GOLDEN STATE PREMIUM COURSE

ゴールデンステート  
プレミアムコース ¥8,000 / 人 pax

接待や記念日に  
おすすめのプレミアムなコース

- ・前菜 4 種盛り合わせ  
Appetizer Plate (assorted 4 kinds)
- ・名物 チリマッスル  
～ムール貝のピリ辛トマト煮込み～  
チーズバゲット添え  
Spicy Chili Mussels
- ・サーモンのミキュイ  
Salmon Mi-Cuit
- ・厳選 葡萄牛サーロインステーキ  
Premium Grape-fed Beef Sirloin Steak
- ・シェフおすすめパスタ  
Chef's Special Pasta
- ・シェフおすすめデザート  
Chef's Dessert
- ・本日の焼き菓子  
Petit Fours
- ・コーヒー または 紅茶  
Coffee or Tea

こんなシーンにおすすめ！



## FREE FLOW PLAN

2 時間飲み放題プラン

厳選したカリフォルニアワインが飲み放題

+¥3,000 / 人 pax

- ・ビール California Wine
- ・カリフォルニアワイン (スパークリング / 白 / ロゼ / 赤) -Sparkling, White, Rose, Red
- ・ハイボール Whisky & Soda
- ・カクテル各種 Cocktails
- ・ソフトドリンク各種 Beverages



- ・ご予約は4名様より承ります。前日までのご予約をお願い致します。
- ・貸切も承っております。(20名様より40名様まで)
- ・仕入れ状況等により、コース内容が変更となる場合がございます。
- ・食品アレルギーや苦手な食材等はお予約時にご相談ください。
- ・写真はイメージです。



食ベログ  
ご予約は  
こちら



Instagram



Google Maps



ROUTE 101  
CALIFORNIA WINE DINING

カリフォルニアワインダイニング ルートワンオーワン

東京都港区西新橋 2-11-6 ニュー西新橋ビル1F

LUNCH 11:30-14:00 (13:30 L.O.) \* 火・水・木のみ DINNER 17:30-22:30 (定休日) 土日祝

TEL 03-6257-8255