

Twilight time ...17:00~19:00

Charge free

Aperitivo ~食前酒~

☆Sparkling Wine ~スパークリングワイン~

Prosecco

プロセッコ(イタリア)

Cava

カヴァ(スペイン)

Sekt

ゼクト(ドイツ)

Cidre

シードル(フランス)

glass ¥1,320

bottle ¥4,950

☆Champagne ~シャンパン(フランス)~

Moët & Chandon

half ¥9,900

モエエシヤンドン

full ¥18,700

Dom Pérignon

ドンペリニヨン

full ¥58,300

Krug

クリュッグ

full ¥61,600

☆Wine ~ワイン~



Koshu

W

甲州(日本)

glass ¥1,100 carafe ¥1,650 bottle ¥4,950

Chianti

R

キャンティ(イタリア)

bottle ¥5,500

Barolo

R

バローロ(イタリア)

bottle ¥9,900

Chablis

W

シャブリ(フランス)

bottle ¥9,900

Motrachet

W

モンラッシェ(フランス)

bottle ¥17,600

Geverey-Chambertin

R

ジュブレイシャンベルタン(フランス) bottle ¥17,600

Night time ...19:00~23:00

Cover charge ¥2,200/a person

☆Sherry ~シェリー~

Tío pepe Fino (dry)

¥1,100

ティオペペ フィノ(ドライ)

Amontillado (medium)

¥1,100

アモンティリャード(ミディアム)

Oloroso (full body)

¥1,100

オロロソ(フルボディ)

Manzanilla (light)

¥1,100

マンサニーリャ(ライト)

Pedro Ximenez (sweet)

¥1,100

ペドロヒメネス(スウィート)

Sandeman (Porto)

¥1,100

サンデマンルビーポート

Cinzano (Vermouth)

¥1,100

チンザノスウィートヴェルモット

Carpano Antica Formura (Vermouth)

カルパノアンティカフォーミュラ

¥1,650

Met (Mead)

¥1,100

ミード

Fellowからのオススメワイン(チリ)

Cabernet sauvignon

R

カヴェルネソーヴィニヨン

Pinot noire

R

ピノノワール

Merlot

R

メルロー

Malbec

R

マルベック

Syrah

R

シラー

Chardonnay

W

シャルドネ

Riesling

W

リースリング

Viognier

W

ヴィオニエ

Sauvignon blanc

W

ソーヴィニヨンブラン

Gewürztraminer

W

ケヴェルツトラミネール

glass ¥880 carafe ¥1,320 bottle ¥2,750



Beer ~ビール~

Sapporo (draft)	¥1,100	Shandy Gaff(シャンディーガフ)	¥1,650
サッポロ黒ラベル	(your mug¥880)	Guinness stout, sweet gingerale	
Sapporo (bottle)	¥1,320	Beer Shandy(ビアシャンディー)	¥1,650
サッポロ赤星瓶		Sapporo draft, dry gingerale	
Guinness stout(bottle)	¥1,320	Red Eye(レッドアイ)	¥1,650
ギネススタウト瓶		Sapporo draft, lemon juice, tomato juice	

グラスでは味わえない風味を

この機会に是非体験して下さい、
きっと楽しんで頂ける事でしょう。

If you buy **this mag** and drink beer,
you will definitely have a great experience
and be excited.

Tin Mug ¥50,000~



Cocktail ~カクテル~

☆Gin Base ~ジンベース~

☆Rum Base ~ラムベース~

Martini(マティーニ)	¥1,540
orange bitter, dry vermouth, olive, lemon peel	
White Lady(ホワイトレディー)	¥1,320
lemon juice, Cointreau	
Gimlet(ギムレット)	¥1,540
lime juice, lime peel	
Gin Tonic(ジントニック)	¥1,320
tonic, lemon peel	
Singapore Sling(シンガポールスリング)	¥1,650
pineapple juice, lemon juice, cherry brandy, Benedictine, soda	

Daiquiri(ダイキリ)	¥1,540
lemon juice, sugar	
Parisian Blonde(パリジャンブロン)	¥1,540
Grand Marnier, fresh cream, dark Rum	
Platinum Blonde(プラチナブロン)	¥1,540
Cointreau, fresh cream	
Cuban Libre(キューバンリブレ)	¥1,540
lemon juice, coke, sugar cane	
Mojito(モヒート)	¥1,650
fresh mint leaves, lime juice, syrup, soda, sugar cane	

☆Vodka Base ~ウォッカベース~

☆Brandy Base ~ブランデーベース~

Balalaika(バラライカ)	¥1,320
lemon juice, Cointreau	
White Russian(ホワイトロシアン)	¥1,650
coffee liqueur, fresh cream	
Moscow Mule(モスコミュール)	¥1,650
lime juice, ginger beer, cucumber	
Salty Dog(ソルティードッグ)	¥1,650
fresh grapefruit juice, salt	
Screw Driver(スクリュードライバー)	¥1,650
orange juice, orange peel	

B & B(ビーアンドビー)	¥1,650
Benedictine	
Alexander(アレキサンダー)	¥1,760
cacao liqueur, fresh cream, nutmeg	
Jack Rose(ジャックローズ)	¥1,650
lemon juice, grenadine syrup, calvados	
Sidecar(サイドカー)	¥1,650
lemon juice, Cointreau	
Between the Sheets(ビトウィンザシート)	¥1,650
lemon juice, Cointreau, Rum	

☆Whisky Base ～ウイスキーベース～



☆Tequila Base ～テキーラベース～

Manhattan(マンハッタン) ¥1,650

angostura bitters, sweet vermouth, rye whiskey

Rusty Nail(ラスティーネイル) ¥1,650

Drambuie, Scotch whisky

God Father(ゴッドファーザー) ¥1,650

Disaronno, American whiskey

Old Fashioned(オールドファッション) ¥1,650

angostura bitters, sugar, lemon slice, orange slice, red cherry

Whisky Julep(ウイスキージュレップ) ¥1,650

fresh mint, soda, sugar, bourbon whiskey

Margarita(マルガリータ) ¥1,540

lime juice, Cointreau, salt

Mocking bird(モッキンバード) ¥1,320

lime juice, green mint liqueur

Mexican(メキシカン) ¥1,540

grenadine syrup, pineapple juice

Tequila Sunrise(テキーラサンライズ) ¥1,650

orange juice, grenadine syrup

Tequila Sunset(テキーラサンセット) ¥1,540

grenadine syrup, lemon juice

☆Fruit ～果実系～



☆Special ～特殊系～

Shirley Temple(シャリーテンブル) ¥1,650

cassis liqueur, fresh orange juice, soda

Fuzzy Navel(ファジーネーブル) ¥1,650

peach liqueur, fresh orange juice

Midori Rickey(ミドリリッキー) ¥1,320

Midori, soda

China Blue(チャイナブルー) ¥1,650

Dita, fresh grapefruit juice, blue curaçao

Passoa DD(パッソアDD) ¥1,650

Passoa, fresh grape fruit juice, guava juice

Mistia Gold(ミスティアゴールド) ¥1,320

Mistia, Prucia, soda

X Tonic(エトニック) ¥1,320

Xrated, tonic water

H soda(エソーダ) ¥1,320

Hypnotiq, soda

Limonissimo(リモニッシモ) ¥1,320

Limoncello, tonic water, lemon juice

Izumí Special(イズミスペシャル) ¥1,650

cherry liqueur, chocolate syrup, fresh cream, cinnamon

Boccie Ball(ボッチボール) ¥1,650

Disaronno, fresh orange juice, soda

Kahlua Milk(カルーアミルク) ¥1,320

Kahlua, milk

Frangelico(フランジエリコ) ¥1,430

Frangelico, coffee, whipped cream

Nocello Shake(ノチェロシェイク) ¥1,430

Nocello, milk, nutmeg

Orange Chocolate(オレンジショコラ) ¥1,650

chocolate liqueur, orange peel liqueur

Irish Triple Ole(アイリッシュトリプルオレ) ¥1,650

Baileys, Irish Mist, Irish Velvet, milk

Snowball(スノーボール) ¥1,430

Advocaat, vodka, ginger ale, lime juice

Bulgarian Rose(ブルガリアンローズ) ¥1,650

rose liqueur, tea liqueur, soda, rose syrup, rose jam

Blue Moon(ブルームーン) ¥1,430

Parfait Amour, Gin, lemon juice

Cocolassi(ココラッシー) ¥1,320

yogurt liqueur, coconut liqueur, pineapple juice

Butterscotch milk(バタースコッチミルク) ¥1,320

caramel liqueur, milk

Tea Break(ティーブレイク) ¥1,540

Tiffin, apple liqueur, milk, whipped cream

Alexander's Sister(アレキサンダースシスター) ¥1,650

Get, Gin, fresh cream, fresh mint

☆Non Alcohol ～ノンアルコール～

Fellow's Espresso Coffee(エスプレッソ) ¥440



Coke(コーラ) ¥550

Ginger Ale(ジンジャーエール) ¥550

Club Soda(ソーダ水) ¥550

Funky Funny Soda(ファンキーファニーソーダ) ¥660

※別紙参照 Please, see attached sheet.



Digestif ~食後酒~

☆Whisky ~ウィスキー~

☆Brandy ~ブランデー~



Old Parr (Blended Scotch Whisky)	
オールドパー	¥2,480
Ballantine 17 (B.S.W)	
バランタイン 17年	¥3,300
Johnnie Walker Swing (B.S.W)	
スイング	¥2,480
Dewar's White Label (B.S.W)	
ホワイトラベル	¥1,650
Macallan 12 (Single Malt S.W)	
マッカラン 12年	¥3,140
Laphroig 10 (S.M.S.W)	
ラフロイグ 10年	¥3,140
Glenfiddich 12 (S.M.S.W)	
グレンフィディック 12年	¥2,480
John Jameson (Irish Whiskey)	
ジェイムソン	¥1,650
Redbreast 15 (I.W)	
レッドブレスト 15年	¥3,300
Connemara 12 (I.W)	
コネマラ 12年	¥3,300
I.W. Harper (Kentucky Bourbon Whiskey)	
ハーパー	¥1,650
Wild Turkey 8 (K.B.W)	
ワイルドターキー	¥2,150
Makers Mark private selection (K.B.W)	
メイカーズマーク	¥2,750
Jack Daniels (Tennessee B.W)	
ジャックダニエル	¥1,980
Canadian Club (Canadian Whisky)	
カナディアンクラブ	¥1,650
Glen Ord 1987 (Single Cask Malt S.W)	
グレンオード 1987年	¥4,460
Benrinnes 1990 (S.C.M.S.W)	
ベンリネス 1990年	¥3,630
Glen Kinchie 1987 (S.C.M.S.W)	
グレンキンチー 1987年	¥4,460
The Fellow's choice (S.M.S.W)	
ザフェローチョイス	¥30,000~
Fellow's Choice (S.C.M.S.W)	
フェローズチョイス	¥40,000~

Hennessy VSOP (Cognac)	
ヘネシー VSOP	¥4,130
Jean Fillieux cep d'or (Cognac)	
ジャンフィーユセブドール	¥4,130
Chabot XO (Armagnac)	
シャボー XO	¥3,300
Marquis Montesquiou Napoleon (Armagnac)	
モンテスキューナポレオン	¥2,480
Chateau du Breuil 15 (Calvados)	
シャトーデュブレユ 15年	¥4,130

☆Umeshu ~梅酒~

Kaga (soft)	¥1,100
加賀	
Kishu (strong)	¥1,100
紀州	
Mito (rich)	¥1,100
水戸	

tasting of 3 types of Umeshu
3種類の梅酒飲み比べ
¥2,200



OK

Welcome to Fellow & Fellow !

Although since 1991 it has been a membership system, visitors from overseas can also enjoy only on this night .

Bar system 19:00~

☆Cover charge.....¥1.100 a person
(included entrance fee & seat charge)

If you stay less than 1 hour after 7pm,
there's no cover charge here.

Thank you!

☆Charm (small appetizer).....¥1.100

free refills

☆Service Fee.....10%

BAR

Fellow & Fellow
what your whistle!



* 価格は全て消費税込みです

* All prices include consumption tax

Λετoσ Φoλλow Φελλow!

THE LIST of FUNKY FUNNY SODA Vol.1

F.F.SとはMONIN SYRUP を使ったソーダ割です。

F.F.S is a glass of Monin syrup with soda

トニックウォーターやミルク割も出来ます。

You can mix with tonic water or milk.



いちご

Fraise (Strawberry)



カシス

Cassis



クランベリー

Canneberge (Cranberry)



ブルーベリー

Myrtille (Blueberry)



ラズベリー

Framboise (Raspberry)



ざくろ

Grenade (Pomegranate)



チェリー

Cerise (Cherry)



バナナ

Banane (banana)



グリーンバナナ

Banane verte (Green banana)



黄桃

Pêche (Peach)



白桃

Pêche blanche (White peach)



キウイ

Kiwi



ライチ

Litchi (Lychee)



マンゴー

Mangue (mango)



パッションフルーツ

Fruit de la passion (passion fruit)



さくら

Fleurs de cerisier (Cherry blossoms)



ばら

Rose



ラヴェンダー

Lavande (Lavender)



ハイビスカス

Hibiscus



すみれ

Parfait amour (Violet)



きんもくせい

Osmanthe (Osmanthus)



ジャズミン

Jasmin (Jasmine)



エルダーフラワー

Fleur de sureau (Elderflower)



ヴァニラ

Vanille (Vanilla)



ココナッツ

Noix de coco (Coconut)



アーモンド

Amande (Almond)



焼きアーモンド

Amande grillée (Toasted almond)



ハーゼルナッツ

Noisette (Hazelnut)



ローストハーゼルナッツ

Noisette grillée (Roasted hazelnut)



マカダミアナッツ

Noix de macadamia (Macadamia nuts)

THE LIST of FUNKY FUNNY SODA Vol.2

ホイップとアイスクリームをトッピングでプラス¥110!!

you can add whipped and ice cream toppings for ¥110 more.



Pastèque (Watermelon)

ずいか



Melon

メロン



Abricot (Apricot)

あんず



Ananas (Pineapple)

パイナップル



Goyave (Guava)

グアバ



Pomme verte (Green apple)

青りんご



Poire (Pear)

洋なし



Amaretto

アマレット



Cannelle (Cinnamon)

シナモン



Curaçau bleu (Blue curaçau)

ブルーキュラソー

Biscuits nappés chocolat noir (Chocolate cookies)



チョコクッキー

Menth verte (Green mint)



グリーンミント



Matcha

抹茶



Thé chai (Chai tea)

チャイ



Châtaigne grillée (Roasted chestnut)

焼き栗



Prune (Plume)

梅



Caramel salé (Salted caramel)

塩キャラメル



Carameel

キャラメル



Saveur d'érable (Maple flavor)

メープル風味



Irlandais (Irish)

アイリッシュ



Pois papillon (Butterfly pea)

バタフライピー



Bubble gum

バブルガム



Popcorn

ポップコーン



Tarte aux pommes (Apple pie)

アップルパイ



Pain d'épice (Gingerbread)

ジンジャーブレッド



Gâteau au fromage (Cheesecake)

チーズケーキ



Crème brûlée (Crème brûlée)

クレームブリュレ



Concombre (Cucumber)

きゅうり



Caramel au beurre (Butterscotch)

バタースコッチ



Patate douce violette (Purple sweet potato)

紫いも



Caraïbes (Caribbean)

カリビアン(ラム味?)



Chêne fumé (Smoked oak)

スモークオーク(ウィスキー味?)

牛スネ肉の黒ビール煮 愛蘭土風

ギネスと言えばコクと苦みのいい塩梅、ジョッキ片手に喰らえばケルトの戦士！

Stew mairtfeòil le lionn dorch Irish style¥2,530

牛モモ肉のゲーラッシュ 洪牙利風

トマトとキャラウェイとパプリカの古典シチューはここから欧州全土に広まった



Marhapohá gulyás Hungarian style¥2,530

牛モモ肉のムタンジャナ 土耳古風

ナッティー、フルーティー、スパイシーな香りと味はまさに歐亞の融和です

Mutancana Turkish style¥2,530

豚肩ロース肉のエルテンシチュー 和蘭陀風

肩ロースとソーセージをたっぷりの豆と野菜で煮込んだデルネン！

Erwtensouep van boston kont lendenen Dutch style¥2,420

豚肩ロース肉のビール煮 白耳義風

鮮烈なシナモンとバーボンの風味が効いたビール煮込みにパトラッシュも鼻を鳴らします。

Carbonar de Flamand Belgian style¥2,420

豚肩ロース肉の白ワイン蒸し 葡萄牙風

まるで豚骨魚介スープの様、肉と魚介の素朴な掛け算にコリアンダーがいい仕事してます

Carne de porco à alentejana Portuguese style¥2,420

ローストポーク シュヴァルツ 独逸風

焼いて、茹でて、蒸して、炙って、頬張って…黒ビールのソースがたまらん

Schweinebraten German style¥2,530

豚肩ロースのシュニッツェル(カツレツ) 茄子のクリームソース 羅馬尼亞風

(わらじ！？) ポークカツレツに焼き茄子ピュレのタルタルソースをタップリつけてね

Șnițel stil românesc Romanian style¥2,530



仔牛肉のクリーム煮 レシュティ添え 瑞西風

サクランボ酒で柔らかく煮込んだ仔牛をスイス風ハッシュドポテトと共に



Kalbsrahmeintopf Swiss style

.....¥2,640

仔羊肉のキャベツ煮 ホーリーコール 諾威風

『シンプル・イズ・ベスト』とはまさにこれ『ホーリーコール』、さすがバイキング！

Fårikål Norwegian style

.....¥2,640

OXテールのシェリー煮 西班牙風

トマトとシェリーアモンティリヤードで骨付きテールを甘旨煮に、やるやん！オレエ！（olé!）

Carne de rabo de buey guisada al jerez Spanish style

.....¥2,640

牛舌のグラッパ煮 伊太利風

グラッパとマルサラ酒で長時間煮込んだ舌シチューはボーノボーノダーの～

Spezzatino di lingua di bue Italian style

.....¥2,640

サンドウィッチ、ピッツァ、ライス



Sandwich, Pizza, Rice

生ハム(oct~may)....¥1,650

海老フライ....¥1,650

仔牛のカツ....¥1,980

Jamon Serrano baguette sandwich

Fried Shrimp baguette sandwich

Veal cutlet baguette sandwich

マンマの手作り生地のピッツァ

全粒粉入りのモチモチ生地、トッピングはマンマの気まぐれ



Pizza fatta da mamma

.....¥1,650

ハッシュドビーフライス.....¥1,650

牛肉エキス 73%、コク 173%

Hashed beef rice



立春のカレーライス.....¥1,650

魚介ベースの    辛チキンカレー

Curry rice at the beginning of spring

アンデスチキンライス.....¥1,650

ホワイトシチュー&ポーチドエッグなあんですよ

Chicken rice Andes style

アラビアンライス.....¥1,650

デュカを使ったエキゾチックな味わい

Arabian rice

パスタ料理

Primo piatto pastasciutta



ミートソース系 Meet sauce type

スパゲッティニ **フェローネーゼ**

洋食屋さんの一番人気

フェローニャ地方の洋食屋さんの看板メニュー、ただのミートソースじゃありません！

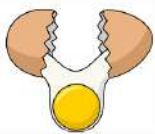
Spaghetтини alla fellonese [popolarità numero uno].....¥1,650

tagliatelle **ボロネーゼ**

ミンチモリモリこれでもか!!!

合挽ミンチの黄金比にパンチェッタを仕込んだコテコテコッテリアをクッタリアテッレ。

Tagliatelle alla bolognese[manzo:maiale=7:3].....¥1,650



たまご系 Egg dish style

フェデリーニ **とろ〜り カルボナーラ**

炭焼き職人の寝言

生クリーム、卵黄、チーズのチームとろりーズに玉葱、ベーコンの加入で戦力UP！

Fedelinì alla [parlare nel sonno di]carbonara «cremoso».....¥1,650

リングウィネ **しっとり ポヴェレッツァ**(貧乏人)

卵二つつて贅沢じゃん

ザクザク潰しのかた焼き卵にパリふわ半熟卵のW卵とモーリカとパルメジャーノのW²

Linguine alla [è di lusso con due uova] poverella «umid e soffice».....¥1,650



アーリオオーリオエペペロンチーノ系 Aglio ,olio e pepperoncino type

スパゲッティニ **ペペロンチーノ**

ありのままの自分になるの

何も足さない、何も引かない。そんなパスタに私はなりたい。

Spaghetтини alla pepperoncino [non aggiungere nulla,non sottrarre nulla].....¥1,650

パスタ料理つづき

continuation of pasta dishes

フェデリニ **ジェノヴェーゼ**

ジェノヴァの休日

休日は松の実模様のミドリ色のお洋服でデートかな、その前に腹ごしらえをと。

Fedelinì alla genovese[vacanze a genova]……¥1,650

フェデリニ **パレルミターナ**

食べてるの見たな!

アーリオオーリオエペペロンチーノにシチリア風味を山盛りぶっカケルノミタイナ。

Fedelinì alla palermitana[è l'ora per voi maionesisti]……¥1,650



昭和系 Giapponese

ヴェルミッチェローニ **ナポリタン**

まがい物に感謝、ケチャッパ

イタリアンともナポリタンとも言う懐かしの昭和ケチャップスパをこの極太麺でどうぞ

Vermicelloni alla [i giapponesi li chiamano truffatora] ketchupper!……¥1,650

ヴェルミッチェリ **明太子**

は〜いマヨラーの時間ですよ

ああ、タラスパじゃありません、メンタイマヨスパです。そこんどこよろしく。

Vermicelli alla mentaiko [è l'ora per voi maionesisti]……¥1,650



アラビアータ(怒りん坊)系

Arrabbiata type

ペンネ **マリナーラ**

怒るでしかし、旨いでしかし

釜揚げしらすをアッラッピアータに、メガネは曇るはオデコはひかるはピカンテピカンテ

Penne alla [arrabbiato ma delizioso]marinara……¥1,650

ペンネ **ボスカイオーロ**

木こりはお昼寝出来ません

茸のペンネは「辛いです」と言うレベルじゃ…、ヒ〜ハ〜。昼寝なんかできるかぁ〜!

Penne alla [non posso fare un pisolino !] boscaiolo……¥1,650



プッタネスカ(娼婦)系 Puttanesca type

フカディーニ フロッキーソース

飾り窓からこんにちは

穴あきパスタのブッカ君は花椰菜に芽花椰菜に珊瑚礁のトリオソースに絡めとられました

Bucatini al sugo di broccoli [Hallo,dalla finestra decorativa].....¥1,650

フカディーニ 茄子ソース

ブローニュの森の妖精達

ナス、ナス、トマト、ナスと呪文のようなフレーズが繰り返す。もう誘惑に負けちゃおうよ。

Bucatini al sugo di meranzane [fate del bois de boulogne].....¥1,650

一品料理

A la carte

特製煮込みメンチボール

みんな大好き煮込みハンバーグだってばよ



Stewed mince ball with W sauce¥1,760



ハモンセラー/ (oct~may)

世界三大ハムですって、あと二つは？

Jamon Serrano

.....¥1,650

鶏モモのフリッターチーズ焼き

鶏をカリッとチーズでこんがりトロ〜ッと焼き上げました



Fried chicken with cheese

.....¥1,650

自家製コーンドビーフ

手作り感満載です！芥子マヨとの相性抜群！

Jarret de bœuf salé¥1,650



自家製パテ・ド・カンパーニュ

お酒何でもござれ、バンバン進みますよ

Pâté de campagne au cou de porc.....¥1,540



自家製豚バラ肉のリエット

メルバにタッブリ載せて頬張って下さい、幸せです

Rillettes de poitrine de porc.....¥1,540

サラミ4種

止められない、止まらない、アカンやつです

Dry sausage.....¥1,540

生ソーセージ

ビールのアテにはなんといっても〇ー〇ー〇ー

Fresh sausage English style.....¥1,540

野菜のバーニャカウダ

お野菜イッパイ、それでも婆やは買うだあ

Bagna cauda vs. French salade.....¥1,430

ポテトフライ(自家製ソース3種類で)



ケチャップ良し、マスタード良し、マヨネーズ良し、っですね!!

Fried potato with 3 original sauces

.....¥1,100

自家製レーズンバター

マンマの作るコレ大好評です

Rasen butter¥1,320

ブルーチーズのヴァリエ

チーズ三国同盟連合青カビ会

Blue Cheese.....¥2,310

殻付きマカダミアとドライフルーツ

一粒で栄養満点、万歳!

Nuts & Dried fruits.....¥1,320

チョコレート

リンツ!リンツ!!リンツ!!!

Chocolate.....¥1,100

自家製瓶詰めソース

ジョロキアソース(60g)

.....¥1,100

タルタルソース(200g)

.....¥1,100

お気軽にお申し付けください。



新作 お肉料理&赤ワインとパスタ&白ワインをお薦めしてま〜す。