



nicobar
システム



• System •

最初60分

1520円

(税込1672円)

自動延長30分

850円

(税込935円)

初めての方は、アンケートにご協力頂くと**最初60分 1100円**(税込1210円)



お通し 400円 (税込440円)

スタッフドリンク 1000円

(税込1100円)



サービス料なし
クレジット決済割増なし

- ◆飲み放題のご注文は必須となります。
- ◆自動延長制の為、お時間の管理はお客様自身でお願い致します。
1分でも過ぎた場合、次の30分料金が発生致します。
- ◆グラス交換制です。但し、2名様以上のお客様は、ピッチャーと併用でお楽しみ頂けます。
- ◆ピッチャーのドリンクは残さないようにお願いします。
もし残された場合は、もったいないのでスタッフドリンク
(1杯 1000円 (税込 1100円)) としてお支払頂いた上で、スタッフが残さず飲ませて頂きます。

その他注意事項は別紙に記載しておりますのでお確認ください。

飲み放題

全100種類!

最初60分

1520yen (税込1672yen)

お通し代は400yen (税込440yen)

自動延長30分850yen (税込935yen)



スタッフと乾杯! スタッフドリンク 1杯1000円 (税込1100円)

生ビール

ハイボール

- バラントイン ファイネスト
- フォアローゼス
- カナディアンクラブ
- ジャックダニエル
- メーカーズマーク
- ワイルドターキー



焼酎

- レモンサワー
- ウーロンハイ
- 緑茶ハイ
- ジャスミンハイ
- ふんわり鏡月 (各種)
- 二階堂 (麦)
- 黒霧島 (芋)
- 鍛高譚 (しそ)
- 鍛高譚 (梅&しそブレンド)
- 各種水割り



梅酒・果実酒

- 鶯宿梅
- 鍛高譚の梅酒
- ローズ梅酒
- あらごしみかん酒

日本酒 グラス

- 八海山 清酒
- 剣菱
- 久保田 千寿

ソフトドリンク・ノンアルコールカクテル

- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- パイナップルジュース
- アップルジュース
- ウーロン茶
- 緑茶
- ジャスミン茶
- コーラ
- ジンジャーエール
- サodatガクーラー
- オレンジフラワークーラー
- シャーリーテンブル
- シンデレラ

レッドブル 250ml缶
+500円 (税込550円)

カクテル

ジンベース

- ・ジントニック 15°
- ・ジンライム 30°
- ・ジンバック 15°
- ・ジンリッキー 15°
- ・ジンフィズ 15°
- ・オレンジブロッサム 15°
- ・ギムレット 30°
- ・ホワイトレディ 30°
- ・ブルームーン 25°
- ・ブロンクス 20°
- ・ニンジャタートル 15°
- ・マティーニ 35°

ウォッカベース

- ・ウォッカトニック 15°
- ・スクリュードライバー 15°
- ・カミカゼ 25°
- ・コスモポリタン 20°
- ・ソルティドッグ 15°
- ・パラライカ 30°
- ・スレッジハンマー 30°
- ・モスコミュール 15°
- ・ブラッディーメアリー 15°
- ・シーブリーズ 15°
- ・ビッグアップル 15°
- ・ブラックルシアン 30°
- ・ホワイトルシアン 25°
- ・グリーンスパイダー 30°
- ・アンパイネン 20°
- ・ゴッドマザー 30°

ラムベース

- ・ラムコーク 15°
- ・ダイキリ 15°
- ・X Y Z 25°
- ・バカルディ 30°
- ・ブルーハワイ 20°
- ・ボストンクーラー 15°
- ・モンキーレンチ 30°

ウイスキーベース

- ・ウイスキージンジャー 15°
- ・ゴッドファーザー 35°
- ・マンハッタン 35°
- ・ニューヨーク 25°
- ・カウボーイ 15°
- ・ラストイーネイル 40°
- ・コークハイ 15°



2名様以上でピッチャーもご用意できます。

提供までの待ち時間が少し長い(5~6分)シェイクカクテルです。

カクテル

ブランデーベース

- ・サイドカー 30°
- ・フレンチコネクション 30°
- ・アレキサンダー 25°

テキーラベース

- ・テキーラトニック 15°
- ・テキーラサンライズ 15°
- ・スローテキーラ 25°
- ・マルガリータ 30°
- ・マタドール 10°
- ・メキシカン 20°

ワインベース

- ・キール 14°
- ・アメリカンレモネード 6°
- ・クロンダイクハイボール 7°
- ・カリモーチョ 6°
- ・オペレーター 6°
- ・キティ 6°
- ・ワインクーラー(赤・白) 12°

ビールベース

- ・シャンディガフ 4°
- ・レッドアイ 4°
- ・カシスビール 6°
- ・ディーゼル 3°

リキュールベース

- ・カシスオレンジ 7°
- ・カシスソーダ 5°
- ・ルビーカシス 7°
- ・カシスバック 7°
- ・カシスウーロン 7°
- ・ホワイトカシス 7°
- ・カンパリソーダ 7°
- ・スプモーニ 5°
- ・チャイナブルー 7°
- ・ピーチツリーフィズ 7°
- ・クーニャン 7°
- ・ファジーネーブル 7°
- ・カルーアウーロン 8°
- ・カルーアサイダー 8°
- ・カルーアベリー 8°
- ・カルーアミルク 8°
- ・チャーリーチャップリン 13°
- ・ムランルージュ 20°
- ・グラスホッパー 15°
- ・アプリコットクーラー 7°
- ・マリブコーク 5°
- ・ムーングロー 15°
- ・パソアビーチ 13°
- ・ヨーグリートジンジャー 7°
- ・ヨーグリートオレンジ 7°

- ・パライソトニック 8°
- ・ベイリーズミルク 5°
- ・バナナブリス 35°
- ・メキシカンバナナ 35°
- ・バイオレットフィズ 10°
- ・夢一夜 30°
- ・抹茶ミルク 10°
- ・照葉樹林 7°
- ・マンゴヤンラッシー 9°
- ・マンゴヤンココパイン 15°
- ・モーツァルトミルク 5°
- ・パパゲーナ 15°
- ・ヒブノグレープフルーツ 6°
- ・ヒブノトニック 6°
- ・ヒブノマティーニ 40°
- ・ティフィンミルク 7°
- ・ティフィンオレンジ 7°
- ・ティフィンレモンソーダ 7°
- ・ティフィンカシスティー 8°
- ・ミドリミルク 7°
- ・メロンスリング 7°
- ・メロンボール 12°
- ・ミスティアオンザロック 15°
- ・エメラルドスプリッツァー 10°
- ・ミスティアソーダ 6°



テキーラサンライズ



アレキサンダー



キール



アメリカンレモネード



チャイナブルー



パソアビーチ



照葉樹林

2名様以上でピッチャーのご注文可能！

混雑時のドリンク待ち時間の短縮や、シェイク等の元々待ち時間が長いカクテルをよりお楽しみ頂きやすくするため、2名様以上でグラス交換制とピッチャーの併用が可能となりました。待ち時間なく飲める快適さと、シェイクなど凝ったカクテルの頼みやすさの両立が可能となります。

ピッチャーと氷セット



シャンパン・スパークリング ショットメニュー

Champagne Sparkling and Shot Menu



ペティアン・ド ・リステル



¥7,000
(税込 ¥7,700)

オリシャン

¥12,000
(税込 ¥13,200)



マダム

¥16,000
(税込 ¥17,600)



モエ・エ・シャンドン

¥20,000
(税込 ¥22,000)



ヴァーヴ・クリコ

¥20,000
(税込 ¥22,000)



モエ・エ・シャンドン(ロゼ)

¥37,000
(税込 ¥40,700)



ドン・ペリニオン

¥55,000
(税込 ¥60,500)



ベル・エポック

¥78,000
(税込 ¥85,800)



エンジェル・シャンパン

¥130,000~
(税込 ¥143,000~)



ショット

- テキーラ
- タランチュラ
- イエガー
- ヨカレロ
- クライナー



各 ¥1,000
(税込 ¥1,100)

コカボム

各 ¥1,500
(税込 ¥1,650)



料理メニュー

450円

税込 495円

おすすめ



鶏むね（各種）

ユッケ風和え・おろしポン酢・梅鶏
こちらからお選びください！



えだまめ



キムチ



やみつきキャベツ



ポテトサラダ



たたきキュウリ



マヨきゅう



柚子こしょう冷奴

冷奴（ひややっこ）に柚子こしょうと
天かすを乗せたさっぱりと食べられるおつまみです！



明太チーズ豆腐



エリンギこがしバター醤油

辛

よだれ鶏



豆板醤とニンニクのきいたタレと鶏むね肉の相性抜群！
辛みとニンニクが強いので気を付けて！

メの
一品

焼きおにぎり茶漬け（梅 or 明太子）

バターで香ばしく焼いたおにぎり＆タンのきいたお茶が必ずピッタリ！
梅と明太子の2種類からお選びください！



ミックスナッツ



チョコ盛り合わせ



リキュールアイス
お好きなリキュールをかけられます！

料理メニュー

630円

税込 693円

おすすめ



チーズとじゃがいものカリカリ焼き

チーズとポテトの相性が最高のニヨパーの新定番料理！？
外はカリッと中はふわふわでとろとろ！



豚のしょうが焼き



チキンステーキ
タレor塩



きのことベーコンのアヒージョ



豚キムチ



豚きのこポン酢

豚たまキムチ丼

豚キムチと卵黄が最強の組み合わせ！
ニヨパー人気ナンバー1の人気商品です！



一番人気



きのことベーコンのチーズリゾット



トマトリゾット



顔文字入りオムライス

スタッフがケチャップでオムライスにお絵かきをします！
何を書くかはスタッフにお任せ！たまにリクエストにも答えてくれるかも！

当店名物



だし巻きたまご

ニヨパーのお料理の中でも大人気！
定番だからこそ食べたくなる！



ビーフジャーキー

料理メニュー

揚げ物



・揚げ物盛り合わせ

¥1270 (税込¥1397)



・フライドポテト ¥450 (税込¥495)



・鶏のからあげ ¥630 (税込¥693)



・からあげ丼
¥630 (税込¥693)



・アンチョビポテト

¥630 (税込¥693)

・軟骨のからあげ

¥450 (税込¥495)



・オニオンリング

¥450 (税込¥495)



・ロシアンたこ焼き

¥1360 (税込¥1496)



よだれ鶏 ¥450 (税込 ¥495)



豚のしょうが焼き ¥630 (税込 ¥693)



トマトリゾット ¥630 (税込 ¥693)



ニコバー
nicobar

グランドメニュー
Grand Menu



鶏ムネのヨツケ風和え ¥450 (税込 ¥495)



チキンステーキ ¥630 (税込 ¥693)



nicobar®



豚きのエポン酢 ¥630 (税込 ¥693)



顔文字入りオムライス ¥630 (税込 ¥693)



スタッフドリンク ¥1000 (税込 ¥1100)