

NEW YORK STYLE GRILL



店名のCloud9とは？

英語で「うきうきした気分」「とても幸せ」「最高の幸せ」「意気揚々」「天国」などを意味します。何故かと言いますと直訳で「九番目の雲の上にいる」になるのですが、もともと天国のことを「seventh heaven」と表すことがあり、この場合「7」より上の「9」は最上級の気分ということから使われはじめたと言われています。私たちは、お客様にそのような気持ちになっていただき、何度でも足を運びたい「最高の場所」となりますようにと願いを込めて命名しました。そこで店内には木やレンガを使ったニューヨークのバルをイメージしたインテリアやオープンキッチンをはじめ、アメリカの雑誌や雑貨などの小物から9のカタチをしたカウンターなどオリジナリティー溢れる居心地の良い空間づくりにこだわりました。スタッフ一同、店名に負けないよう、他にはないこだわりのドリンクやフード、そしてサービスを心掛けていきます。



Takahiro kudo

ニューヨークのチェルシー地区にあるイタリアンレストラン「BASTA PASTA」にて2003～2013年までの10年間、厨房、ホールなどを経てマネージャーへ。ニューヨークを知る舌と目で最先端Foodとともに、さらにアレンジを加えたCloud9ならではの独自性あるDrinkとFoodを味わってもらいたいとマネージャーとして就任。最良のサービスもお届けする頼れる兄貴的存在。趣味はBicycle。



Takuya Kiriya

東海調理師専門学校に在学中からアルバイトで和食レストランやイタリアンなどを経験。年齢以上に豊富な実績を持ち、多彩な味覚と腕を生かしながら、Cloud 9で厨房に立つ。また、薬膳料理にも興味があり、「身体にいい」オリジナルレシピも開発中。他にも毎月イベントを開催する予定だが、盛り上げ役として自ら名乗りを上げるなど、おっとりして見えるが実は心優しい熱血漢。

こだわりのDrinkとFood。

世界各国から美味しい最先端のDrinkとFoodが集まるニューヨークの「バル」をベースにCloud 9ならではのこだわりの食材を使ったオリジナルレシピを取り揃えました。



Drinkは世界で大流行となりつつあるリンゴを醸造した炭酸飲料アルコールの「シードル」を数種類取り揃え、シードルベースのカクテルやフルーツ生ビールなど他店では味わえないDrinkも取り揃えています。また、世界中のシェフやグルメに愛され続ける名品「オーストラリア産タスマニアサーモン」や新鮮なまま空輸され臭みがなく、やわらかい絶品仔羊肉「オーストラリア産フレッシュラム」、今ではなかなか食べられない天然モノを味わえる「タスマニア天然うなぎ」、そして世界で初めて養殖に成功したことで冷凍ではなく生のままご提供できるほど新鮮な「カナダ産生ぎんだら」など、他店ではなかなか手に入らない美味しい厳選食材を中心にオリジナルを加えた、ニューヨークスタイルのメニューとなっています。



CLOUD 9
NEW YORK STYLE GRILL

〒430-0928 静岡県浜松市中区板屋町102-16 keiビル2F

☎053-456-4444

《lunch》11:30～14:30 〈last order〉14:00
《night》18:00～24:00 〈last order〉23:20
年中無休

<http://www.cloud9.jpn.com>

Sicilian Suppri

シチリアン スップリ ¥500

スップリの語源はフランス語のSurprise(驚き)のイタリア語が訛ったもの。中に思いがけないものが入っていることからきていると言われています。外はサクサク、中はとろーり濃厚なチーズのリゾットとフレッシュなスモークサーモン。美味しすぎてびっくりしないください。

STAFF
おすすめ

TAPAS

タパス・小皿料理

Smoked Anguilla

アングーユのスモーク ¥500

ブナの木でスモークしたタスマニア産の天然うなぎを粒マスタードとレモンジュースのソースで和えました。香ばしくローストしたクルミの食感との組み合わせは絶妙。

STAFF
おすすめ



Spiced Mixed Nuts

スパイス ミックス ナッツ ¥500

ただのミックスナッツじゃニューヨーカーは満足しません。バターとスパイスが刺激的で手が止まりません。



Ratatouille

ラタトゥーユ ¥500

定番だからいつも食べたい。いろんな野菜をトマトでじっくり煮込みました。

Anchovy Potato

アンチョヴィ ポテト ¥500

ホクホクに茹でたじゃがいもとアンチョヴィの海の香りのハーモニー。

Blue Cheese & Mascarpone Cheese Canape

クリーミーでシャープな チーズのカナッペ ¥500

シャープな味の青かびチーズとクリーミーでリッチなマスカルポーネチーズを混ぜてみました。サクッと焼いたバゲットに塗って食べてみてください。



Olive Fritte

オリーブ フリット ¥500

ワインとの相性は抜群のオリーブに衣をつけて揚げました。ビールでもワインでも、もちろんシードルにも合うおつまみになりました。

Confit

コンフィ ¥500

新鮮な砂肝とマッシュルームをオリーブオイルで長時間煮込みました。辛口のシードルと絶好の相性。

MEAT

ミート

Herbed & spiced lamb meatball with fresh yogurt sauce

フレッシュラムとハーブの ミートボール ¥700

中東風スパイスとハーブを効かせた新鮮なラムのミートボールにパクチーとミントの入ったエキゾチックなヨーグルトのソースをかけて。



10 kinds of vegetable and 18 kinds of spice curry

アンチエイジングカレー ¥1,000

10種の野菜と18種のスパイスを贅沢に使ったカレーです。こんがり焼いたポークと一緒にどうぞ。



Roasted Pork Tenderloin baked in salt dome

豚ヒレ肉の塩釜焼 ¥900

パークシャーボークのヒレ肉を塩釜で焼きました。脂肪の少ないヒレ肉だけど旨みを閉じ込めて焼き上げたらとってもジューシーになりました。



Grilled Steak of the day

本日のステーキ

肉好きのスタッフが厳選した本日のステーキは店内チョークボードにて!

Spiced fried chicken

特製フライドチキン ¥650

秘密のレシピに漬け込んださっくりしたフライドチキンです。

Grilled lamb chop & potato gratin

オーストラリア産フレッシュラムのグリル ¥1,600

オーストラリアで育ったフレッシュなラムを香ばしくグリルしました。ホクホクとした食感のポテトグラタンと最高の組み合わせです。

STAFF
おすすめ



※価格は全て税抜き価格です。

CLOUD9

SEAFOOD

シーフード



STAFF
おすすめ

Cacciucco

カッチュッコ ¥1,400

イタリアのトスカーナ県の漁師料理「カッチュッコ」。地中海には地域ごとに魚介類のレシピがありますが、カッチュッコはシンプルに新鮮な魚介類をトマトソースで煮込むだけ。CACCIUCCOのスペルには5つの“C”があることから5種類の魚介を使わないといけないなんて話もあるので、Cloud9のカッチュッコは白身魚、サーモン、エビ、ムール貝、アサリです。

Cartoccio with Canadian Sablefish and seasonal mushrooms

セーブルフィッシュの
カルトッチオ ¥1,500

生ぎんだらと季節のきのこをペーパーバッグで包んで焼きテーブルまで作り立ての香りをお届けします。



Canadian Sablefish Ceviche
with fresh tomato,
celery and basil salad

セーブルフィッシュのセビーチェ ¥900

脂がのった生ぎんだらのセビーチェにトマトとセロリーのバジルサラダを添えて。



Smoked Tasmanian salmon
& goat cheese roll

タスマニアスモークサーモンの
アップルチーズロール ¥1,000

シャープな味わいのゴートチーズ、クリーミーなマスカルポーネチーズをスモークしたタスマニアサーモン、リンゴ、チャイブで巻きました。

Salmon & Avocado carpaccio

タスマニア サーモンとアボカドのカルパッチオ ¥800

タスマニアのフレッシュサーモンとアボカドをサルサ・バルサミコでお召し上がりください。

※価格は全て税抜き価格です。

CLOUD9