おしながき

冷菜 燻製盛り合わせ ¥520 - ひとつひとつの素材に合わせた味付けと燻製をかけた自家製の逸品 燻製盛り合わせ ¥420 くるみのスパイス餡かけ - さくさくっとした食感と甘じょっぱいクセになる味 ¥380 野菜の甘酢漬け - 旬の野菜をハーブとスパイスを使ってさっぱり漬けました ¥380 ラム酒とはちみつ味のスモークチーズ - ラム酒とはちみつで味付けしたチーズの燻製 くるみのスパイス餡かけ ¥600 生ハム盛り合わせ - スペイン産ハモンセラーノの盛り合わせ ¥380 ポテトサラダ - 粒マスタードの効いた粗ごしポテトサラダ 旬野菜サラダ ¥680 旬野菜サラダ - 2種のドレッシング -



- 季節の新鮮野菜を2種類のおまかせドレッシングで

軽く燻したエイひれ - エイひれを桜の木で燻しながら炙ります	¥380	
豚トロ炙りチャーシュー - 南乳だれで - - 南乳で漬けた (腐乳の一種) やみつきになる味	¥620	軽く燻したエイひれ
チキン南蛮 - ゆずの香る特製ダレが決め手	¥620	
グリーンカレー春巻き 2 P - 本格グリーンカレーを春巻きで包みました	¥600	豚トロ炙りチャーシュー - 南乳だれで -
タイ風 さつまあげ 2 P - スィートチリソース - - タイカレーペーストを使用したピリ辛味のさつま揚げ	¥520	チキン南蛮
焼きスモークカマンベール - バケット添え - - スモークしたカマンベールをとろとろに焼き上げます	ハーフ ¥680 フル ¥980	
フライドポテト - ビールの定番、太目カットのフライドポテト	¥480	タイ風 さつまあげ - スィートチリソース -
厚切り自家製ベーコン - 粒マスタード添え - - 120g 厚切り自家製ベーコンを香ばしく焼き上げます	¥750	



オイル漬けサバの炙り甘酢生姜ソース - 甘酢生姜ソースとの相性抜群のオイル漬けサバの炙り	¥600	
メンチカツ - 粗挽きの合挽肉を使ったジューシーメンチカツ	¥300	オイル漬けサバの炙り 甘酢ショウガ添え
カニクリームコロッケ - 紅ズワイガニをたっぷり使った大き目クリームコロッケ	¥320	
鉄板厚切り豚生姜焼き - 厚切りの豚ロースを鉄板で焼き上げ、仕上げに特製生姜焼きソ	¥700 ース	鉄板厚切り豚生姜焼き
カツ煮込み - 厚切りカツを和風つゆ、卵と一緒にじっくり煮込みます。	¥750	
鶏もものねぎ塩だれ - 柔らかくゆでた鶏もも肉をねぎ塩だれで仕上げます	¥600	カツ煮込み
- ライス	¥150	鶏もものねぎ塩だれ
- 味噌汁	¥100	
- ミニサラダ	¥200	
-3 点セット	¥400	
キッズセット - ハンバーグ・唐揚げ・フライドポテト・ご飯 オレンジジュース・食後にバニラアイス -	¥600	



鶏ももねぎ塩だれ丼 - 柔らかくゆでた鶏もも肉をねぎ塩だれとタイ風ソースで丼に	¥750	
サバライス - オイル漬けサバの炙りと甘酢生姜ソースのさっぱりした丼	¥750	鶏ももねぎ塩だれ
ナポリタン - 温玉のせ - 昔懐かしいクラシックなナポリタン	¥780	サバライス
野菜と鶏もも肉のスープカレー - 10 種のスパイスと野菜、鶏の出汁で仕上げたオリジナルスープ	¥800 プカレー	
野菜のスープカレー - 150g 豚ロースカツのせ	¥1,050	野菜のスープカレー
カツサンド - 厚切りカツと特製ソースのカツサンド	¥700	THE
ぶっかけそば - 天ぷら添え -	¥ 680	カツサンド
汁そば - 天ぷら添え -	¥680	
		ぶっかけそば



- 天ぷら添え -

グラスワイン 赤 【品種】カヴェルネ・ソーヴィニヨン主体 【産地】チリ ¥520 白 【品種】ソーヴィニヨン・ブラン主体 【産地】チリ ¥520

ボトルワイン (下記メニューからお選びください。) 各 ¥3200

<スパークリングワイン>

カペッタ

【品種】ビノビアンコ シャルドネ 【産地】イタリア

- きめ細かい泡だちとシャープな口当たりのスパークリングワイン

すっきり☆☆★☆☆コクあり

<赤ワイン>

エコバランス

【品種】ピノ・ノワール 【産地】チリ

- 軽めながらもフルーティー、渋み少なく飲みやすい

すっきり☆★☆☆☆コクあり

ジェイコブス・クリーク

【品種】シラーズ・カベルネソーヴィニヨン 【産地】オーストラリア

- 深みがありしっかりした作り、お肉料理に合う

すっきり☆☆☆☆★コクあり

ラ・ヴィエイユ・フェルム・ルージュ

【品種】グルナッシュ・シラー・サンソー・カリニャン 【産地】フランス

- フランスローヌ地方の赤、バランスよく、どの料理にも合いやすい すっきり☆☆☆★☆コクあり

ロッソトスカーナ

【品種】サンジョヴェーゼ・メルロー 【産地】イタリア

- イタリアトスカーナの若干酸味のある、飲みやすいフレッシュな作り すっきり☆☆★☆☆コクあり

<白ワイン>

ゴシップス

【品種】シャルドネ 【産地】オーストラリア

- 桃やメロンのようなフルーティーかつリッチな飲み口

すっきり☆☆★☆☆コクあり

KWV

【品種】ソーヴィニヨン・ブラン 【産地】南アフリカ

- シトラスのフレッシュな香り、酸味もありさっぱりと飲みやすい

すっきり☆★☆☆☆コクあり

フェウド・アランチョ

【品種】インツォリオ 【産地】イタリア

- イタリアシチリア島の南国感のあるトロピカルなテイスト

すっきり☆☆☆☆★コクあり



ビー	-ル		
	キリン 一番搾り	R(レギュラー)/375ml L(ラージ)/460ml	¥480 ¥600
	ノンアルコールビール零 ICHI(瓶)	¥480
ウィ	スキー		
	角ハイボール		¥480
	縁道コーラハイ		¥580
	白州 - ロック・ソーダ・水・湯	シングル ダブル	
	山崎 - ロック・ソーダ・水・湯	シングル ダブル	
ホッ	, た。 — — — — — — — — — — — — — — — — — — —		
	ホッピー - 白・黒		¥480
	ホッピーなか		¥200
	ホッピーそと - 白・黒		¥280
梅泽	西		
	角玉梅酒 鹿児島 - ロック・ソーダ・水・湯 米焼酎を使用した、まろやかな梅酒		¥480
焼	时		
	キンミヤボトル・氷・ソーダ・水・浴	場・レモン (+¥100) 720ml 烏龍茶 (+¥400)	¥2,000
	グラス 割り方 - ロック・ソーダ・水・湯・烏音	t (+¥50) からお選びください。-	
	本日の芋 (別紙参照) 本日の麦 (別紙参照)		¥480 ¥480
	キンミヤ	NES S.	¥400



<縁道オリジナルカクテル>	
自家製ジンジャエールのモスコミュール 自家製レモンヴォッカスカッシュ シチリア産塩レモンサワー 縁道コーラハイ フレッシュミントのモヒート	¥580 ¥580 ¥480 ¥580 ¥580
<ジン>	
ジンソーダ ジンバック	¥580 ¥580
<カシス> カシスソーダ カシスウーロン カシスオレンジ カシスグレープフルーツ	¥580 ¥580 ¥580 ¥580
<ビール>	¥580
グレープフルーツビア(ビール+グレープフルーツ) <ヴォッカ>	¥580
モスコミュール (ヴォッカ+ジンジャーエール) ソルティドッグ (ヴォッカ+グレープフルーツ) スクリュードライバー (ヴォッカ+オレンジジュース)	¥580 ¥580 ¥580
くピーチ>	- WEOO
ピーチソーダ ピーチウーロン ファジーネーブル(ピーチ+オレンジジュース)	¥580 ¥580 ¥580
〈ワイン〉	
キティ(赤ワイン+ジンジャーエール) スプリッツァー(白ワイン+炭酸水)	¥580 ¥580



ソフトドリンク

縁道コーラ (縁道オリジナル自家製コーラ)	¥480
自家製ジンジャエール(ホット / アイス)	¥480
自家製レモネード(ホット / アイス)	¥480
自家製レモンスカッシュ	¥480
りんごジュース	¥400
ジンジャーエール	¥400
オレンジジュース	¥400
グレープフルーツジュース	¥400
烏龍茶(ホット / アイス)	¥400
ジャスミン茶 (ホット/アイス)	¥400
ペリエ	¥450
季節のフルーツビネガー ソーダ割り ¥480 牛乳割り	¥580

<コーヒー/ティー>

ホットコーヒー	¥400
アメリカーノ	¥400
エスプレッソ S ¥300/	D ¥400
カフェラテ (ホット/アイス)	¥500
アイスコーヒー	¥400
ホットティー	¥400
アイスティー	¥400
抹茶ラテ (ホット/アイス)	¥500
オリジナルブレンドスパイスのチャイ (ホットのみ)	¥500

