

縁道宴会コース

3名～70名様までご利用可能です！

◆ 4,000 円結びコース ◆ 税込

：お食事内容 飲み放題 2 時間滞在 2.5 時間

- ・ 燻製盛り合わせ
- ・ 季節野菜のピクルス
- ・ 旬野菜サラダ
- ・ 本日の鮮魚の一品
(カルパッチョやマグロのタルタル)
- ・ チキン南蛮
- ・ ポークジンジャー
- ・ 〆のお料理

※〆のお料理は下記からお選びください。

- ① ガーリックピラフ
- ② ナポリタン
- ③ チキンカレー

+300 円でデザート追加可能

※仕入れ状況により

当日内容の変更がある場合がございます。

◆ 5,000 円ご縁コース ◆ 税込

：お食事内容 飲み放題 2 時間滞在 2.5 時間

- ・ 燻製盛り合わせ
- ・ 季節野菜のピクルス
- ・ くるみのスパイス飴かけ
- ・ 自家製ツナサラダ
- ・ 本日の鮮魚の一品
(カルパッチョやマグロのタルタル)
- ・ 海老のチリソース炒め
- ・ 特選牛のグリル - にんにくしょうがソース
- ・ 〆のお料理

※〆のお料理は下記からお選びください。

- ① ガーリックピラフ
- ② ナポリタン
- ③ チキンカレー

+300 円でデザート追加可能

※仕入れ状況により

当日内容の変更がある場合がございます。

◆ おまかせコース 4,000 円 ～ 5,000 ◆ 2 回目以降ご利用の方にオススメ！

・ お食事内容はシェフのおまかせとなります。

お好みにアレンジできる贅沢なコース。

▲お料理のボリューム重視 or 控えめ（デザート付）をお選びくださいませ。

▲〆のお料理のみ下記からお選びください。①ガーリックピラフ②ナポリタン③チキンカレー

※仕入れ状況により当日内容の変更がある場合がございます。

+1,000 円クラフトビール飲み放題追加可能！！

詳細は右記までご連絡くださいませ。ホテル縁道 TEL：044-589-5858

営業時間：火 - 土 17:00-21:30(21:00LO)

記載のメニューは日替わりの為、一例です。

縁道食堂のディナーのおすすめ

○月○日 (○)

山口県産のイサキの【カルパッチョ】 ￥820

【季節野菜】-ブルーチーズソース チーズフォンデュスタイル ￥700

【アスパラガスのロースト】-温玉と生ハム ￥700

【フルーツトマト】と生ハム ￥720

ひよこ豆の【フリット】 ￥520

長いもの【フリット】 ￥500

自家製【ツナサラダ】 ￥720

【タンドリーチキン】 ￥720

【ラムの水餃子】～クミン風味～ ￥500

発酵唐辛子と【牛モツの煮込み】 ￥700

牡蠣とパクチーの【オムレッツ】 ￥700

牡蠣の【アヒージョ】 ￥780

自家製ベーコンと【じゃがいものスキレット焼き】温玉チーズのせ ￥700

【牛ハラミ】200g-焼肉スタイルで召し上がれ ￥1200

米沢豚の【角煮風】 ￥700

本日のデザート

レモンチーズケーキ ￥300

記載のメニューは日替わりの為、一例です。

CRAFT BEER

※全て税込み

【R】 800 (375ml)

【L】 1,100 (460ml)

飲み比べセット 1080 円
120ml × 3コ
以下の中から好きな
3種類をお選びいただけます。

《T.TBREWERY》KAWASAKI Alc.5.5

①歌た寝セッション (SESSION ALE)

フルーティーな香りとおんりのりとした苦味。最初の1杯目におすすめのスタンダードビール。

《東海道ビール》KAWASAKI Alc.6.0

②1623 (IPA)

大量のアロマホップを使ったシトラスの香りと強い苦味を調和させた爽快なビール。

《TDM 1874 BREWERY》YOKOHAMA Alc.6.8

③IPA (IPA)

アメリカで人気の Strata ホップをメインに使用し、パッションフルーツやマンゴーを想わせるほのかな香り。

《TKBrewing》KAWASAKI Alc.6.0

④Black Star Ale (Valentine Stout)

ビターチョコレートニュアンスに八角 (Star Anise)、バニラがバランス良く漂う、TKB のバレンタインビール。

《KIRIN》【R】 480 【L】 600 Alc.6.0

一番搾り - 日本人の味覚に合うビールとして開発されたスタンダードなビール。

- 本日のクラフト果実酒 - (ロック / ソーダ割)

柿・ライム・カルダモン

柚子・レモングラス・こぶみかんの葉

カリン・ダーズリン・ウイスキー

パイン・バナナ・八角・シナモン・ラム酒

いちご・ラム酒・バニラ

りんご・はちみつ・クローブ・ブランデー

甘夏・ミント・ジン

600 yen

日本酒 - SAKE - (冷 / 温 お選びください。)

升と江戸切子グラスのつぎこぼし酒 (1.5 合) / 1 合

¥1000/¥700

・庵 辛口 (岡山)

日本酒度 + 5

白桃のような果実香る口当たりはやや濃厚、
適度な辛さ、チャーミングな香り、骨太な味わい

川崎コーラ

480 yen

-10 種のスパイスをふんだんに使用して作った

自家製コーラ - (ノンアルコール)

・ウイスキーで割った大人な川崎コーラハイ 580 yen

・自家製レモネード / スカッシュ (ノンアルコール)

480 yen

・自家製レモネードのヴォッカ 580 yen

・自家製ジンジャーエール (ノンアルコール)

480 yen

・自家製ジンジャーエールのモスコミュール

580 yen

*川崎コーラと川崎コーラハイ以外はホットでもお作り出来ます。

焼酎 - SHOUCHU -

(ロック・ソーダ・水・湯・※烏龍割りは+¥50)

【芋】・海 -25 度 (鹿児島)

黄麹とベニオトメという薩摩芋を用いた芋焼酎。

くせない甘みと爽快な喉越しが特長です。

【麦】・夢のあと -25 度 (宮崎)

ほんのり麦の香りがなんともいえない焼酎。

480 yen

おしながき

冷菜

燻製盛り合わせ

- 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

¥540



燻製盛り合わせ

くるみのスパイス飴かけ

- さくさくとした食感と甘じょっぱいクセになる味

¥440

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

¥400



くるみのスパイス飴かけ

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

¥400

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

¥620



季節野菜盛り合わせ
ブルーチーズソースで

季節野菜盛り合わせ ブルーチーズソースで

- 旬の野菜をチーズフォンデュスタイルで

¥800



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

¥700

旬野菜サラダ

温菜

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

¥400



軽く燻したエイひれ

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

¥640

チキン南蛮

- ゆずの香る特製ダレが決め手

¥720



豚トロ炙りチャーシュー
- 南乳だれで -

グリーンカレー春巻き 2P

- 本格グリーンカレーを春巻きで包みました

¥620

タイ風 さつまあげ 2P - スイートチリソース -

- タイカレーペーストを使用したピリ辛味のさつま揚げ

¥540



チキン南蛮

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

¥500



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

タイ風 さつまあげ
- スイートチリソース -

ヤンニョムチキン

- 自家製コチジャンを使用。辛めなソースがやみつきに

¥720

温菜

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

¥640



カニクリームコロッケ ※一個のお値段となります

- 紅ズワイガニをたっぷり使った大きめクリームコロッケ

¥340

オイル漬けサバの炙り
甘酢ショウガ添え

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ース

¥770



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

¥640

鉄板厚切り豚生姜焼き

ポークチャップ

- 自家製ケチャップソースを使った洋食風の味

¥770



カニクリームコロッケ

- ライス

¥150

- 味噌汁

¥100

- ミニサラダ

¥200

- 3点セット

¥400

キッズセット

¥620

- ハンバーグ・オムライス・カレー・カニクリームコロッケ

※上記よりメインをお選びいただけます。

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 -

食事

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

¥770



鶏ももねぎ塩だれ丼

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

¥770



サバライス

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

¥800



野菜のスープカレー

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カレー

¥820

野菜のスープカレー - 150g 豚ロースカツのせ

¥1,070

カツサンド

- 厚切りカツと特製ソースのカツサンド

¥720



カツサンド

ガーリックライス

- 自家製ベーコンとにんにくの効いたシメの一品

¥720

ワイン

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】ピノビアンコ 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

¥480

L(ラージ)/460ml

¥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

¥650

ダブル

¥1,000

山崎

- ロック・ソーダ・水・湯

シングル

¥650

ダブル

¥1,000

ホッピー

ホッピー - 白・黒

¥480

ホッピーなか

¥200

ホッピーそと - 白・黒

¥280

梅酒

角玉梅酒 鹿児島

¥480

- ロック・ソーダ・水・湯

米焼酎を使用した、まろやかな梅酒

焼酎

キンミヤボトル - 氷・ソーダ・水・湯・レモン (+¥100)

720ml

¥2,000

烏龍茶 (+¥400)

グラス

割り方 - ロック・ソーダ・水・湯・烏龍 (+¥50) からお選びください。 -

本日の芋 (別紙参照)

¥480

本日の麦 (別紙参照)

¥480

キンミヤ

¥400



カクテル

< 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	¥580
自家製レモンヴォッカスカッシュ	¥580
シチリア産塩レモンサワー	¥480
縁道コーラハイ	¥580
フレッシュミントのモヒート	¥580

< ジン >

ジンソーダ	¥580
ジンバック	¥580

< カシス >

カシスソーダ	¥580
カシスウーロン	¥580
カシスオレンジ	¥580
カシスグレープフルーツ	¥580

< ビール >

シャンディガフ	¥580
グレープフルーツビア (ビール+グレープフルーツ)	¥580

< ヴォッカ >

モスコミュール (ヴォッカ+ジンジャーエール)	¥580
ソルティドッグ (ヴォッカ+グレープフルーツ)	¥580
スクリュードライバー (ヴォッカ+オレンジジュース)	¥580

< ピーチ >

ピーチソーダ	¥580
ピーチウーロン	¥580
ファジーネーブル (ピーチ+オレンジジュース)	¥580

< ワイン >

キティ (赤ワイン+ジンジャーエール)	¥580
スプリッツァー (白ワイン+炭酸水)	¥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스티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



【アラカルト予約キャンセル】

キャンセル料無し

【コース予約CXL料金(9名以下)】

-予約自体のキャンセル-
料理代金より

-人数減る場合(キャンセル)-
料理代金より

コース	内料理代	50%
4000円	2500円	1250円
5000円	3000円	1500円

前日:50%×予約人数
当日:100%×予約人数

前日:50%×減った人数
当日:100%×減った人数

【コース予約CXL料金(10名以上)】

-予約自体のキャンセル-
料理代金より

-人数減る場合(キャンセル)-
料理代金より

コース	内料理代	50%	20%
4000円	2500円	1250円	500円
5000円	3000円	1500円	600円

7日前:20%×予約人数
前日:50%×予約人数
当日:100%×予約人数

前日:50%×減った人数
当日:100%×減った人数

【貸切予約CXL料金】

-予約自体のキャンセル-
最低保証金額より

-人数減る場合(キャンセル)-
料理代金より

最低保証金額
15万円

1ヶ月前:20%(3万円)
2週間前:50%(7万5千円)
当日:100%(15万円)

前日:50%×減った人数
当日:100%×減った人数

コース	内料理代	50%
4000円	2500円	1250円
5000円	3000円	1500円

【お子様のご予約に関して】

お子様セット(対象:小学生以 600円
ハンバーグ、唐揚げ、フライドポテト、サラダ、ライス、OJ、アイスクリーム

コース/貸切時 お子様料金
0-3歳:無料

内料理代

4歳-小学生:	4000円コースの場合⇒1500円		800円
	5000円コースの場合⇒2000円		1300円
中学生-未成年:	4000円コースの場合⇒3200円		2500円
	5000円コースの場合⇒3700円		3000円

各コースソフトドリンク飲み放題付き
※アラカルト予約にソフトドリンク飲み放題の場合は+700