

# 2時間飲み放題付き宴会コースプラン

4000円 <120分飲み放題 150分制 税込み>

- |   |  |   |
|---|--|---|
| <p>① 燻製盛り合わせ<br/>鶏胸肉クミン風味<br/>粗挽き黒胡椒豚肩ハム<br/>にんにく出汁醤油鶏卵<br/>スモークカマンベール<br/>チーズのはちみつラム酒漬け</p> <p>② 季節野菜のピクルス</p> <p>③ 旬野菜サラダ<br/>2種類のドレッシングで</p> | <p>④ 本日の鮮魚でさっぱりめの1品<br/>(例：カルパッチョ、<br/>マグロアボカドのタルタル等)</p> <p>⑤ 鶏もも唐揚げ3種のソースで<br/>柚子香る南蛮<br/>ヤンニョムチキン<br/>辛ねぎソース</p> <p>⑥ 自家製ケチャップのポークチャップと<br/>フライドポテト</p> | <p>⑦ 〆のお料理<br/>(下記3品からお選びください)</p> <p>ガーリックピラフ<br/>クラシックナポリタン<br/>縁道特製鶏スープカレー</p> |
|---|--|---|

5000円 <120分飲み放題 150分制 税込み>

- |   |  |   |
|---|--|---|
| <p>① 燻製盛り合わせ<br/>鶏胸肉クミン風味<br/>粗挽き黒胡椒豚肩ハム<br/>にんにく出汁醤油鶏卵<br/>スモークカマンベール<br/>チーズのはちみつラム酒漬け<br/>スモーク鴨山椒風味</p> <p>② 季節野菜のピクルス</p> <p>③ 縁道名物胡桃のスパイス飴かけ</p> | <p>④ 自家製ツナサラダ<br/>2種類のドレッシングで</p> <p>⑤ 本日の鮮魚でさっぱりめの1品<br/>(例：カルパッチョ、<br/>マグロアボカドのタルタル等)</p> <p>⑥ 本日の鮮魚のムニエル<br/>自家製タルタルソース</p> <p>⑦ 鴨胸肉ロースト<br/>特製チャーシューソースで</p> | <p>⑧ 〆のお料理<br/>(下記3品からお選びください)</p> <p>ガーリックピラフ<br/>クラシックナポリタン<br/>縁道特製鶏スープカレー</p> |
|---|--|---|

・⑥メイン料理を本日の特選牛に変更(1人様)+500円  
・デザート追加(1人様)+300円

・⑦メイン料理を本日の特選牛に変更(1人様)+500円  
・デザート追加(1人様)+300円

6000円 <120分飲み放題 150分制 税込み>

- |   |  |                                    |
|---|--|------------------------------------|
| <p>① 燻製盛り合わせ<br/>鶏胸肉クミン風味<br/>粗挽き黒胡椒豚肩ハム<br/>にんにく出汁醤油鶏卵<br/>スモークカマンベール<br/>チーズのはちみつラム酒漬け<br/>スモーク鴨山椒風味</p> <p>② 季節野菜のピクルス</p> <p>③ 縁道名物胡桃のスパイス飴かけ</p> | <p>④ 自家製ツナサラダ<br/>2種類のドレッシングで</p> <p>⑤ 本日の鮮魚でさっぱりめの1品<br/>(例：カルパッチョ、<br/>マグロアボカドのタルタル等)</p> <p>⑥ 本日の鮮魚のソテー、<br/>赤エビの炙り焼き</p> <p>⑦ 本日の特選牛<br/>和風オニオンソース</p> | <p>⑧ 〆の鯛めし</p> <p>⑨ シェフお手製デザート</p> |
|---|--|------------------------------------|

## <貸切について>

- ・最大着席70名
- ・食材の都合により、料理内容を変更する場合がございます。  
内容の変更はお気軽にご相談くださいませ。
- ・貸切の場合のご予約は15万以上のご利用から承ります。(15万以下はご相談ください。)

## <営業時間>

昼食:11時30分-14時30分 夕食:17時-21時30分 ※営業時間外のご利用はご相談ください。

縁道食堂:電話:044-589-5858 〒210-0004 神奈川県川崎市川崎区宮本町2-25

# 2時間飲み放題付貸切ビッフェプラン

4000円 <120分飲み放題 150分制 税込み>

- |  |                     |
|--|---------------------|
| ① 自家製スモーク盛り合わせ<br>鶏胸肉クミン風味<br>粗挽き黒胡椒豚肩ハム<br>にんにく出汁醤油鶏卵 | ⑦ ごろっとツナ卵サンド        |
| ② 粒マスタード風味のポテトサラダ                                      | ⑧ 柚子香る鶏南蛮           |
| ③ 季節野菜のピクルス  | ⑨ スパニッシュオムレツ        |
| ④ 旬野菜サラダ   | ⑩ クラフトビールフィッシュチップス  |
| ⑤ 本日の鮮魚のカルパッチョ   | ⑪ オイル漬けサバの瞬間燻製      |
| ⑥ 鶏もも肉冷製辛ネギソース   | ⑫ 特製スパイスのタンドリーチキン   |
|  | ⑬ 縁道スープカレー          |
|  | ⑭ ミートソースマカロニチーズグラタン |

5000円 <120分飲み放題 150分制 税込み>

- |  |  |
|--|--|
| ① 自家製スモーク盛り合わせ<br>鶏胸肉クミン風味<br>粗挽き黒胡椒豚肩ハム<br>にんにく出汁醤油鶏卵 | ⑨ 鶏もも唐揚げ3種のソースで<br>南蛮ソース<br>ヤンニョムソース<br>辛ネギソース |
| ② アボカドとトマト旬のフルーツソース                                    | ⑩ 厚切りポークジンジャー                                  |
| ③ 季節野菜のピクルス  | ⑪ 豚カツレツ自家製ケチャップソース                             |
| ④ 自家製ツナのサラダ  | ⑫ エビのチリソース煮込み                                  |
| ⑤ 自家製スモークサーモンプレート                                      | ⑬ オイル漬けサバの瞬間燻製                                 |
| ⑥ スモークチーズプレート  | ⑭ クラフトビールフィッシュチップス                             |
| ⑦ 自家製ベーコンのBLTサンド                                       | ⑮ 本日の鮮魚のソテー                                    |
| ⑧ 鴨胸肉ハム仕立て   | ⑯ 縁道特製鶏スープカレー                                  |
|  | ⑰ クラシックナポリタン                                   |

ローストビーフプレート追加(1人様) +500円 デザート追加(1人様) +300円

<貸切ビュッフェについて>

最大着席70名・立食100名

食材の都合により、料理内容を変更する場合がございます。

内容の変更はお気軽にご相談くださいませ。

ご予約は15万以上のご利用から承ります。(15万以下はご相談ください。)

<営業時間>

昼食:11時30分-14時30分 夕食:17時-21時30分

※営業時間外のご利用はご相談ください。

縁道食堂

電話:044-589-5858 〒210-0004 神奈川県川崎市川崎区宮本町2-25

# 飲み放題メニュー

コース料金から追加 1000 円で  
国産クラフトビール呑み放題を追加できます。

店主の  
手作りシロップを  
使用した自慢のカクテル  
も飲み放題！

- ・ シチリア産塩レモンサワー  
- シチリア産の塩レモンを使用した自慢のサワー -
- ・ 縁道コーラハイ  
- 10種類のスパイスを使用した自家製コーラを使用 -
- ・ モヒート  
- フレッシュミントを煮出した自家製ミントシロップを使用 -

## アルコール

### ビール

- ・ キリン一番搾り

### ウィスキー

- ・ ハイボール
- ・ 縁道コーラハイ
- ・ ジンジャーハイ

### ワイン

- ・ 赤ワイン
- ・ 白ワイン

### 日本酒

- ・ 冷・熱燗

### 焼酎

- ・ 黒霧島・いいちこ・キンミヤ
- ・ 水割り・ソーダ割り・ロック
- ・ ストレート・お湯割り・ウーロン

### 梅酒

- ・ 水割り・ソーダ割り
- ・ ロック・ストレート

## カクテル

### カシス

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

### ウォッカ

- ・ スクリュー
- ・ ドライバー
- ・ モスコミュール
- ・ ソルティドッグ

### ピーチ

- ・ ピーチソーダ
- ・ ファジーネーブル
- ・ ピーチウーロン

### ジン

- ・ ジンソーダ
  - ・ ジンバック
  - ・ オレンジ
- ブロッサム

### ビール

- ・ シャンディーガフ
  - ・ グレープフルーツ
- ビア

### ワイン

- ・ キティ
- ・ スプリッツァー

## ソフトドリンク

- ・ 縁道コーラ
- ・ 自家製ジンジャーエール
- ・ 自家製レモネード
- ・ 自家製レモンスカッシュ
- ・ りんご
- ・ オレンジ
- ・ グレープフルーツ
- ・ ウーロン茶
- ・ アイスティー
- ・ ジャスミン茶

お気軽にお問い合わせください！

飲み足りない  
方には！

+500 円で 30 分延長可能！  
クラフトビール飲み放題  
の場合は +700 円で  
30 分延長可能！

機材貸出無料！

無料で機材の貸出可能！  
・ 無線マイク 1 本  
・ 有線マイク 1 本  
・ マイクスタンド  
・ TV モニター

2 次会  
ウエディングケーキ

パティシエが作るケーキを  
追加で加えられます。  
(2 万円～)  
ご希望の方は  
ご予約の 1 週間前までに  
お知らせください。

# 自家製シリーズ

一例のため、日替わりで内容が変わります

— シェフの手作りシロップを使用した自慢のドリンク

## 【アルコール】

シチリア産レモンを使用した、自家製のオリジナルレモンサワー

### ・シチリア産塩レモンサワー

R ¥ 480 L ¥ 600

オリジナルの縁道コーラとウイスキーの奇跡のマリアージュ

### ・ウイスキーで割った大人な縁道コーラハイ

手作り感満載の粗濾し生姜の辛さがたまらない

### ・自家製ジンジャーエールのモスコミュール

濃厚レモンとピールの苦味がクセになる

### ・自家製レモネードウォッカ

季節の果実に合わせて、リキュールとスパイスやハーブを漬け込みました。

### ・縁道オリジナルクラフトフルーツサワー (ロックでも提供可能)

○南国スペシャル (メキシカンマンゴー・ウォッカ・ミント)

○桃ずくし (桃・ピーチリキュール)

各 ¥ 580

## 【ノンアルコール】

10種のスパイスをブレンドしたオリジナルコーラ

### ・縁道コーラ

¥ 520

季節のフルーツを漬け込んだ自家製飲むフルーツビネガー、ソーダ割り牛乳割りからお選びください

### ・季節の自家製フルーツビネガー

ソーダ割り ¥ 520

○プラム

牛乳割り ¥ 580

○ライムレモングラス

※上記からお選びいただけます

## 【定番】・角ハイボール

R ¥ 480 L ¥ 600

## 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

萬歳楽 純米超辛口 (石川県 小堀酒造店) 他に4合瓶色々ボトル売りあります

## 焼酎 - SHOUCHU -

(ロック・ソーダ・水・湯・※烏龍割りは+ ¥ 50) 各 ¥ 520

【麦】 壱岐麦焼酎 村正 壱岐の蔵酒造 (長崎) 【芋】 MUGEN 白波 薩摩酒造 (鹿児島)

一例のため、日替わりで内容が変わります

【R】 ¥ 800 (375ml)

【L】 ¥ 1,100 (460ml)

飲み比べセット ¥1080

120ml × 3

お好きな3種類を  
お選びいただけます。

## 《TKBrewing》 KAWASAKI Alc.4.5

### 一 Cashmere Wheat (American Wheat)

アメリカ産ホップ Cashmere をフィーチャーしたアメリカンウィートの登場です。

Cashmere は派手さはないが柑橘系やベリー系など複雑なフレーバーを醸し出すお気に入りホップの一つ。あなたはどんなフレーバーを感じ取りますか？

## 《東海道ビール》 KAWASAKI Alc.5.0

### 二 薄紅の口実 (Amebar Ale)

いちごの爽やかな酸味とほのかなハチミツの香りを持つ、美しい紅色のビールです。

## 《うしとらブルワリー》 TOCHIGI Alc.5.5

### 三 とびだせ! ゆずっち (Fluit Saison)

これからの季節にぴったりな柚子香るセゾンです今回は前回造った足利 Farmhouse Ale をベースに、よりバランスのとれた仕上がりにしました。柚子果汁を使用していますが、すっぱさはなく柚子の風味も感じられ、且つセゾンらしい味わいも楽しんでもらえると思います。

## 《TKBrewing》 KAWASAKI Alc. 4.5

### 四 Session To Go (Session IPA)

繊細な柑橘感が印象的なセッション IPA。ようやくビールイベントもできるようになり、外で仲間とわいわいやりながら飲みたくなる一品。ホップは Cashmere と Wai-iti を使いました。

## 《うしとらブルワリー》 TOCHIGI Alc.5.0

### 五 飲み足りんネクタリン おかわり (Fruit Weizen)

佐渡産ネクタリンを使ったヴァイツェンです。モルトは Wheat モルトを半分以上使用し、Pilsner、Cara pils を加えて味わいが単調にならないようにしました。度数も 5% と抑えめにしており、ネクタリンの甘いフレーバーも相まってジュースのように飲んでいただける一杯です。

## 《箕面ブリュワリー》 OSAKA Alc.5.5

### 六 スタウト (Stout)

コーヒーやビターチョコレートを思わせる焙煎モルトのフレーバー、滑らかでクリーミーな飲み口にこだわった飲み飽きないスタウトです。

## 《箕面ブリュワリー》 OSAKA Alc.9.0

### 七 W-IPA (IPA)

通常の 2.5 倍のモルトとホップで仕込んだアルコール 9% のストロングエールです。ふんだんに使用したアメリカンホップのアロマと爽やかなホップの苦味と濃厚なモルトのフレーバー。

## 八 《KIRIN》 【R】 520 【L】 640 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。



# 縁道食堂の定食

940 円 (税込)

- 一：和風カオマンガイ ※ソースにナンプラーを使用しています。苦手な方はお気をつけください。  
《味噌汁・サラダ付》
- 二：サバライス 一例のため、日替わりで内容が変わります  
《味噌汁・サラダ付》
- 三：チキン南蛮  
《ご飯・味噌汁・サラダ付》
- 四：米沢豚の魯肉飯風煮込み半熟卵のせ  
《ご飯・サラダ付》
- 五：鶏と野菜のスープカレー  
《ご飯・サラダ付》
- 六：麻辣鶏ももねぎ塩だれ丼  
《味噌汁・サラダ付》
- 七：ポークジンジャー  
《ご飯・味噌汁・サラダ》
- 八：自家製コチジャンのヤンニョムチキン  
《ご飯・味噌汁・サラダ付》
- 九：カツサンド ※繁忙時はお時間いただきます。  
《サラダ付》

980 円 (税込)

- 十：カニクリームコロッケ定食  
《ご飯・味噌汁・サラダ付》
- 十一：ハンバーグステーキ温玉のせ～カレーソース～  
《ご飯・味噌汁・サラダ付》
- 十二：ハンバーグステーキ温玉のせ～和風オニオンソース～  
《ご飯・味噌汁・サラダ付》
- 十三：ロースカツ定食  
《ご飯・味噌汁・サラダ付》

1,240 円 (税込)

- 十四：カツカレー  
《ご飯・サラダ付》

※お米の大盛り無料。お代わり無料（ランチのみ）【ご飯の量 小 100g 普通 160g（約一膳分） 大 220g】

+200 円 (税込)

## 【ランチ限定】お得なセットドリンク

温 コーヒー／アメリカノ／エスプレッソ／ティー  
冷 コーヒー／ティー／烏龍茶／ジャスミン茶  
ジンジャーエール／オレンジジュース  
りんごジュース／グレープフルーツジュース

350 円 (税込)

## デザート

- ・小泉農園ジェラート※小泉農園ジェラートはカップでのご提供です。  
【苺・苺ヨーグルト・苺ミルク】
- ・ベイクドチーズケーキ ブルーベリーソース

キッズセット 650 円 (税込) ハンバーグ or カニクリームコロッケ or カレー or オムライス

※繁忙時はお時間いただきます。 <唐揚げ / ポテト / ご飯 / オレンジジュース / バニラアイス>

昼食：全日 11:30-14:30 (14:00 LO) 喫茶：火曜日～土曜日 14:00-16:30 (16:00LO)  
夕食：火曜日～土曜日 17:00-21:30 (21:00 LO)

# ◆◆ デイナーの逸品! ◆◆

## 冷菜

一例のため、日替わりで内容が変わります

11月6日(火)

季節野菜とブルーチーズフォンデュ	¥ 8 0 0
トマトとアボカド 柿のソース	¥ 8 2 0
ヤンニョムきゅうり	¥ 4 2 0
酒粕とラムレーズンのクリームチーズ	¥ 4 8 0
グリーンオリーブマリネ	¥ 4 2 0
鶏もも肉冷製よだれ鶏風	¥ 7 2 0
燻製豚肩肉プレート	¥ 7 5 0

## 温菜

沼津丸久水産のアジ干物燻し焼き	¥ 5 8 0
天然キノコと牡蠣の自家製コチジャン鍋	¥ 7 8 0
青ナスと肉味噌	¥ 7 5 0
エイひれ炙り焼き	¥ 4 8 0
キクイモのフリット	¥ 6 2 0
ラムレーズンクリームチーズトースト 一枚 ¥ 1 5 0 (注文は2枚から)	
焼きスモークカマンベールバゲット添え	¥ 7 2 0
芝エビのフリット	¥ 6 2 0
チーズオムレツ	¥ 7 8 0
ブルーチーズソースのハンバーグ温玉のせ	¥ 1 0 8 0
キャベツのアンチョビバターソテー	¥ 6 8 0
豚カツレツ自家製ケチャップソースチーズ焼き	¥ 1 0 8 0
ラム水餃子	¥ 6 5 0
米沢豚の魯肉飯風煮込み	¥ 8 0 0
長いものフリット	¥ 6 5 0
和牛カルビ 200g 和風オニオンソース	¥ 1 5 8 0

## 本日のデザート

ベイクドチーズケーキ ブルーベリーソース ¥ 350

# 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

¥580



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



くるみのスパイス飴かけ

### 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

### 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

¥480

### グリーンオリーブマリネ

- イタリア産オリーブをハーブでマリネしました

¥420



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

¥720

旬野菜サラダ

# 温菜

沼津 丸久水産の特選干物

別メニュー



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

¥680

チキン南蛮 (5P)  
- ゆずの香る特製ダレが決め手

¥700



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

¥680

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

¥580



チキン南蛮

フライドポテト  
- ビールの定番、カリッと揚げたフライドポテト

¥520

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 (5P)  
- 自家製コチジャンを使用。辛めなソースがやみつきに

¥700

# 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

¥700



## 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

¥380

オイル漬けサバの炙り  
甘酢ショウガ添え

## ポークジンジャー

- 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

¥700



## 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

¥700

ポークジンジャー

## 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

¥700



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

¥640

- 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

## 和風カオマンガイ

- 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

¥800



和風カオマンガイ

## 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

¥800



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

¥820

## 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

## 野菜のスープカレー - 150g 豚ロースカツのせ

¥1,120

## カツサンド

- 厚切りカツと特製ソースのカツサンド

¥820



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 ¥3400

## <スパークリングワイン>

フェウド・アランチョ アックシィ エクストラ・ドライ

【品種】グリッロ 【産地】イタリア

- 柔らかくきめ細かな泡が、リンゴや洋ナシのような溢れる果実味をやさしく包み込む

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

ロツトスカーナ

【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

¥520

L(ラージ)/460ml

¥640

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

R ¥520 L ¥600

縁道コーラハイ

¥580

白州

- ロック・ソーダ・水・湯

シングル ¥680

ダブル ¥1,000

山崎

- ロック・ソーダ・水・湯

シングル ¥680

ダブル ¥1,000

## ホッピー

ホッピー - 白・黒

¥520

ホッピーなか

¥240

ホッピーそと - 白・黒

¥320

## 梅酒

角玉梅酒 鹿児島

- ロック・ソーダ・水・湯

¥520

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

¥2,400

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)

¥520

本日の麦 (別紙参照)

¥520

キンミヤ

¥420

キンミヤウーロンハイ

¥450



# カクテル

---

## < 縁道オリジナルカクテル >

---

縁道オリジナルフルーツサワー	¥580
自家製ジンジャエールのモスコミュール	¥580
自家製レモンウォッカスカッシュ	¥580
シチリア産塩レモンサワー	R ¥480 L ¥580
縁道コーラハイ	¥580
フレッシュミントのモヒート	¥580

## < ジン >

---

オレンジブロッサム (ジン+オレンジジュース)	¥580
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

## < ウォッカ >

---

モスコミュール (ウォッカ+ジンジャーエール)	¥580
ソルティドッグ (ウォッカ+グレープフルーツ)	¥580
スクリュードライバー (ウォッカ+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)	¥520
自家製ジンジャエール (ホット / アイス)	¥520
自家製レモネード (ホット / アイス)	¥520
自家製レモンスカッシュ	¥520
りんごジュース	¥420
ジンジャーエール	¥420
オレンジジュース	¥420
グレープフルーツジュース	¥420
烏龍茶 (ホット / アイス)	¥420
ジャスミン茶 (ホット / アイス)	¥420
季節のフルーツビネガー	ソーダ割り ¥520 牛乳割り ¥580

## < コーヒー / ティー >

ホットコーヒー	¥420
アメリカーノ	¥420
エスプレッソ	S ¥320/D ¥420
カフェラテ (ホット / アイス)	¥520
アイスコーヒー	¥420
ホットティー	¥420
アイスティー	¥420



## 【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

前日:50%×予約人数  
当日:100%×予約人数

-人数減る場合(キャンセル)-  
料理代金より

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

## 【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

7日前:20%×予約人数  
前日:50%×予約人数  
当日:100%×予約人数

-人数減る場合(キャンセル)-  
料理代金より

前日:50%×減った人数  
当日:100%×減った人数

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

## 【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

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

-人数減る場合(キャンセル)-  
料理代金より

前日:50%×減った人数  
当日:100%×減った人数

最低保証金額  
15万円

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