

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
鶏胸肉クミン風味
粗挽き黒胡椒豚肩ハム
にんにく出汁醤油鶏卵
スモークカマンベール
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
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
(例：カルパッチョ、
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
柚子香る南蛮
ヤンニョムチキン
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
フライドポテト</p> | <p>⑦ 〆のお料理
(下記3品からお選びください)</p> <p>ガーリックピラフ
クラシックナポリタン
緑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
鶏胸肉クミン風味
粗挽き黒胡椒豚肩ハム
にんにく出汁醤油鶏卵
スモークカマンベール
チーズのはちみつラム酒漬け
スモーク鴨山椒風味</p> <p>② 季節野菜のピクルス</p> <p>③ 緑道名物胡桃のスパイス飴かけ</p> | <p>④ 自家製ツナサラダ
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
(例：カルパッチョ、
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
自家製タルタルソース</p> <p>⑦ 鴨胸肉ロースト
特製チャーシューソースで</p> | <p>⑧ 〆のお料理
(下記3品からお選びください)</p> <p>ガーリックピラフ
クラシックナポリタン
緑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
鶏胸肉クミン風味
粗挽き黒胡椒豚肩ハム
にんにく出汁醤油鶏卵
スモークカマンベール
チーズのはちみつラム酒漬け
スモーク鴨山椒風味</p> <p>② 季節野菜のピクルス</p> <p>③ 緑道名物胡桃のスパイス飴かけ</p> | <p>④ 自家製ツナサラダ
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
(例：カルパッチョ、
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、
赤エビの炙り焼き</p> <p>⑦ 本日の特選牛
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。

緑道食堂: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ュッフェプラン

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
鶏胸肉クミン風味
粗挽き黒胡椒豚肩ハム
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
鶏胸肉クミン風味
粗挽き黒胡椒豚肩ハム
にんにく出汁醤油鶏卵 | ⑨ 鶏もも唐揚げ3種のソースで
南蛮ソース
ヤンニョムソース
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

焼酎

- ・ 黒霧島
- ・ いちご
- ・ 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

ウイスキー

- ・ 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

梅酒

- ・ 水割り
- ・ ソーダ割り
- ・ ロック
- ・ ストレート

日本酒

- ・ 冷
- ・ 熱燗

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

ジン

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

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

ビール

- ・ シャンディーガフ
- ・ グレープフルーツ
- ・ ビア

ピーチ

- ・ ピーチソーダ
- ・ ファジーネーブル
- ・ ピーチウーロン

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)

○桃づくし (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

| 20ml × 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 (FluitSaison)

これからの季節にぴったりな柚子香るシーズンです今回は前回造った足利 FarmhouseAle をベースに、よりバランスのとれた仕上がりになりました。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、且つシーズ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

<p>940 円 (税込)</p>	<p>一：和風カオマンガイ 《味噌汁・サラダ付》 二：サバライス 《味噌汁・サラダ付》 一例のため、日替わりで内容が変わります 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》</p> <p>※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。</p>
<p>980 円 (税込)</p>	<p>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》</p>
<p>1,240 円 (税込)</p>	<p>十四：カツカレー 《ご飯・サラダ付》</p>
<p>※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】</p>	
<p>+200 円 (税込)</p>	<p>【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</p>
<p>350 円 (税込)</p>	<p>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</p>
<p>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></p>	

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)