

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
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
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 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
2 種のドレッシングで</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
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
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 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
2 種のドレッシングで</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。

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

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。

CRAFT BEER

【R】 375ml ￥800→￥750 / 【L】 460ml ￥1,100→￥980

【飲み比べセット】 120ml×3 ￥1,080

お好きな3種類の組み合わせをお選びいただけます。

	AREA	BEER・BREWERY	APV.	DETAIL
1.	川崎	I623 東海道ビール	6.0%	大量のアロマホップを使ったIPA。柑橘の香りと強い苦みを調和させた爽快なビールです。I623とは川崎宿が東海道の宿場町に制定された年号、川崎の歴史の始まりの年です。
2.	栃木	GO AHEAD (Smash Golden Ale) うしとらブルワリー	5.0%	ちょうど良い甘味と酸味に整え、苦味はほとんど付けずに Chinook の柑橘や松のアロマ・フレーバーを溶け込ませました。商品名の GO AHEAD には「お先どうぞ」という意味や「(一旦中断していたものを)再開して続けてください」という意味があります。
3.	川崎	アメスタチェリー (American Stout) TKBrewing	6.0%	一部の方が心待ちにしていたアメリカンスタウトのリリースです。真っ黒でロースティーでガッチリと苦いハードボイルドな奴。ホップは Columbus、Simcoe を使用しています。今回はスイートチェリーを加えており、ほのかなチェリー感もあり、より複雑な味わいになりました。
4.	川崎	Tenderness IPA (American IPA) TKBrewing	7.0%	苦味とアロマがあなたを優しく包み込む、West Coast スタイルの正統派 IPA。ホップは Mosaic 中心に Ekuanot、Idaho7 を使用しました。TKB の新定番として徐々に認知度が上がって来ました。
5.	栃木	カウントダウン IPA (WEST COAST IPA) うしとらブルワリー	6.0%	モルト面では Pilsner モルトに加えて栃木県産二条大麦を使用することで普段より軽い味わいにいたしました。ホップはダブルドライホッピングをして豪華にいたしました。柑橘のような味わいをベースに、ダブルドライホッピングをしたことによる核果やトロピカルフルーツの味わいを盛り込んで特別感を出しております。
6.	大阪	おさる IPA (IPA) 箕面ブルワリー	5.0%	5種類のアメリカーンホップを贅沢に使用し、ホップの香りを最大限に引き出したキレのある IPA です。爽やかな苦みと爽快なほど越しでドリンクビリティの高い IPA (インディアン・ペールエール) はシーンを問わずお楽しみいただける IPA です。
7.	大阪	BRIGHT SAISON (SAISON) 箕面ブルワリー	5.5%	新品種のアメリカーンホップ2種と箕面ビールには欠かすことの出来ない安定のホップ、カスケードとシトラを加え、4種のブレンドをたっぷり使用した、新しいレシピの Saison です。レモンや柑橘香が華やかに香るホップキャラクターに加え、セゾンイースト由来のスパイシーで複雑なアロマが爽やかなセゾン。明るいカラーに軽いボディ、小麦麦芽も使用しているので柔らかさは感じつつもとてもドライでキレキレの仕上がりです。

季節のドリンク

香川県産橙（だいだい）サワー		【R】 ¥480 【L】 ¥600
カーブチーサワー（沖縄在来種のみかん）		【R】 ¥480 【L】 ¥600

自家製クラフト果実酒 ロック・ソーダ

山梨とキューバが恋に落ちて / プラム・ラム・クローブ		¥580
魅惑の春 / いちご・ラム・バニラ		

自家製フルーツビネガー 季節のフルーツを漬け込んだ「飲む」フルーツビネガー

ぶどう & 八角 & シナモン		【ソーダ割】 ¥520
洋梨 & バニラ & クローブ		【牛乳割】 ¥580

グラスワイン

【赤】 ファンティーニ サンジョヴェーゼ（イタリア） Fantini Sangiovese Terre Di Chieti Farnese		¥800
【白】 ポッジョ・レ・ボルピ フラスカーティ（イタリア） Frascati Superiore Secco Poggio Le Volpi		¥800

日本酒・焼酎

醇辛・天の戸 純米辛口（浅舞酒造店・秋田） ほか4合瓶のご用意もございます		【1.5合】 ¥1,000 【1合】 ¥700
【麦】 大分麦焼酎 閻魔（老松酒造・大分）		¥520 【烏龍割】 ¥570
【芋】 すらり（松の露酒造・宮崎）		¥520 【烏龍割】 ¥570

おすすめ！

2時間飲み放題付宴会コース

自家製ドリンク含めた
40種以上
の飲み放題

+1,000円
でクラフトビール
飲み放題も可

2名様
から当日でもOK

- ・17:00-19:00の間で当日でも承ります。..... **¥4,000**
- ・料理はシェフのおすすめ（6-7品）のご用意となります。

本日の定食

昼食 11:30-14:30(14:00LO)

夕食 17:00-21:30(21:00LO)

¥ 940

和風カオマンガイ丼 ★ナンプラーを使用しています。

お味噌汁・サラダ付

サバライス

お味噌汁・サラダ付

チキン南蛮

ご飯・お味噌汁・サラダ付

麻辣鶏ももねぎ塩だれ丼

お味噌汁・サラダ付

鶏と野菜のスープカレー

ご飯・サラダ付

自家製コチジャンのヤンニョムチキン

ご飯・お味噌汁・サラダ付

米沢豚のクリームマスタード煮込み

ご飯・サラダ付

ポークジンジャー

ご飯・お味噌汁・サラダ付

カツサンド ★繁忙時はお時間いただきます。

サラダ付

昼食はご飯お替り & 大盛り無料です

¥ 980

ロースカツ

ご飯・お味噌汁・サラダ付

カニクリームコロッケ

ご飯・お味噌汁・サラダ付

ハンバーグ温玉のせ 和風オニオンソース

ご飯・お味噌汁・サラダ付

ハンバーグ温玉のせ カレーソース

ご飯・お味噌汁・サラダ付

¥ 1,240

カツカレー

ご飯・お味噌汁・サラダ付

セットドリンク

[昼食限定価格]

+ ¥ 200

コーヒー (Hot・Ice)

アメリカーノ

エスプレッソ

カフェラテ (Hot・Ice) ※カフェラテのみ+¥300

紅茶 (Hot・Ice)

ジャスミン茶

烏龍茶

りんごジュース

オレンジジュース

ジンジャエール

グレープフルーツジュース

セットデザート

+ ¥ 350

小泉農園ジェラート カップでのご提供です。

(いちご・いちごミルク・いちごヨーグルト)

バナナと胡桃のケーキ バニラアイス添え

キッズセット

★繁忙時はお時間
いただきます。

¥ 650

この中からひとつえらんでね！

ハンバーグ

カニクリームコロッケ

カレー

オムライス

&

ナゲット

ポテト

ご飯

バニラアイス

オレンジジュース

○/○ ディナーのおすすめ

冷菜

イナダのカルパッチョ仕立て	¥ 950
季節野菜とバーニャカウダソース	¥ 820
季節野菜とブルーチーズフォンデュ	¥ 800
トマトとアボカド 発酵フルーツソース	¥ 820
酒粕とラムレーズンのクリームチーズ	¥ 580
グリーンオリーブマリネ	¥ 450
自家製ベーコンと温玉のシーザーサラダ	¥ 880
ミョウガ、青トマトの発酵漬け物	¥ 380
燻製豚肩肉盛り合わせ自家製マスタード	¥ 880

温菜

とうもろこしのチーズフリット	¥ 750
長いもフリット	¥ 680
ラムレーズンクリームチーズトースト (注文は2枚から)	1枚 ¥ 150
名物米沢豚の厚切り自家製ベーコン自家製ザワークラウト	¥ 1,480
丸久水産あじ干物瞬間燻製	¥ 580
イベリコ豚タンのデミグラスソース煮込み	¥ 1,350
とちぎ和牛のデミグラスソース煮込み	¥ 1,580
米沢豚のクリームマスタード煮込み	¥ 800
豚スペアリブ豆鼓辣醬煮込み	¥ 1,000
キャベツのアンチョビバターソテー	¥ 720
カツレツチーズ焼き自家製ケチャップソース	¥ 1,180
チーズオムレッツ	¥ 850
タイ風ガパオオムレッツ	¥ 780
ラム水餃子	¥ 720
ブルーチーズハンバーグ	¥ 1,180
北海道産ホタテのムニエル アンチョビソース	¥ 1,380
マダカスカルルージュ (海老) のアヒージョ	¥ 1,380
牛ハラミ 200g 焼肉スタイル和風オニオンソース	¥ 1,650
とちぎ和牛サーロイングリル	¥ 2,800

デザート

バナナと胡桃のケーキ バニラアイス添え	¥ 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

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

¥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

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

温菜

沼津 丸久水産の特選干物

別メニュー



軽く焼したエイひれ

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

¥1,120



カツサンド

カツサンド

- 厚切りカツと特製ソースのカツサンド

¥820

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

麒麟 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

米焼酎を使用した、まろやかな梅酒

¥520

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 (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）	¥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스티ー	¥420



【アラカルト（席のみ）予約】

キャンセル料なし

【コース予約】

9名以下の場合

前日：料理代の50%×減った人数
当日：料理代の100%×減った人数

料金表

コース	内料理代	50%	20%
¥4,000	¥2,500	¥1,250	¥500
¥5,000	¥3,500	¥1,750	¥700
¥6,000	¥4,500	¥2,250	¥900

※ただし、10名以上で予約自体をキャンセルされる場合は
上記に加えて1週間前～2日前：料理代の20%×減った人数
のキャンセル料が発生します。

【貸切予約】

最低保証金額：15万円

料金表

コース	内料理代	50%
¥4,000	¥2,500	¥1,250
¥5,000	¥3,500	¥1,750
¥6,000	¥4,500	¥2,250

予約自体のキャンセル

1カ月前：3万円（最低保証金額の20%）
2週間前：7万5千円（最低保証金額の50%）
当日：15万円（最低保証金額の100%）

人数が減る場合

前日：料理代の50%×減った人数
当日：料理代の100%×減った人数
