

宴会コースプラン

120分飲み放題＋お席150分制

4,000 円コース

- 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
- ② 季節野菜のピクルス
- ③ 旬野菜サラダ
2種類のドレッシングで
- 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)
- ⑤ 鶏もも唐揚げ3種のソースで
柚子香る鶏南蛮
ヤンニョムチキン
辛ねぎソース
- 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
- ⑦ 〆のお料理
(下記3品からお選びください)

5,000 円コース

- 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
- ② 季節野菜のピクルス
- ③ 縁道名物胡桃のスパイス飴かけ
- ④ 自家製ベーコンの
シーザーサラダ
- 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)
- ⑥ 本日の鮮魚のソテー
- ⑦ ★鴨胸肉ロースト
- ⑧ 〆のお料理
(下記3品からお選びください)

〆のお料理 ... ガーリックピラフ / ナポリタン / 縁道特製鶏のスープカレー
のうちひとつからお選びいただけます。

6,000 円コース

- 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
- ② 酒粕とラムレーズン
クリームチーズ
- ③ 縁道名物胡桃のスパイス飴かけ
- ④ 自家製ツナサラダ
2種類のドレッシングで
- 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)
- ⑥ ホタテのムニエルとエビの炙り焼き
- ⑦ 本日の特選牛
和風オニオンソース
- ⑧ 〆の鯛めし
- ⑨ シェフお手製デザート

+500 円 / 1 名様

★メイン料理を
本日の特選牛に変更可能

+300 円 / 1 名様

シェフお手製
デザート追加

- ・ 2名様からのご予約となります。
- ・ 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。
- ・ 2回目以降ご利用のお客様におすすめの、旬の食材を使用した
おまかせプランもございます。ぜひお問い合わせください。



縁道食堂 〒210-0004 神奈川県川崎市川崎区宮本町 2-25

昼食：全日営業 11:30-14:30(LO13:15)
※土日祝は 11:30-15:00(14:00LO) とさせていただきます。
夕食：日月定休 17:00-21:30(LO21:00)

www.en-michi.jp

営業時間外のご利用はご相談下さい。

☎ 044-589-5858

貸切ビュッフェプラン

120分飲み放題＋お席150分制

4000 円 /1 名様

- 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
- ②オイル漬けサバの瞬間燻製
- ③粒マスタード風味のポテトサラダ
- ④季節野菜のピクルス
- ⑤旬野菜サラダ
2種類のドレッシングで
- ⑥本日の鮮魚のカルパッチョ
- ⑦鶏もも肉冷製辛ネギソース
- ⑧ごろっとツナ卵サンド
- ⑨柚子香る鶏南蛮
- ⑩スパニッシュオムレツ
- ⑪クラフトビールフィッシュチップス
- ⑫特製スパイスのタンドリーチキン
- ⑬ミートソース
マカロニチーズグラタン
- ⑭縁道特製鶏のスープカレー

5000 円 /1 名様

- 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
- ②スモークチーズプレート
- ③オイル漬けサバの瞬間燻製
- ④アボカドとトマト
旬のフルーツソース
- ⑤季節野菜のピクルス
- ⑥自家製ツナのサラダ
- ⑦自家製スモークサーモンプレート
- ⑧鴨胸肉ハム仕立て
- ⑨自家製ベーコンのBLT サンド
- ⑩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
- ⑪厚切りポークジンジャー
- ⑫豚カツレツ自家製ケチャップソース
- ⑬エビのチリソース煮込み
- ⑭本日の鮮魚のソテー
- ⑮クラフトビールフィッシュチップス
- ⑯縁道特製鶏のスープカレー
- ⑰クラシックナポリタン

+ 500 円 /1 名様

ローストビーフ
プレート追加

+300 円 /1 名様

シェフお手製
デザート追加

無料で機材の貸出もしております

無線マイク (2 本) マイクスタンド HDMI ケーブル
有線マイク (1 本) TV モニター 延長ケーブル (5 本)

- ・パティシエが作るウェディング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。
- ・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。)



縁道食堂 〒210-0004 神奈川県川崎市川崎区宮本町 2-25

www.en-michi.jp

昼食：全日営業 11:30-14:30(LO13:15)
※土日祝は 11:30-15:00(14:00LO) とさせていただきます。
夕食：日月定休 17:00-21:30(LO21:00)

営業時間外のご利用はご相談下さい。
 044-589-5858

飲み放題メニュー

+1,000 円 /1名様 ... 国産クラフトビール飲み放題を追加できます。

+500 円 /1名様 ... 飲み放題 30 分延長
(クラフトビール付きの場合は +700 円 /1 名様)

ハイボール	焼酎	梅酒
・ハイボール ・縁道コーラハイ ・ジンジャーハイ	(芋・麦・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	・水割り / ソーダ割り / ロック / ストレート / お湯割り
ビール	日本酒	ワイン
・キリン一番搾り生	・冷 / 熱燗	・赤ワイン ・白ワイン
ピーチ	カシス	ジン
・ピーチソーダ ・ファジーネーブル ・ピーチウーロン	・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	・ジンソーダ ・ジンバック ・オレンジブロッサム
ワイン	ビアカクテル	ウォッカ
・キティ ・スプリッツァー	・シャンディーガフ ・グレープフルーツビア	・スクリュードライバー ・モスコミュール ・ソルティドッグ

自家製アルコール

- ・シチリア産塩レモンサワー
- ・モヒート
- ・本日のフルーツサワー (当日の内容はスタッフまでおたずねください)

自家製ドリンク

- ・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
- ・本日のフルーツビネガー (当日の内容はスタッフまでおたずねください)

ソフトドリンク

- ・ウーロン茶
- ・アイスティー
- ・ジャスミン茶
- ・りんごジュース
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース

一例のため日替わりで内容が変更する場合がございます

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	1623 (IPA) 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やかなビールです。1623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	Royal Road Pale Ale (Pale Ale) うしとらブルワリー	5.0%	昨今ではホッピーなビールが人気で、あまりモルティーなビールを見る機会が少なくなってきたと思いませんか？そんな中この一杯はまさに昔から愛されている、“ペールエールと言ったらこれ”と言っていたような、“王道”な一杯に仕上がっております。アルコール度数も5%と平均的で、ゴクゴクのもでも、ゆっくりのんでも美味しいビールです。
3.	大阪	おさる IPA (IPA) 箕面ブルワリー	6.0%	ゴールデンエールのIPA。3種類のアメリカンホップを使用し苦味と香りが特徴的。淡色モルトを使用しキレも良く仕上がっています。野生の猿が住むことで知られる箕面。箕面ビールの王冠やラベルにもお猿さんがキャラクターとして描かれています。
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 Ekuanol、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	ニライカナイの雫 (Fruit Sour Ale) うしとらブルワリー	5.0%	鮮やかなピンク色で見た目にも惹きつけられます！このビールは乳酸発酵によるやわらかい酸味と香酸柑橘であるシークワーサーの爽やかな酸味をベースに、ハーブティー用のハイビスカスで鮮やかな赤紫色に染め上げました。
6.	川崎	カンパイ '23 秋 (American IPA) TKBrewing	5.5%	お祭り気分を演出する IPA の登場です。華やかな香りを楽しみながら、ごくごくいけちゃうドリンクパブルな IPA。飲み過ぎ注意です。ホップは香り成分濃縮系 (Cryo) で品種は Azacca、Simcoe、Ekuanol をド派手に使いました。
7.	大阪	WEIZEN) (weizen) 箕面ブルワリー	5.5%	原料には小麦が使われていることから白濁したクリーミーな味わいが特徴です。また一般的なビールとは違い、ヴァイツェンイースト（酵母）が使用されているので、クローブやバナナの香りが際立っています。誰もが親しみやすく感じる爽やかなテイストのビールです。

季節のドリンク

沖縄県産シークワサーサワー		【R】 ¥ 520 【L】 ¥ 640
大分県産かぼすサワー		【R】 ¥ 520 【L】 ¥ 640

自家製クラフト果実酒 ロック・ソーダ

プラム・ラム・クローブ		¥ 620
カリン・ブランデー・チャイ		

自家製フルーツビネガー 季節のフルーツを漬けた 「飲む」フルーツビネガー

いちご×バニラ		【ソーダ割】 ¥ 540
パイナップル×カルダモン×ミント		【牛乳割】 ¥ 600

グラスワイン

【赤】 レッドブリッジ シラズ・ヴィオニエ (オーストラリア) ¥ 800

プラムやブラックチェリーの黒い果実とスマイルの花を連想させるフローラルな香りとシラズらしい黒胡椒のスパイシーさ。キメ細かなタンニンが特長の、滑らかでエレガントな味わいで様々な食事とよく合います

【白】 ポッジョ・レ・ボルピ フラスカーティ (イタリア) ¥ 800

新鮮なフルーツの強く華やかな香りが心地よく、酸と果実味がマイルドに調和した爽やかな飲み口

日本酒・焼酎

越乃景虎 ひやおろし 純米生詰原酒 (新潟県・諸橋酒造) 【1.5 合】 ¥ 1,080

ほか 4 合瓶のご用意もございます

【1 合】 ¥ 750

【麦】 久保 (久保酒造・大分) ¥ 550 【烏龍割】 ¥ 600

【芋】 すらり (松の露酒造・宮崎) ¥ 550 【烏龍割】 ¥ 600

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。

※一例のため内容が変更する場合がございます

※全て税込

本日の定食

昼食 11:30-14:30(13:30LO)

夕食 17:00-21:30(21:00LO)

¥ 1,020

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

米沢豚の酸っぱ辛い煮込み スパイス風味

ご飯・サラダ付

ポークチャップ

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

緑道食堂からのお願い
フードロス削減のため
食べきれない量のご注文をお願いいたします
ご飯の量をお選びください (少なめ・普通・大盛り)
また、昼食はご飯お替り無料です

¥ 1,060

豚ロースカツ

ご飯・お味噌汁・サラダ付

ハンバーグ温玉のせ 自家製ケチャップソース (ご提供にお時間いただきます)

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 (ご提供にお時間いただきます)

ご飯・お味噌汁・サラダ付

¥ 1,100

カニクリームコロッケ

ご飯・お味噌汁・サラダ付

¥ 1,320

カツカレー

ご飯・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。

¥ 700

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

〇/〇 ディナーのおすすめ

冷菜

マグロとアボカドのタルタル	¥ 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
ハモンセラーノ（生ハム）盛り合わせ	¥ 880
豚肩肉燻製盛り合わせ自家製マスタード	¥ 880

温菜

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
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
長いもフリット	¥ 680
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
米沢豚と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
チーズオムレツ	¥ 850
タイ風ガパオオムレツ	¥ 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
マダカスルーシュ（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

¥620



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

¥480



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

¥440

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

¥520



季節野菜盛り合わせ
ブルーチーズソースで

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

¥460

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

¥840



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

¥780

温菜

沼津 丸久水産の特選干物

別メニュー

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

¥720

チキン南蛮 (5P)
- ゆずの香る特製ダレが決め手

¥770

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

¥750

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

¥620

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

¥580

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

¥770



豚トロ炙りチャーシュー
- 南乳だれで -



チキン南蛮



タイ風 さつまあげ
- スイートチリソース -

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

¥770



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

¥420

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

¥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

¥770

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

¥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

¥700

- 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

¥870



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

¥870



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

¥880



野菜のスープカレー

鶏と野菜のスープカレー

- 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

¥900

カツカレー

¥1,200

カツサンド

- 厚切りカツと特製ソースのカツサンド

¥900



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

¥800

¥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

¥5900

< 赤ワイン >

シャトー・メオム ボルドー・シュペリオール

【品種】メルロ、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨン 【産地】フランス

- 豊潤な果実味と滑らかなタンニン、凝縮した果実香味があり

しっかりとしたストラクチャーを感じる。

すっきり☆☆☆★☆☆コクあり

シャーウッド・エステート ストラタム

【品種】ピノ・ノワール 【産地】ニュージーランド

- 豊かなベリーの果実味にかすかなオークの香りが漂う

バランスのとれた丸みのある味わい。

すっきり☆☆★☆☆☆☆コクあり

< 白ワイン >

ボーグル・ヴィンヤーズ

【品種】シャルドネ 【産地】アメリカ

- リッチでクリーミーな口当たりと青りんごや洋梨の香り、

長く柔かい余韻が続きます。

すっきり☆☆☆☆★☆☆コクあり

マナ・バイ・インヴィーヴォ

【品種】ソーヴィニヨンブラン 【産地】ニュージーランド

- レモン、ライム、トロピカルフルーツなど豊かな果実味と青草やハーブのニュアンス。

透明感とパワフルさが共存した一本。

すっきり☆☆★☆☆☆☆コクあり

¥7800

< 赤ワイン >

ハーン・ファミリー・ワインズ

【品種】カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ 【産地】アメリカ

- ブラックベリーやプラムの高貴な香りをオークの香りが引立てます。

力強いタンニンとスパイスやバニラの風味で贅沢な余韻が広がる。

すっきり☆☆☆☆★☆☆コクあり

< 白ワイン >

ヴェルジェ シャブリ・テール・ド・ピエール

【品種】シャルドネ 【産地】フランス

- メロンや蜜柑の香り。フレッシュでミネラルが豊富で

ほろ苦さや柑橘のニュアンスが残る。

すっきり☆☆★☆☆☆☆コクあり

¥7500

< シャンパーニュ >

ジャン・デュクレール ブリュット

【品種】シャルドネ、ピノ・ムニエ、ピノ・ノワール 【産地】フランス

- 美しく心地の良いフレッシュな香りと味わい。

きめ細かい泡立ちがとても綺麗な一本。

すっきり☆☆★☆☆☆☆コクあり



キリン 一番搾り	R(レギュラー)/375ml	¥560
	L(ラージ)/460ml	¥680

ノンアルコールビール キリン グリーンスフリー (瓶)	¥520
-----------------------------	------

ウィスキー

角ハイボール	R ¥540 L ¥660
--------	---------------

縁道コーラハイ	¥620
---------	------

白州	シングル ¥800
- ロック・ソーダ・水・湯	ダブル ¥1,200

山崎	シングル ¥800
- ロック・ソーダ・水・湯	ダブル ¥1,200

ホッピー

ホッピー - 白・黒	¥560
------------	------

ホッピーなか	¥280
--------	------

ホッピーそと - 白・黒	¥360
--------------	------

梅酒

角玉梅酒 鹿児島	¥540
----------	------

- 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	¥2,800
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)	¥550
-------------	------

本日の麦 (別紙参照)	¥550
-------------	------

キンミヤ	¥450
------	------

キンミヤウーロンハイ	¥500
------------	------



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		¥620
自家製ジンジャエールのモスコミュール		¥620
自家製レモンウォッカスカッシュ		¥620
シチリア産塩レモンサワー	R ¥520	L ¥640
縁道コーラハイ		¥620
フレッシュミントのモヒート		¥620

< 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)	¥540
自家製ジンジャエール (ホット / アイス)	¥540
自家製レモネード (ホット / アイス)	¥540
自家製レモンスカッシュ	¥540
りんごジュース	¥450
ジンジャーエール	¥450
オレンジジュース	¥450
グレープフルーツジュース	¥450
烏龍茶 (ホット / アイス)	¥450
ジャスミン茶 (ホット / アイス)	¥450
季節のフルーツビネガー	ソーダ割り ¥540 牛乳割り ¥600

< コーヒー / ティー >

ホットコーヒー	¥440
アメリカーノ	¥440
エスプレッソ	S ¥320/D ¥440
カフェラテ (ホット / アイス)	¥540
アイスコーヒー	¥440
ホットティー	¥440
アイ스티ー	¥440

