
【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

宴会コースプレミアム

4,000 円梅コース

-90 分飲み放題+お席 120 分制-

- 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
- 自家製ドレッシングで
- 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 フィッシュアンドチップス
- ⑥ ★厚切り豚ロースのグリル
- 粒マスタードソース
- ⑦ 〆のお料理
(下記 3 品からお選びください)

5,000 円竹コース

-120 分飲み放題+お席 150 分制-

- 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 縁道名物胡桃のスパイス飴かけ
- ③ 自家製ベーコンのシーザーサラダ
- 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 エビマヨ
- ⑥ 本日の鮮魚料理
(例: カジキのグリル、イカのねぎオイルソテー等)
- ⑦ ★鴨胸肉ロースト - チャーシューソース
- 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 / クラシックナポリタン / 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。

+350 円 / 1 名様

シェフお手製デザート追加
もしくはパースデープレート追加

+500 円 / 1 名様

★メイン料理を
本日の特選牛に変更可能

6,000 円松コース

-120 分飲み放題+お席 150 分制-

- 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 縁道名物胡桃のスパイス飴かけ
- ③ 酒粕とラムレーズンクリームチーズ
- ④ 自家製ツナのサラダ
- 2 種のドレッシングで
- ⑤ 漁港直送の鮮魚でさっぱりめの 1 品
(梅、竹コースより上質な食材用意)
- ⑥ ホタテのソテー、マダガスルージュエビ
- アンチョビソース
- ⑦ 本日の特選牛
- 和風ソースと粒マスタード
- ⑧ 〆の鯛めし 海苔の味噌汁
- ⑨ シェフ特製デザート

7,000 円特別コース

-120 分飲み放題+お席 150 分制-

- ① 縁道名物胡桃のスパイス飴かけ
- ② イタリア産水牛モッツァレラ
干し無花果の赤ワイン煮
- ③ 北海道産帆立のカルパッチョ仕立て
- ④ 静岡県産富士山サーモンスモークのサラダ
- ⑤ 漁港直送の鮮魚でおまかせ 1 品
- ⑥ 徳島県直送真鯛ロースト - からすみかけ
- ⑦ 特選和牛ロースト
- 和風ソースと粒マスタード
- ⑧ 〆のいくらご飯 海苔の味噌汁
- ⑨ シェフ特製デザート
- コーヒー or 紅茶

- ・ 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。

貸切ビュッフェプラン

4,000 円コース

-90 分飲み放題+お席 120 分制-

- 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
 - オイル漬けサバの瞬間燻製
- ② 季節野菜の盛り合わせ
- ③ 季節野菜のピクルス
- ④ 旬野菜サラダ
 - 2 種類のドレッシングで -
- ⑤ 本日のカルパッチョ
- ⑥ 鶏もも肉冷製辛ネギソース
- ⑦ ごろっとツナ卵サンド
- ⑧ 柚子香る鶏南蛮
- ⑨ ヤンニョムチキン
- ⑩ クラフトビールフィッシュアンドチップス
- ⑪ ローストチキン - 自家製ケチャップソース -
- ⑫ 縁道スープカレー

5,000 円コース

-120 分飲み放題+お席 150 分制-

- 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
 - オイル漬けサバの瞬間燻製
- ② 季節野菜のピクルス
- ③ 自家製ツナのサラダ
- ④ アボカドとトマト
 - 旬のフルーツソース -
- ⑤ 本日のカルパッチョ
- ⑥ 自家製ベーコンの BLT サンド
- ⑦ 柚子香る鶏南蛮
- ⑧ 鴨胸肉ハム仕立て
- ⑨ スモークチーズプレート
- ⑩ ヤンニョムチキン
- ⑪ ポークチャップ
- ⑫ クラフトビールフィッシュアンドチップス
- ⑬ カジキマグロのグリル
- ⑭ 縁道スープカレー
- ⑮ クラシックナポリタン

6,000 円コース

-120 分飲み放題+お席 150 分制-

- 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
 - オイル漬けサバの瞬間燻製
- ② 自家製ツナのサラダ
- ③ アボカドとトマト
 - 旬のフルーツソース -
- ④ モッツアレラチーズと無花果の赤ワイン煮
- ⑤ 富士山サーモンスモークのカルパッチョ
- ⑥ 魚介の自家製塩レモンマリネ
- ⑦ ミニバーガー
- ⑧ 鴨胸肉ハム仕立て
- ⑨ スモークチーズプレート
- ⑩ ヤンニョムチキン
- ⑪ 柚子香るエビマヨ
- ⑫ 自家製ベーコンとローストポテト
- ⑬ 北海道産帆立の麻辣炒め
- ⑭ ローストビーフ - 和風ソースで -
- ⑮ 縁道スープカレー
- ⑯ アサリとボンゴレビアンコパスタ
- ⑰ デザートとフルーツ盛り合わせ

+350 円 / 1 名様

シェフお手製デザート追加
もしくはバースデープレート追加

無料で機材の貸出もしております

無線マイク (2 本)
有線マイク (1 本)

マイクスタンド
TV モニター

HDMI ケーブル
延長ケーブル (5 本)

- ・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(LO13:30)

※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

- ・ハイボール
- ・縁道コーラハイ
- ・ジンジャーハイ

焼酎

- (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

梅酒

- ・水割り / ソーダ割り / ロック / ストレート / お湯割り

ビール

- ・キリン一番搾り生

日本酒

- ・冷 / 熱燗

ワイン

- ・赤ワイン
- ・白ワイン

ピーチ

- ・ピーチソーダ
- ・ファジーネーブル
- ・ピーチウーロン

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

ワイン

- ・キティ
- ・スプリッター

ビアカクテル

- ・シャンディーガフ
- ・グレープフルーツビア

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

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

CRAFT BEER

【R】 375ml ¥800→¥700 / 【L】 460ml ¥1,100→¥900

【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. 大阪	Pale Ale (Pale Ale) 箕面ブルワリー	5.5%	箕面ビールの定番アイテムの中で最もポピュラーで親しみやすいビールがこのペールエールだ。アメリカンスタイルでつくられているため、華やかなホップの香りと苦味の利いた味わいが特徴。またペールエールならではの甘くフルーティーな味わいも見逃せません。箕面ブルワリーをとりまとめる大木3姉妹のチームワークによってつくられられる完成度の高いペールエールです。
2. 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。
3. 川崎	1623 (IPA) 東海道ビール	5.0%	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。 1623とは川崎が東海道の宿場町に制定された年号、この街の歴史の始まりの年です。
4. 京都	Shirakumo- 白雲 (Wheat Wine) NUDE BEER	7.7%	最初に感じられるのはベルジャン酵母由来のクローブ香、その後にバナナや桃の様なミックスジュースの様なアロマが広がります。小麦麦芽、オーツ由来の滑らかな舌触りと少しのとろみがあり、ドライな後味ではあるものの、しっかりとした味わいを感じられます。"Wine" という言葉が付くビアスタイルなので、ホップは白ぶどうの香りがする Hallertau Blanc Lupulinator と桃の様なアロマの Aramis を使用しました。
5. 栃木	ケルンレモン (Kölsch) うしとらブルワリー	4.5%	今回はレモンソーダのような、スカッとしてゴクゴク飲めちゃうケルシュを作りました。モルトは Pilsner, Carapils, Munich を使用し、ほのかな麦の甘みを感じられるように仕上げました。ホップはピタリングで Mandarina Bavaria を使用して、グラッシーさを感じるほのかな苦味を感じられます。また、副原料としてレモンビールを漬け込むことによって、レモンの香りとほのかな酸味加わり、ライトでゴクゴク飲める仕様となっております。
6. 長野	ショコラシュバルツ (Schwarz) 八ヶ岳ブルワリー	5.5%	"ピターショコラ" をイメージし、ベースモルトとなるピルスナー麦芽に加えて、高温焙煎したチョコレート麦芽を 15%前後使用している黒ビールです。フレーバーの特徴は、カカオ、コーヒー豆、アーモンドを思わせるほろ苦さと香ばしさ。併せて、八ヶ岳ブルワリーの "肝" であるベースモルト本来のコク深さ、そして下面発酵ビール (ラガービール) ならではのドライな口当たりも残すことで、"濃厚なのにスッキリ" な仕上がりとした点が大きな魅力です。
7. 沼津	チャトラゴールドスタウト (GOLDEN STOUT) Repubrew	5.5%	沼津のロースタリー「チャトラコーヒー」さんのコーヒーを使用させていただいたゴールドスタウトです！ゴールドスタウトとはコーヒー豆を水出しの要領でゴールデンエールに使うことで、カラーは透き通った黄金色なのにまるでスタウト (黒ビール) の様なロースト香とスモーキーさが味わえるビールです

季節のドリンク

徳島県産幻の柑橘 柚柑 (ゆこう) 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

ぶどう・カルダモン	¥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込んだ「飲む」フルーツビネガー

プラム × クローブ	【ソーダ割】 ¥540
苺 × バニラ		【牛乳割】 ¥600

グラスワイン

【赤】 コルドルチャ スペツィエーリ トスカーナ IGT (イタリア)	¥800
-------------------------------------	-------	------

紫がかった濃いルビー レッド色。凝縮感があり複雑で木イチゴやチェリーを伴う果実味豊かな芳香。スパイスやバリックからくるバニラも感じる。ふくよかでフレッシュな口当たりは滑らかなタンニンもあいまって心地よい。果実味豊かで後を引く調和のとれた味わい。

【白】 ロシン マリアナ ヴィーニョ・ブランコ (ポルトガル)	¥800
---------------------------------	-------	------

緑がかったレモン色。トロピカルフルーツのような豊かな香り。バランスの良い酸味。さわやかさとミネラルが口の中にあふれる。

日本酒・焼酎

一ノ蔵 特別純米酒 (宮城県・一ノ蔵酒造)		【1.5合】 ¥1150
いいべ VOL3 純米酒 (山形県・出羽桜酒造)		【1合】 ¥800

【麦】 久保 (久保酒造・大分)	特蒸泰明 (藤居醸造・大分)	¥550	【烏龍割】 ¥600
------------------	----------------	------	------------

【芋】 相良 (相良酒造・鹿児島)	赤山猪 (すき酒造・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。

・料理はシェフのおすすめ (6-7品) のご用意となります。

..... **¥4,000~**

本日の定食

昼食 11:30-14:30(13:30LO)

夕食 17:00-21:30(21:00LO)

¥ 1,080

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

米沢豚の自家製コチジャン煮込み

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

「縁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

¥ 1,120

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

¥ 1,160

カニクリームコロッケ

ご飯・お味噌汁・サラダ付

¥ 1,380

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】

ガトーショコラ 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

ディナーのおすすめ

冷菜

北海道産サクラマスカルパッチョ仕立て	¥ 1,020
自家製ツナとアボカド塩レモンソース	¥ 580
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
フルーツマトとアボカド 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
青トマト、きゅうりの発酵漬け物	¥ 380
鶏ももとアボカドのよだれ鶏風	¥ 780
ハモンセラノ(生ハム)盛り合わせ	¥ 880
豚肩肉燻製盛り合わせ粒マスタード	¥ 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	¥ 480
米沢豚の自家製コチジャン煮込み	¥ 880
牛スジ味噌デミグラス煮込み温玉チーズ	¥ 950
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
エビマヨ	¥ 780
和牛トマト煮込み	¥ 1,580
イベリコ豚タンのデミグラスソース煮込み	¥ 1,550
ラム水餃子	¥ 720
ブルーチーズハンバーグ	¥ 1,180
北海道産ホタテアンチョビソース	¥ 1,380
広島県産牡蠣のムニエルレモンバターソース	¥ 1,180
マダカスルージュ(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
自家製ベーコンのカルボナーラ	¥ 1,280
自家製ベーコンカルボナーラ	¥ 1,280
ブルーチーズのリゾット	¥ 1,400

デザート

ガトーショコラ 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

¥680



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

¥520

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

¥480



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

¥560

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

¥480



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

¥880



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

¥820



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

¥740

チキン南蛮 (5P)
- ゆずの香る特製ダレが決め手

¥820



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

¥780

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

¥660



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

¥620

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

¥820



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

¥820



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

¥450

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

¥820



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

¥820

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

¥820



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

¥920



和風カオマンガイ

サバラライス

- 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

¥920



サバラライス

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

¥920



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

¥940

カツカレー

¥1,240

カツサンド

- 厚切りカツと特製ソースのカツサンド

¥940



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

¥840

¥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、飲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オン 【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】ソーヴィニオン・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・ソーヴィニオン 【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、

長く柔ら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】ソーヴィニオンブラン 【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・ソーヴィニオン、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 (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)	¥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

