

※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)

¥1,120

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

米沢豚のグリーンカレー風煮込み

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

¥1,160

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 和風オニオンソース (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

¥1,200

カニクリームコロッケ

ご飯・お味噌汁・サラダ付

¥1,420

カツカレー

ご飯・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

セットドリンク

[昼食限定価格]

+ ¥250

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+ ¥350

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

+ ¥400

ベークドチーズケーキ レモンソース

小泉農園ジェラート (カップでのご提供です)

【苺・苺ヨーグルト・苺ミルク】

キッズセット

*繁忙時はお時間
いただきます。

¥750

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
からあげ

&

ナゲット

ポテト

ご飯

バニラアイス

オレンジジュース

※一例のため内容が変更する場合がございます

※全て税込

CRAFT BEER

【R】 375ml ¥ 700 / 【L】 460ml ¥ 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. 栃木	MOSAIC EDGE (Golden Ale) うしとらブルワリー	5.0%	軽めのモルト感に Mosaic はしっかりとアロマとフレーバーを効かせてバブルガムのような味わいです。苦味もほとんどつけておらず、蒸し暑さの中で喉を潤す用途に適しております。
2. 海老名	India Pale Ale (IPA) Better life with upcycle	7.0%	トロピカルフルーツやシトラスのアロマが弾けるクリアな IPA です。南国のような華やかさと、レモンやグレープフルーツを思わせるジューシーさが口いっぱいに広がります。ホップのアロマだけでなく、モルトやパンのミミの存在感とクリアな苦みもあるのでバランスの良い味わいです。
3. 沼津	seven spices (ペルジャンウィート) Repubrew	4.6%	カラーは淡いイエロー、セゾン酵母を低温で発酵させ、バナナ&フローラルな香りを引き出し、そこに七味のスパイスでオリエンタルな香りが合わさっています！
4. 京都	SUZUKA- 涼風 - (Wheat IPA) NUDE BEER	4.5%	口を含むと小麦麦芽の優しい口当たりとキレのある軽やかなボディでさっぱりとそして、清涼感のある山椒が喉元を涼やかに過ぎていきます。
5. 静岡	Border Crossers (Wine Yeast Beer) 反射炉ビヤ	5.0%	ビールとワインの狭間で、「越境者」である両ブルワリーの魅力をクロスオーバーさせることで生まれた自信作のワイン酵母ビールです。
6. 長野	バルビゾン (saison) Nobara Homestead Brewery	6.0%	五穀豊稔を祈り仕込んだ麦酒。有機麦芽と自然栽培スペルト小麦を使用し、穀物の奥ゆかしさと自然の恵みを感じるセゾンスタイル
7. 大阪	Tropical Peace (Sour) 箕面ブルワリー	5.5%	優しいサワーをベースにウチワサボテン使った色目もほんのりピンクな可愛いサワーです。決して強すぎない軽く爽やかな酸味、シトラとアザッカのトロピカルなアロマと柑橘香が今の季節にグッドバランスな1杯です。

※一例のため内容が変更する場合がございます

※全て税込

季節のドリンク

沖縄県産シークワサーサワー 【R】 ¥ 540 【L】 ¥ 660

大分県産かぼすサワー 【R】 ¥ 540 【L】 ¥ 660

自家製クラフト果実酒 ロック・ソーダ

ぶどう・カルダモン ¥ 640

洋ナシ・シナモン・クローブ

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

甘夏 × カルダモン 【ソーダ割】 ¥ 560

パイナップル × クローブ × バニラ 【牛乳割】 ¥ 620

グラスワイン

【赤】 ファームハウス クライン・セラーズ (アメリカ) ¥ 800

8種類の葡萄を絶妙な比率でブレンドする事によって複雑で贅沢な味わいに仕上げています。世界的にも珍しい年代によって葡萄品種が変わるのも、この造り手の魅力の一つ。

【白】 イロチュキ・ポドゥルミ グラシェヴィーナ (クロアチア) ¥ 800

クロアチアを代表する葡萄品種グラシェヴィーナ 100%で造る、辛口白ワイン！緑がかったレモンイエローの色調。オレンジや西洋ナシ、レモングラスやカモミールなど、柑橘果実の香りがベースとなり、同調するようにハーバルな雰囲気も持ち合わせています。

日本酒・焼酎

酔鯨 夏純米 (高知県・酔鯨酒造) 【1.5合】 ¥ 1150

うららの雲乃井 純米酒 (福井県・吉田金右衛門商店) 【1合】 ¥ 800

【麦】 夢のあと (松の露酒造・宮崎) 久保 (久保酒造・大分) ¥ 580 【烏龍割】 ¥ 630

【芋】 瀨とろ (神川酒造・鹿児島) 紫尾の露 (軸屋酒造・鹿児島) ¥ 580 【烏龍割】 ¥ 630

おすすめ!

90分放題付宴会コース (滞在 120分)

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

- 5000円以上のコースだと120分飲み放題 (滞在 150分)
- 17:00-19:00の間で当日でも承ります。(4000円だと19:30まで可)
- 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 ~ ¥ 6,000

テイクアウト お弁当

(サラダ付)

☎ 044-589-5858

営業時間

昼食 11:30-13:30

※土日祝は 11:30-14:00

夕食 17:00-21:00

日・月
夕食定休

当館のフロント・お電話からご注文を承ります。
(昼食など繁忙時は提供にお時間がかかる場合がございます。)

お会計・お受け取りのお時間にフロントまでお越しくださいませ。



サバラライス ¥1,060



和風カオマンガイ ¥1,060
ナンプラーを使用しております



本日の煮込み ¥1,060



チキン南蛮 ¥1,060



ヤンニョムチキン ¥1,060



麻辣鶏もも ¥1,060



ハンバーグ ¥1,100
(和風オニオンソース)



ポークチャップ ¥1,060



ポークジンジャー ¥1,060



グリーンカレー ¥1,060
春巻き



チキンカレー ¥1,060



カニクリームコロッケ ¥1,140



豚ロースカツ ¥1,100



カツカレー ¥1,360



カツサンド ¥1,060



縁道食堂

京急川崎駅から徒歩4分、JR川崎駅から徒歩8分
〒210-0004 神奈川県川崎市川崎区宮本町 2-25
www.en-michi.jp

大口のご注文も承ります！

前日までにご相談ください。
お電話・ご来館にてお問い合わせ
お待ちしております。

テイクアウト

お惣菜 & お飲み物

お飲み物はプラカップでのご提供となります。

★... 日替わりでご用意しております。当日の内容につきましてはぜひお問い合わせくださいませ。

お惣菜

★ ピクルス	¥ 460
★ 燻製詰め合わせ	¥ 660
胡桃のスパイス飴かけ	¥ 500
旬野菜サラダ	¥ 800
スパイシーさつま揚げ	¥ 640
フライドポテト	¥ 600
豚トロチャーシュー	¥ 720
鶏もも肉ねぎ塩たれ	¥ 800
麻辣鶏もも肉ねぎ塩たれ	¥ 800
オイル漬けサバの炙り	¥ 800
カニクリームコロッケ (1P)	¥ 430
豚ロースカツ	¥ 800
グリーンカレー春巻き (2P)	¥ 760
ポークジンジャー	¥ 800
ポークチャップ	¥ 800
チキン南蛮 (5P)	¥ 800
チキン南蛮 (10P)	¥ 1,400
ヤンニョムチキン (5P)	¥ 800
ヤンニョムチキン (10P)	¥ 1,400

ソフトドリンク

カフェラテ (ホット / アイス)	¥ 580
コーヒー (ホット / アイス)	¥ 480

おすすめ自家製ドリンク

手作りシロップを使用した当店自慢のドリンク

縁道コーラ	
★ フルーツビネガーソーダ	
★ フルーツビネガーミルク	
自家製レモネード	
自家製レモンスカッシュ	
自家製ジンジャエール	

アルコール

生ビール (キリン一番搾り)	
★ 本日のクラフトビール	
銘柄はフロントでの注文時にお問い合わせください。	
角ハイボール	
縁道コーラハイボール	
シチリア産塩レモンサワー	
自家製レモネードウォッカ	
自家製ジンジャエールのモスコミュール	
白州ハイボール	
山崎ハイボール	