

【宴会ご利用約款】

※ドリンクについては飲み放題でございますので、飲み放題メニューからお選びいただき、お近くのスタッフまでお伝えください。

また、グラス交換制ですので空いたグラスは必ず注文時にスタッフまでご返却ください。

※アルコール類の「一気飲み」が始まった際はアルコール類のご提供を控えさせていただきます。その後も「一気飲み」の継続やスタッフへのアルコール類の提供強要があった場合はパーティーを中止させていただき、パーティー料金の返金にも一切応じられませんのでご了承の程よろしくお願いたします。

※ご歓談はお席にてお願いたします。

また、お隣、宿泊施設並びにフロントでございますのでご宿泊の方々への迷惑行為が続けて見受けられる場合はご退席していただくことがございます。

予めご了承の程よろしくお願いたします。

※お客様が当店の施設・什器・備品等に破損、汚損等損害を与えた場合には、その修理に関して当店よりご指示申し上げますので速やかに修理し、原状回復していただくか、もしくは相当額を弁償していただきます。

(一例として) 複数回に渡り飲み物、食べ物などを床や卓上にこぼされた場合、清掃はお客様ご自身でお願いしております。(その際にはスタッフより清掃道具をお渡しいたします)

※当店の過失により衣服の汚損或いは負傷、損害を与えた場合には損害の程度に応じて洗濯代或いは損害の補填をさせていただきます。但し、これらの状況が生じた場合には、その場で申し出た場合に限り賠償の対象とさせていただきます。

【利用時間について】

ご契約の時間を超過した場合は別途超過料金を頂戴いたします。

(4000円コースの場合、乾杯から2時間後、5000円コース以上の場合、乾杯から2時間半後) 超過料金はお一人様30分/500円でございます。

◆解約等

下記に当てはまると確認・判断した場合、

当店は一切の責任(賠償)を負う事なく解約させていただきます。

※参加者の中に暴力団関係者及び反社会的勢力の関係者が居る事が判明した場合。
公序良俗に反するおそれがあると判断した場合。

※天災、疫病、施設の故障、その他当店の責に帰する事の出来ない事由により営業が不可能となった場合。

【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

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 ♪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 ♪のお料理
(下記 3 品からお選びください)

♪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。

+400 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 ♪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アレラ
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 ♪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。

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 <ul style="list-style-type: none">・ハイボール・縁道コーラハイ・ジンジャーハイ	焼酎 <p>(芋・麦・キンミヤ)</p> <ul style="list-style-type: none">・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 <ul style="list-style-type: none">・水割り / ソーダ割り / ロック / ストレート / お湯割り
ビール <ul style="list-style-type: none">・キリン一番搾り生	日本酒 <ul style="list-style-type: none">・冷 / 熱燗	ワイン <ul style="list-style-type: none">・赤ワイン・白ワイン
ピーチ <ul style="list-style-type: none">・ピーチソーダ・ファジーネーブル・ピーチウーロン	カシス <ul style="list-style-type: none">・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 <ul style="list-style-type: none">・ジンソーダ・ジンバック・オレンジブロッサム
ワイン <ul style="list-style-type: none">・キティ・スプリッツァー	ビアカクテル <ul style="list-style-type: none">・シャンディーガフ・グレープフルーツビア	ウォッカ <ul style="list-style-type: none">・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

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 モッツァ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

+400 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

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)

- ・ 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

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%	口に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%	五穀豊穡を祈り仕込んだ麦酒。有機麦芽と自然栽培スベルト小麦を使用し、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た
「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

※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

米沢豚の発酵唐辛子煮込み

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

¥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 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

¥1,200

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
また、昼食はご飯お替り無料です
(少なめ・普通・大盛り)

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

ガトーショコラ バニラアイス添え

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

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

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	¥ 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
四川風発酵漬け物	¥ 380
自家製コルニッション (きゅうりの漬け物)	¥ 380
自家製ザワークラウト	¥ 380
らっきょう甘酢漬け	¥ 380
鶏ももとアボカドのよだれ鶏風	¥ 780
豚肩肉燻製盛り合わせ粒マスタード	¥ 880

温菜

和牛角煮	¥ 980
米沢豚の発酵唐辛子煮込み	¥ 950
マテ貝パセリバター焼き	¥ 780
とうもろこしのチーズフリット	¥ 820
牛スジのデミグラス煮込み温玉チーズのせ	¥ 950
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
米沢豚のグリーンカレー風煮込み	¥ 940
自家製オイルサーディンのアヒージョ風	¥ 850
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
ラム水餃子	¥ 720
ブルーチーズハンバーグ	¥ 1,150
マダカスルージュ (海老) のアヒージョ風	¥ 1,380
牛ハラミ 200g 焼肉スタイル和風オニオンソース	¥ 1,650
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	¥ 400
-----------------	-------

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

¥700



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

¥540

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

¥500



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

¥580

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

¥500



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

¥900



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

¥840



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

¥760

チキン南蛮 (5P)
- ゆずの香る特製ダレが決め手

¥840



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

¥800

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

¥680



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

¥640

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

¥840



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

¥840



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

¥470

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

¥840



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

¥840

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

¥840



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

¥750

- 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

¥960



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

¥960



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

¥980



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

¥980

カツカレー

¥1,280

カツサンド

- 厚切りカツと特製ソースのカツサンド

¥980



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

¥880



ワイン

¥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



¥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、凝縮した果実香りがあり
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

- 豊かなベリー系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とも綺麗な一本。

すっきり☆☆☆☆☆☆☆☆コクあり



ビール

キリン 一番搾り	R(レギュラー)/375ml	¥580
	L(ラージ)/460ml	¥700
ノンアルコールビール キリン グリーنزフリー (瓶)		¥540

ウイスキー

角ハイボール	R ¥560	L ¥680
縁道コーラハイ		¥640
白州	シングル	¥900
-ロック・ソーダ・水・湯	ダブル	¥1,350
山崎	シングル	¥900
-ロック・ソーダ・水・湯	ダブル	¥1,350

ホッピー

ホッピー - 白・黒	¥580
ホッピーなか	¥320
ホッピーそと - 白・黒	¥380

梅酒

角玉梅酒 鹿児島	¥580
-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	¥3,000
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)	¥580
本日の麦 (別紙参照)	¥580
キンミヤ	¥480
キンミヤウーロンハイ	¥530



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	¥640
自家製ジンジャエールのモスコミュール	¥640
自家製レモンウォッカスカッシュ	¥640
シチリア産塩レモンサワー	R ¥540 L ¥660
縁道コーラハイ	¥640
フレッシュミントのモヒート	¥640

< ジン >

オレンジブロッサム (ジン+オレンジジュース)	¥600
ジンソーダ	¥600
ジンバック	¥600

< カシス >

カシスソーダ	¥600
カシスウーロン	¥600
カシスオレンジ	¥600
カシスグレープフルーツ	¥600

< ビール >

シャンディガフ	¥600
グレープフルーツビア (ビール+グレープフルーツ)	¥600

< ウォッカ >

モスコミュール (ウォッカ+ジンジャーエール)	¥600
ソルティドッグ (ウォッカ+グレープフルーツ)	¥600
スクリュードライバー (ウォッカ+オレンジジュース)	¥600

< ピーチ >

ピーチソーダ	¥600
ピーチウーロン	¥600
ファジーネーブル (ピーチ+オレンジジュース)	¥600

< ワイン >

キティ (赤ワイン+ジンジャーエール)	¥600
スプリッツァー (白ワイン+炭酸水)	¥600



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)	¥560
自家製ジンジャエール (ホット / アイス)	¥560
自家製レモネード (ホット / アイス)	¥560
自家製レモンスカッシュ	¥560
りんごジュース	¥480
ジンジャーエール	¥480
オレンジジュース	¥480
グレープフルーツジュース	¥480
烏龍茶 (ホット / アイス)	¥480
ジャスミン茶 (ホット / アイス)	¥480
季節のフルーツビネガー	ソーダ割り ¥560 牛乳割り ¥620

< コーヒー / ティー >

ホットコーヒー	¥480
アメリカーノ	¥480
エスプレッソ	S ¥360 / D ¥480
カフェラテ (ホット / アイス)	¥580
アイスコーヒー	¥480
ホットティー	¥480
アイスティー	¥480



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 (和風オニオンソース) ¥1,100



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	