

【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ください。
ご了承ください。

※ご歓談はお席にてお願いいたします。
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。
予めご了承ください。

※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させていただきます。
(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 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。

+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 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。

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
- ・スプリッツァー

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

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)	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

※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 ¥ 900 / 【L】 460ml ¥ 1,050

【飲み比べセット】 120ml×3 ¥ 1,080

120ml×6 ¥ 2,000

お好きな組み合わせをお選びいただけます。

AREA	BEER・BREWERY	APV.	DETAIL
1. 沼津	East Meets West? (West Coast IPA) Repubrew	7.6%	Repubrew と Embolden Beer Company の日米コラボ IPA が満を持してリリース！！今回はオーナーブルワ어의カイルさん夫妻が沼津の REPUBREW まで来日し、コラボレーションさせていただきました！今回はあえて、カイルさんの大好きなアメリカを感じさせるシンプルなウエストコースト IPA を作りました！
2. 栃木	ラズベリー入れちゃいました (サワー) うしとらブルワリー	7.5%	ラズベリーたっぷりのフルーツエールです！今年のラズベリービールは軽くさっぱりと飲めるビールに仕上げました！ラズベリーの酸味のある味わいが爽快感を感じさせてくれます。
3. 兵庫	Chill da BEER (Golden Ale) イーグレブルワリー	5.0%	姫路にクラフトビール醸造所を構える4社の合同プロジェクト4社が共同開発した全く新しいクラフトビール酒米の王様、兵庫県産『山田錦』を使ったありそうでなかった、ユニークで個性的な味わいに仕上げました。
4. 京都	AKEBONO - あけぼの - (Amber Lager) KYOTO NUDE BREWERY	5.0%	麦芽由来のナッツのような香ばしさと甘みを伴うベリーのような香りそしてハーブの爽快感が融和しています。飲み口は麦芽の味わいも感じられるもののホップの苦味がキレを演出しスッキリ飲める仕上がりです。
5. 山梨	フレッシュゆずラガー (Lager) 八ヶ岳ビール	5.5%	本商品は、北杜市産のお米を使った当ブルワリーの定番ビール「清里ラガー」をベースに、山梨県富士川町産のゆずビールをふんだんに使用！飲んだ瞬間、鮮やかなユズの風味が突き抜けます。余韻にも爽やかにユズを感じることが出来る鮮度抜群のフルーツラガーです！
6. 川崎	Black Star Ale (Valentine Stout) TKBrewing	5.5%	ビターチョコレートのニュアンスに八角 (Star Anise)、バニラがバランス良く漂う TKB のバレンタインビール。
7. 和歌山	Nomcraft IPA (American IPA) NOMCRAFT BREWING	6.5%	今回は、より暗いカラメルモルトを少しトーンダウンして、色も味も、ビール全体を明るくしました。かつ、モルトとホップのバランスを保つために、パンのようなライトモルトを加えることにしました。そして、ホップの苦味と素晴らしいトロピカルアロマを表現するために、ホップ量を増やしました。

季節のドリンク

大分県産かぼすサワー	【R】 ¥580 【L】 ¥700
四国産だいたいサワー	【R】 ¥580 【L】 ¥700

自家製クラフト果実酒 ロック・ソーダ

カリン・カルダモン	¥680
ぶどう・カルダモン		

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

オレンジ × 晩白柚 × シナモン	【ソーダ割】 ¥600
パイナップル × カルダモン		【牛乳割】 ¥660

グラスワイン

【赤】 ネプリカ トルマレスカ プリミティーヴォ (イタリア) ¥800

熟した野生のベリーのカリーミーなアタック、酸味、丸み、シルキーなタンニンの美しいバランス、心地よいスパイシーな後味を伴う美しい余韻

【白】 テルモ・ロドリゲス バサ ルエダ (スペイン) ¥800

このバサはルエダの大陸性気候に最も適応したベルデホ種で、品種個性を最大化し個性を強めた先駆的なワインの1つ。ダイレクトでフレッシュ、かつ表現力豊かなワインを生み出しています。

日本酒・焼酎

両関 純米酒 (秋田県・両関酒造) 【1合】 ¥800
 北安大國 純米無濾過生原酒 (長野県・北安醸造)

【麦】 七代目姫野 (姫泉酒造・宮崎) 村正 (峇岐の蔵酒造・長崎) ¥620 【烏龍割】 ¥670

【芋】 さつま白波 (薩摩酒造・鹿児島) 紫尾の露 (軸屋酒造・鹿児島) ¥620 【烏龍割】 ¥670

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

- 5,000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。(4,000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)

¥1,180

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

ご飯の量をお選びください (少なめ・普通・大盛り)
ご飯少なめ-20円
大盛り・おかわり無料※おかわり無料は昼食限定

¥1,220

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

¥1,260

カニクリームコロッケ

ご飯・お味噌汁・サラダ付

¥1,480

カツカレー

ご飯・サラダ付

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

ジンジャール

グレープフルーツジュース

セットデザート

+ ¥450

ガトーショコラバナラアイス添え

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。

¥800

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

バナラアイス

オレンジジュース

2/20(Thu) ディナーのおすすめ

冷菜	縁道名物自家製燻製の盛り合わせ	¥ 700
	ミナミマグロとアボカドのタルタル	¥ 1080
	季節野菜のバーニャカウダソース	¥ 900
	季節野菜のブルーチーズフォンデュ	¥ 900
	フルーツマトとアボカドフルーツソース	¥ 880
	酒粕とラムレーズンのクリームチーズ	¥ 620
	グリーンオリーブマリネ	¥ 500
	自家製ベーコンと温玉のシーザーサラダ	¥ 1050
	四川風発酵漬け物	¥ 450
	自家製ザワークラウト	¥ 450
	鶏ももとアボカドのよだれ鶏風	¥ 900
	米沢豚肩肉燻製盛り合わせ粒マスタード	¥ 1020

温菜	宮城県産ヤリイカフリット	¥ 780
	ふきのとうのフリット	¥ 750
	ラザニア	¥ 950
	蛸と白いんげんのイカスミ煮込み	¥ 980
	揚げ温玉辛ネギソース	¥ 380
	肉味噌のオムレツ	¥ 980
	キクイモのフリット	¥ 750
	米沢豚の自家製ベーコン	¥ 1080
	牛スジのデミグラス煮込み温玉チーズのせ	¥ 1040
	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 ¥ 200
	米沢豚のグリーンカレー風煮込み	¥ 980
	長いもフリット	¥ 750
	キャベツのアンチョビバターソテー	¥ 750
	カツレツチーズ焼き自家製ケチャップソース	¥ 1,200
	チーズオムレツ	¥ 980
	エビマヨ	¥ 820
	ラム水餃子	¥ 750
	ブルーチーズハンバーグ	¥ 1,250
	牛ハラミ 200g 和風オニオンソース	¥ 1,750

デザート		
	ガトーショコラバニラアイス添え	¥ 400

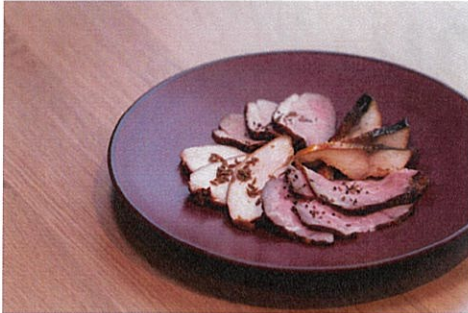


夕食メニュー
DINNER MENU

火曜日 - 土曜日
17:00 - 21:30 (21:00 LO)

冷菜

COLD DISHES



燻製盛り合わせ

燻製盛り合わせ

Assorted smoked foods

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

¥ 750

ラム酒とはちみつ味のスモークチーズ

Smoked cheese in honey rum

ラム酒とはちみつで味付けしたチーズの燻製

¥ 620

縁道名物胡桃のスパイス飴かけ

さくさくとした食感と甘じょっぱいクセになる味

Spices and candy coated walnuts

¥ 580



縁道名物胡桃のスパイス飴かけ

季節野菜のピクルス

旬の野菜をハーブとスパイスを使ってざっぱり漬けました

Seasonal vegetable pickles

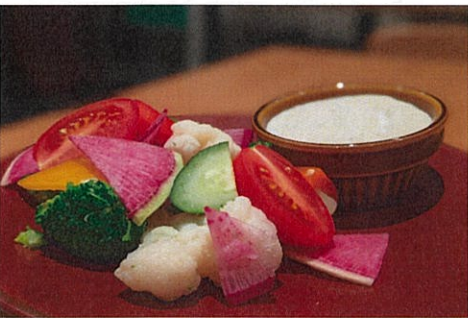
¥ 540

グリーンオリーブマリネ

イタリア産グリーンオリーブをハーブと併せてマリネしました

Marinated green olives

¥ 540



季節野菜盛り合わせ
ブルーチーズソースで

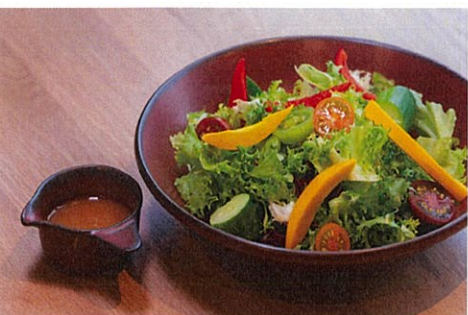
季節野菜盛り合わせ

ブルーチーズソースで

旬の野菜をたまらなくいいにおいのチーズフォンデュスタイルで

Seasonal Vegetables with Blue Cheese Sauce

¥ 950



旬野菜サラダ
- 2 種のドレッシング -

旬野菜サラダ - 2 種のドレッシング -

レタスをメインに色とりどりの旬野菜を、2種類の自家製ドレッシングをかけて

Seasonal Vegetable Salad with two kinds of dressing

¥ 880

温菜

HOT DISHES



豚トロ炙りチャーシュー
- 南乳だれで -

豚トロ炙りチャーシュー ¥ 800
- 南乳だれで -

Roast fatty pork with soy bean sauce
南乳(腐乳の一種) たれをかけたやみつきになる味

グリーンカレー春巻き /2P ¥ 840

Green Curry Spring Roll
本格グリーンカレーを春巻きで包みあげた縁道ならではの一品



タイ風 さつま揚げ
- スイートチリソース - /2P

タイ風 さつま揚げ ¥ 720
- スイートチリソース - /2P

Thai-Style deep-fried fishcake with sweet chili sauce
タイカレーペーストを使用したピリ辛味のさつま揚げ

フライドポテト ¥ 680

French fries
ビールの定番、カリッと揚げたフライドポテト



チキン南蛮 /5P

チキン南蛮 /5P ¥ 900

Fried chicken with tartar sauce
ゆずの香る特製ダレが決め手、ランチでも定番人気

ヤンニョムチキン /5P ¥ 900

Fried chicken with yangnyeom spicy sauce
自家製コチジャンを使用。辛めなソースがやみつきに

カニクリームコロッケ /1P ¥ 500

Creamy crab croquette
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

温菜

HOT DISHES



オイル漬けサバの炙り
甘酢生姜ソース

オイル漬けサバの炙り ¥ 900

甘酢生姜ソース

Roasted mackerel fish with sweet vinegar ginger sauce

オイル漬けサバの炙りに相性抜群の甘酢生姜ソースを添えて

鶏もものねぎ塩だれ ¥ 900

Chicken with salty green onion sauce

柔らかくゆでた鶏もも肉を1枚まるごとがっつりと

ポークジンジャー ¥ 900

Pork ginger

厚切りの豚ロースを鉄板で焼き上げ、仕上げに特製ジンジャーソース

ポークチャップ ¥ 900

Pork ketchup

自家製ケチャップソースを使った洋食風の味



ポークジンジャー

ライス rice ¥ 200

味噌汁 miso soup ¥ 100

ミニサラダ Mini size salad ¥ 200

3点セット Salad, miso soup and rice ¥ 450

キッズセット ¥ 800

Kids' Set Menu

ナゲット / フライドポテト / ご飯 / オレンジジュース / バニラアイス (デザート)

┌ Fried chicken Orange juice
├ French fries Vanilla ice cream
└ Rice

+下記よりメインをお選びいただけます。

ハンバーグ or からあげ or カニクリームコロッケ

& You can choose your main menu from the following options.

Hamburg steak / Omelet with a filling of ketchup
Curry rice / Creamy crab croquette

ご飯・パスタなど

MAIN



サバライス

サバライス ¥ 1,020
Mackerel rice
オイル漬けサバの炙りをご飯にのせてさっぱりと

和風カオマンガイ丼 ¥ 1,020
Chicken rice with onion and salt sauce
柔らかくゆでた鶏もも肉をねぎ塩だれと一緒に、お好みでナンプラーソースをかけて



和風カオマンガイ丼

ナポリタン - 温玉のせ - ¥ 1,020
Neapolitan spaghetti with hot egg on top
昔懐かしいクラシックなナポリタン

鶏と野菜のスープカレー ¥ 1,040
Chicken and vegetable curry
10種のスパイスと鶏の出汁で仕上げ、野菜も入ったオリジナルスープカレー



鶏と野菜のスープカレー

カツカレー ¥ 1,340
Curry with pork cutlet
おなかが空いているかたにおすすめ、ライスも付きます

カツサンド ¥ 1,040
Pork cutlet sandwich
厚切りカツを一枚丸ごとパンに挟んで、特製ソースと相性ばっちり

ガーリックピラフ ¥ 920
garlic pilaf
自家製ベーコンとにんにくの効いたシメの一品



カツサンド

ソフトドリンク

NON ALCOHOL

自家製ドリンク

縁道コーラ Enmichi' s craft coke 縁道食堂厳選のスパイスとオレンジピールで仕上げた、こだわり素材のクラフトコーラ	¥ 600
自家製フルーツビネガー Seasonal Fruit Vinegar 季節のフルーツを漬けた「飲む」フルーツビネガー 炭酸を入れてフルーツスカッシュにしたり、ミルクで割って飲んだり 当日の内容は別紙をご覧ください	【ソーダ割】 ¥ 600 【牛乳割】 ¥ 660
自家製ジンジャール (ホット / アイス) Homemade ginger ale	¥ 600
自家製レモネード (ホット / アイス) Homemade lemonade	¥ 600
自家製レモンスカッシュ Homemade lemon squash	¥ 600

りんごジュース apple juice	¥ 520
ジンジャーエール ginger ale	¥ 520
オレンジジュース orange juice	¥ 520
グレープフルーツジュース grapefruit juice	¥ 520
烏龍茶 (ホット / アイス) oolong tea	¥ 520
ジャスミン茶 (ホット / アイス) jasmine tea	¥ 520
紅茶 (ホット / アイス) black tea	¥ 540
コーヒー (ホット / アイス) coffee	¥ 540
カフェラテ (ホット / アイス) cafe latte	¥ 640
アメリカーノ Americano	¥ 540
エスプレッソ Espresso	【シングル】 ¥ 420 【ダブル】 ¥ 540

アルコール

自家製アルコール

自家製クラフト果実酒	Homemade fruit liqueur	¥ 680
当日の内容は別紙をご覧ください		
縁道コーラハイ	Homemade coke highball	¥ 680
シチリア産塩レモンサワー	Homemade lemon Sour	【R】 ¥ 580 【L】 ¥ 700
フレッシュミントのモヒート	Homemade mojito	¥ 680
自家製ジンジャエールのモスコミュール	Homemade moscow mule	¥ 680
自家製レモネードウォッカ	Homemade lemonade vodka	¥ 680

モスコミュール	¥ 680	オレンジブロッサム	¥ 680
Moscow Mule ウォッカ × ジンジャエール		Orange and Blossom ジン × オレンジ	
ソルティドッグ	¥ 680	ジンソーダ	¥ 680
Salty dog ウォッカ × グレープフルーツ		Gin soda ジン × ソーダ	
スクリュードライバー	¥ 680	ジンバック	¥ 680
Screwdriver ウォッカ × オレンジ		Gin buck ジン × ジンジャエール	
カシスソーダ	¥ 680	ピーチソーダ	¥ 680
Cassis and soda カシス × ソーダ		Peach and soda ピーチ × ソーダ	
カシスウーロン	¥ 680	ピーチウーロン	¥ 680
Cassis and oolong カシス × ウーロン		Peach and oolong ピーチ × ウーロン	
カシスオレンジ	¥ 680	ファジーネーブル	¥ 680
Cassis and orange カシス × オレンジ		Fuzzy navel ピーチ × オレンジ	
カシスグレープフルーツ	¥ 680		
Cassis and grapefruit カシス × グレープフルーツ			
キティ	¥ 680	シャンディガフ	¥ 680
赤ワイン × ジンジャエール			
スプリッツァー	¥ 680	グレープフルーツビア	¥ 680
白ワイン × ソーダ			

アルコール

ALCOHOL

キリン 一番搾り Kirin Ichiban Draft 【R】 ¥ 620 【L】 ¥ 740
ノンアルコールビール零 ICHI (瓶) Kirin's alcohol-free beer ¥ 580

角ハイボール Suntory highball 【R】 ¥ 580 【L】 ¥ 700

ホッピーセット (白・黒) ¥ 620
Hoppy - a low-alcohol beer-flavored beverage

追加なか ¥ 360

追加そと (白・黒) ¥ 420

角玉梅酒 (鹿兒島) Plum Liqueur ¥ 620
水割 / ソーダ割 / ロック / ストレート / お湯割 から
米焼酎を使用した、まろやかな梅酒

白州 THE HAKUSYU 【シングル】 ¥ 1,080 【ダブル】 ¥ 1,500

山崎 THE YAMAZAKI 【シングル】 ¥ 1,080 【ダブル】 ¥ 1,500

水割 / ソーダ割 / ロック / ストレート から

本日の芋焼酎 Today's potato shochu ¥ 620 【烏龍割】 ¥ 670

本日の麦焼酎 Today's wheat shochu ¥ 620 【烏龍割】 ¥ 670

水割 / ソーダ割 / ロック / ストレート / 烏龍割 から
当日の内容は別紙をご覧ください

キンミヤグラス A glass of Kinmiya shochu ¥ 520 【烏龍割】 ¥ 570
水割 / ソーダ割 / ロック / お湯割 / 烏龍割 から

キンミヤボトル /720ml A bottle of Kinmiya shochu ¥ 3,000
水 / ソーダ / 水 / お湯 / カットレモン (+¥100) / 烏龍茶 (¥400) から

ボトルワイン

グラスワインは別紙メニューにございます。

スパークリング

フェウド・アランチョ アックシィ エクストラ・ドライ

¥3,400

Feudo Arancio Accussi Extra Dry

【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みます

すっきり☆☆★☆☆コクあり

赤ワイン

エコバランス Eco Balance

¥3,400

【品種】ピノ・ノワール 【産地】チリ

軽めながらもフルーティー、渋みが少なく飲みやすいです

すっきり☆☆★☆☆コクあり

ジェイコブス・クリーク JACOB' S CREEK

¥3,400

【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、お肉料理に合います

すっきり☆☆★☆☆コクあり

ラ・ヴィエイユ・フェルム・ルージュ La Vieille Ferme

¥3,400

【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、どの料理にも合います

すっきり☆☆★☆☆コクあり

ロツトスカーナ ROSSO TOSCANA

¥3,400

【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

シャトー・メオム ボルドー・シュペリエール Chateau Meaume

¥5,900

【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ます

すっきり☆☆★☆☆コクあり

シャーウッド・エステート ストラタム Sherwood Estate Stratum

¥5,900

【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です

すっきり☆☆★☆☆コクあり

ハーン・ファミリー・ワインズ Hahn Family Wines

¥7,800

【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ります

すっきり☆☆★☆☆コクあり

ボトルワイン

グラスワインは別紙メニューにございます。

白ワイン

ゴシップス Gossips

¥3,400

【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☆☆★☆☆ココあり

KWV

¥3,400

【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です

すっきり☆☆★☆☆ココあり

フェウド・アランチョ Feudo Arancio

¥3,400

【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☆☆★☆☆ココあり

ボーグル・ヴィンヤーズ Bogle Vineyards

¥5,900

【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☆☆★☆☆ココあり

マナ・バイ・インヴィーヴォ MANA by INVIVO

¥5,900

【品種】 ソーヴィニヨンブラン 【産地】 ニューージーランド
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☆☆★☆☆ココあり

ジャン・デュクレール ブリュット Jean Duclert Brut

¥7,500

【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☆☆★☆☆ココあり

ヴェルジェ シャブリ・テール・ド・ピエール

¥7,800

Verget Chablis Terres de Pierres

【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ります

すっきり☆☆★☆☆ココあり