【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いたします。

※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。
予めご了承の程よろしくお願いいたします。

※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

縁道食堂
こだわりの

宴会コースプラン

2名様からの
ご予約となります

4,000円（税込）
おつまみコース

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、にんにく出汁醤油鶉卵
- スモークカマンベール、チーズのはちみつラム酒漬け

② 縁道名物胡桃のスパイス飴かけ
③ 本日の鮮魚料理
（例：カルパッチョ、タルタル等）
④ フライドポテト
⑤ 自家製コチュジャンのヤンニョムチキン

5,000円（税込）
つつじコース

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、にんにく出汁醤油鶉卵
- 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本日の鮮魚料理
（例：カルパッチョ、タルタル等）
④ 自家製ベーコンのシーザーサラダ
⑤ 長いものフリット
⑥旬野菜のアンチョビバターソテー
⑦★山形県産米沢豚ロースのロースト

⑧ ✉のお料理（裏面３品の中からお選びください）

6,000円（税込）
つばきコース

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、にんにく出汁醤油鶉卵
- 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 **漁港より本日の鮮魚料理**
（例：カルパッチョ、タルタル等）
⑤ 自家製ツナのサラダ
⑥ **漁港より本日の魚介の揚げ物**
⑦ **漁港より本日の魚介の魚料理**
⑧ ★鴨胸肉ロースト - 南乳のソース

⑨ ✉のお料理（裏面３品の中からお選びください）

6,000円以上のコースは
日本各地の漁港より
仕入れた新鮮な魚介を
ふんだんに
使用いたします

縁道食堂
こだわりの
宴会コースプラン
2名様からの
ご予約となります

〆のお料理 … **ガーリックライス / クラシックナポリタン / 縁道スープカレー**
のうちひとつからお選びいただけます。

+450 円 /1 名様
シェフお手製デザート
もしくはバ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

7,000円（税込） いちょうコース
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、にんにく出汁醤油鶉卵
- 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 北海道産帆立のカルパッチョ仕立て
④ 魚介の塩レモンマリネサラダ
⑤ **漁港より本日の魚介の揚げ物**
⑥ **漁港より本日の魚介の魚料理**
⑦ オーストラリア産牛サーロイン
- 和風ソースと粒マスタード

⑧ 鯛めし
⑨ シェフ特製デザート

当日おすすめの魚介をご提供

8,000円（税込） 縁道コース
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と季節のフルーツサラダ
③ 地だこの自家製ラー油ソース
④ 静岡県産富士山サーモンスモークのサラダ

⑤ 穴子のフリット
⑥ **漁港より本日の魚、帆立、海老の競演**
⑦ 特選国産和牛
- 和風ソースと粒マスタード

⑧ いくらご飯
⑨ シェフ特製デザート

当日おすすめの魚介をご提供

- 宴会コースプランでの貸切も承ります。
（詳細は”貸切ビュッフェプラン”下部をご覧ください。）
- 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。
- 5000 円以上のコースは、旬の食材を使用したおまかせプランもございます。

貸切ビュッフェプラン

5,000 円コース -90 分飲み放題＋お席 120 分制 -

① 鶏胸肉クミン風味
② 米沢豚肩肉ハム仕立て
③ にんにく出汁醤油鶏卵の燻製
④ オイル漬けサバの瞬間燻製
⑤ 鴨胸肉ハム仕立て
⑥ スモークチーズセレクション
⑦ 彩野菜のピクルス
⑧ 自家製ツナサラダ
⑨ アボカドトマト - 発酵フルーツソース
⑩ 本日のカルパッチョ
⑪ よだれ鶏
⑫ ツナ卵サンド
⑬柚子香る鶏南蛮
⑭自家製コチュジャンのヤンニョムチキン
⑮クラフトビールフィッシュアンドチップス
⑯桜姫鶏照り焼き
⑰縁道スープカレー

6,000 円コース -120 分飲み放題＋お席 150 分制 -

① 鶏胸肉クミン風味
② 米沢豚肩肉ハム仕立て
③ オイル漬けサバの瞬間燻製
④ 鴨胸肉ハム仕立て
⑤ スモークチーズセレクション ドライフルーツ
⑥ 自家製ツナサラダ
⑦ アボカドトマト - 発酵フルーツソース
⑧ 本日のカルパッチョ
⑨ BLT サンド
⑩ グラナパダーノチーズのオムレツ
⑪ 海老麻辣ソース炒め
⑫ 自家製コチュジャンのヤンニョムチキン
⑬ 米沢豚自家製ベーコン
⑭ 長いものフリット
⑮ 漁港より本日の魚介の魚料理
⑯ 山形県産米沢豚ロースのロースト
⑰縁道スープカレー
⑱クラシックナポリタン

7,000 円コース -120 分飲み放題＋お席 150 分制 -

① 鶏胸肉クミン風味
② 米沢豚肩肉ハム仕立て
③ オイル漬けサバの瞬間燻製
④ 富士山サーモンスモークサラダ
⑤ トマトモッツァレラアボカド
旬のフルーツのサラダ
⑥ 魚介の塩レモンマリネ
⑦ 鴨胸肉ハム仕立て
⑧ スモークチーズセレクション ドライフルーツ
⑨ 地だこの自家製ラー油ソース
⑩ 本日のトルティーヤ
⑪ ミニバーガー
⑫ 米沢豚の自家製ベーコン
⑬ 海老の茹で上げと特製甜醤油
⑭ ヤリイカのフリット
⑮ 神経締め真鯛ロースト - アメリケーヌソース
⑯ 特選牛ローストビーフ
⑰ 縁道スープカレー
⑱自家製カラスミのパスタ
⑲デザートフルーツ

貸切ご予約特典

乾杯ドリンクとして
スパークリングワインをサービス！
※お１人様１杯ずつとなります

+450 円 /1 名様

シェフお手製デザート
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 60 名 / 立食 90 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。
- 貸切のご予約は 15 万円以上のご利用から承ります。
※ただし、金曜日は 18 万円以上とさせていただきます。

HOTEL & KITCHEN 川崎宿 縁道 東海道 En Michi

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ください。
☎ 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

※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.	千葉	Balmy Pilsner (ピルスナー) Kankiku Brewery	5.0%	ピルスナーモルトをベースに、Maple モルトを使用することでモルト感とボディをプラス。発酵中に発生する炭酸ガスを液中に溶け込ませる「ナチュラルカーボネーション」できめ細やかな泡をお楽しみいただけます。
2.	栃木	ととのいました！ゆずっち (フルーツエール) うしとらブルワリー	5.0%	昨年もお世話になりました宇都宮市の阿部梨園様の洋梨を使ってセゾンを造りました！今年も昨年よりも多くの高級な洋梨をどっさりとご用意いただけたので贅沢に使用しております！
3.	兵庫	On tap (エクストラスペシャルビター) イーグレブルワリー	5.0%	古くからイギリスのパブ (酒場) で愛されているビールです。パブには日々の疲れを癒す為に子どもから大人まで老若男女様々な人が訪れます。是非ビール片手に異国の雰囲気を楽しんで下さい。モルトの甘めな味わいも楽しんで頂けます
4.	京都	ZUISEI- 瑞星 - (ビター) KYOTO NUDE BREWERY	4.0%	ビターらしい琥珀色の液体からは麦芽由来の香ばしい風味が香ります。麦芽の甘みとロースト感にナッツのような香ばしさ、若干のベリーのような甘みが感じられつつも思いの外すっきりとしたボディ感でさらっと口に入っていきます。
5.	沼津	Cheers Juice (ヘイジー IPA) Repubrew	6.5%	Hazy IPA のスタイルはオーツ麦や小麦モルトのタンパク質がボディーを強くし大量にドライホップした爆発的アロマが主体です。そんな Hazy IPA の中でも飲みやすく、アルコール感を感じないように作ることを意識しました。
6.	川崎	Behind The Cloud Sprout (New England IPA) TK ブルワリー	6.5%	ドンと香るトロピカルなアロマが鼻腔をくすぐる魅惑のヘイジー系。シトラス、トロピカルなニュアンスが印象的。後味に感じるほのかな苦味が新芽をかじった時の感覚を思い起こさせます。
7.	大阪	レッドエール (レッドエール) 箕面ビール	6.0%	これまで数回造ったレッドエールですが、今回はモルト重視なレシピで仕込みました。モルティだけど重すぎないボディ、ホップアロマはアメリカンホップの”アザッカ”オンリーです。アロマは派手過ぎず、程よい苦みと心地良い余韻が残るエールです。モルティ派の方にはぜひおススメの一杯です。

※全て税込

季節のドリンク

大分県産かぼすサワー …… 【R】￥580【L】￥700
沖縄県産シークワーサーサワー …… 【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

苺 × バニラ …… 【ソーダ割】￥600
甘夏 × いよかん × コリアンダー 【牛乳割】￥660

グラスワイン

[赤] セリェール・ピニョル サ・ナトゥーラ（スペイン） ￥800

ブラックベリーやチェリーの完熟した果実の香りに、爽やかなミントやお花、ミネラルの香り。渋みは柔らかく濃厚でまろやか。豊満なボディを引き締まった酸が支え、豊かな果実味が心地よく印喉を通り抜けていきます。

【白】ドメーヌ アザン ブラン（フランス） ……￥800

地中海に降り注ぐ南の太陽を一杯浴びて生まれた、澄んだホワイトイエロー色のワイン。
黄色い果実の香りとハチミツの風味の中に程良いコクと舌触りを楽しめる爽やかな味わいです。

日本酒・焼酎

山廃純米 雪の茅舎 （秋田県・齋彌酒造）
両関 純米酒 （秋田県・両関酒造） 【1 合】￥800

[麦] 七代目姫野（姫泉酒造・宮崎） 村正（壱岐の蔵酒造・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

・6,000 円以上のコースは 120 分飲み放題（滞在 150 分）
・17:00-19:00 限定で当日でも承ります。(4,000-5,000 円は 19:30 まで可)
・5,000 円以上のコースはシェフのおすすめ (6-7品) のご用意となります。 ￥4,000〜￥8,000

※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)

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

￥1,180

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

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

米沢豚のトマト煮込みスパイス風味
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

￥1,220

サバライス
お味噌汁・サラダ付

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
ジンジャエール
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。
￥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

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	￥750
静岡県産ハチビキのカルパッチョ仕立て	¥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	￥950
ト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
米澤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
キクイモのフリット	￥780
揚げ温玉辛ネギソース	￥380
肉味噌のオムレツ	￥980
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
米沢豚のトマト煮込みスパイス風味	￥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	￥450

夕食メニュー
DINNER MENU

冷菜

COLD DISHES

燻製盛り合わせ

縁道名物胡桃のスパイス飴かけ

季節野菜盛り合わせ
ブルーチーズソースで

旬野菜サラダ
－2種のドレッシング－

燻製盛り合わせ ……… ¥750
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

ラム酒とはちみつ味のスモークチーズ ……… ¥620
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

縁道名物胡桃のスパイス飴かけ ……… ¥580
さくさくっとした食感と甘じょっぱいクセになる味
Spices and candy coated walnuts

季節野菜のピクルス ……… ¥540
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
Seasonal vegetable pickles

グリーンオリーブマリネ ……… ¥540
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

季節野菜盛り合わせ
ブルーチーズソースで ……… ¥950
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

旬野菜サラダ－2種のドレッシング－ ……… ¥880
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

夕食メニュー
DINNER MENU

温菜

HOT
DISHES

豚トロ炙りチャーシュー
- 南乳だれで -

タイ風 さつま揚げ
- スイートチリソース - /2P

チキン南蛮 /5P

豚トロ炙りチャーシュー
- 南乳だれで - ¥800

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 ¥720

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 ¥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 /IP ¥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

ポークジンジャー

オイル漬けサバの炙り 甘酢生姜ソース ¥940
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

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)
Chicken nuggets 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 / Fried chicken / Creamy crab croquette

ご飯・パスタなど

MAIN

サバライス

サバライス ¥1,060
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

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

鶏と野菜のスープカレー

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

夕食メニュー
DINNER MENU

NON ALCOHOL
ソフトドリンク

自家製ドリンク

縁道コーラ Enmichi’ s craft coke …… ¥600
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

自家製フルーツビネガー Seasonal Fruit Vinegar …… 【ソーダ割】¥600 / 【牛乳割】¥660
季節のフルーツを漬け込んだ「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

自家製ジンジャエール（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

夕食メニュー
DINNER MENU　アルコール　ALCOHOL

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
Moscow Mule
ウォッカ × ジンジャエール

ソルティドッグ …… ¥680
Salty dog
ウォッカ × グレープフルーツ

スクリュードライバー …… ¥680
Screwdriver
ウォッカ × オレンジ

オレンジブロッサム …… ¥680
Orange and Blossom
ジン × オレンジ

ジンソーダ …… ¥680
Gin soda
ジン × ソーダ

ジンバック …… ¥680
Gin buck
ジン × ジンジャエール

カシスソーダ …… ¥680
Cassis and soda
カシス × ソーダ

カシスウーロン …… ¥680
Cassis and oolong
カシス × ウーロン

カシスオレンジ …… ¥680
Cassis and orange
カシス × 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

ピーチソーダ …… ¥680
Peach and soda
ピーチ × ソーダ

ピーチウーロン …… ¥680
Peach and oolong
ピーチ × ウーロン

ファジーネーブル …… ¥680
Fuzzy navel
ピーチ × オレンジ

キティ …… ¥680
赤ワイン × ジンジャエール

スプリッツァー …… ¥680
白ワイン × ソーダ

シャンディガフ …… ¥680

グレープフルーツビア …… ¥680

夕食メニュー
DINNER MENU　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 (鹿児島) 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

本日の日本酒 Today's sake ..... ￥800
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
氷 / ソーダ / 水 / お湯 / カットレモン (+￥100)/ 烏龍茶 (￥400) から

夕食メニュー
DINNER MENU　ボトルワイン　WINE

グラスワインは別紙メニューにございます。

泡

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☆☆★☆☆コクあり

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

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☆☆★☆☆コクあり

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☆☆★☆☆コクあり

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☆☆★☆☆コクあり

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☆☆★☆☆コクあり

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

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☆☆★☆☆コクあり

夕食メニュー
DINNER MENU　ボトルワイン　WINE

グラスワインは別紙メニューにございます。

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　すっきり☆☆★☆☆コクあり
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

ジェイコブス・クリーク JACOB' S CREEK　**¥3,400**

【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　すっきり☆☆★☆☆コクあり
深みがありしっかりした作り、お肉料理に合います

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　すっきり☆☆★☆☆コクあり
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

ロッソトスカーナ ROSSO TOSCANA　**¥3,400**

【品種】サンジョヴェーゼ・メルロー 【産地】イタリア　すっきり☆☆★☆☆コクあり
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

シャトー・メオム　ボルドー・シューペリール Chateau Meaume　**¥5,900**

【品種】メルロ、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニョン 【産地】フランス　すっきり☆☆★☆☆コクあり
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

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　すっきり☆☆★☆☆コクあり
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です

ハーン・ファミリー・ワインズ Hahn Family Wines　**¥7,800**

【品種】カベルネ・ソーヴィニョン、メルロ 【産地】アメリカ　すっきり☆☆★☆☆コクあり
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