

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

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

本日の煮込み※内容はお問い合わせください

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

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

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 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

¥1,260

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

ベイクドチーズケーキ 甘夏のコンフィチュール

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

オレンジジュース又はリンゴジュース

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%	栃木県足利市の名草(なぐさ)地域で穫れたゆずを使ったビールを作りました。3年前にこの地域で木に生ったまま使い道が決まっていないうずがあると伺って以来毎年そのゆずを弊社のビールに使用させていただいております。
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. 川崎	薄紅の口実 (フルーツビール) 東海道ビール	5.0%	いちごの爽やかな酸味とほのかなハチミツの香りを持つ、美しい紅色のビールです。いちごの魅力を引き出しつつ甘すぎず、ビールの麦芽の味わいと調和させています。
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	Hapiness Wheat (American Wheat) TKブルワリー	4.0%	小麦の膨やかな感じにホップが優しく香る、ウィートビールです。Z産 Nelson Sauvignon 由来の白ぶどう感、US産新種 Audacia 由来のフローラル感が合わさり、心地良い飲み口が魅力的。
7. 大阪	DUNKEL WEIZEN (ヴァイツェン) 箕面ビール	5.5%	滑らかな口当たり。やわらかさの中にモルトボディのほどよいコクとほのかな甘味、飲む温度によって香りも変化するので、キリッと冷やしてもよし。少し高め温度でゆっくり飲んでもらうのもおすすめです。

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 <small>季節のフルーツを漬け込んだ「飲む」フルーツビネガー</small>		
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
<p>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。豊富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。</p>	
【白】 ドメーヌ アザン ブラン (フランス)	¥ 800
<p>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。</p>	

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 (吉岐の蔵酒造・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

テイクアウト

昼食 11:30-13:30LO
夕食 17:00-21:00LO

フロントでご注文をお受けしてから、出来上がりのお時間を伝えさせていただきます。
(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・お受け取りはフロントまでお越しくださいませ。



サバライス ¥1,160



和風カオマンガイ ¥1,120
ナンプラーを使用しております。



本日の煮込み ¥1,120



チキン南蛮 ¥1,120



ヤンニョムチキン ¥1,120



麻辣鶏もも ¥1,120



ハンバーグ (和風オニオンソース) ¥1,160



ポークチャップ ¥1,120



ポークジンジャー ¥1,120



グリーンカレー春巻き ¥1,120



チキンカレー ¥1,120



カニクリームコロッケ ¥1,200



豚ロースカツ ¥1,160



カツカレー ¥1,420



カツサンド ¥1,120

テイクアウト

昼食 11:30-13:30LO
夕食 17:00-21:00LO

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たずねください。

お惣菜

★ ピクルス	¥540
★ 燻製盛り合わせ	¥750
胡桃のスパイス飴かけ	¥580
旬野菜サラダ	¥880
スパイシーさつま揚げ	¥720
フライドポテト	¥680
豚トロチャーシュー	¥800
鶏もも肉ねぎ塩たれ	¥900
麻辣鶏もも肉ねぎ塩たれ	¥900
オイル漬けサバの炙り	¥940
カニクリームコロッケ (1P)	¥500
グリーンカレー春巻き (2P)	¥840
ポークジンジャー	¥900
ポークチャップ	¥900
チキン南蛮 (5P)	¥900
チキン南蛮 (10P)	¥1,500
ヤンニョムチキン (5P)	¥900
ヤンニョムチキン (10P)	¥1,500

ソフトドリンク

カフェラテ (ホット / アイス)	¥640
コーヒー (ホット / アイス)	¥540

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	¥600
★ フルーツビネガーソーダ	¥600
★ フルーツビネガーミルク	¥660
自家製レモネード	¥600
自家製レモンスカッシュ	¥600
自家製ジンジャエール	¥600

アルコール

生ビール (キリン一番搾り)	¥620
★ 本日のクラフトビール	¥900
銘柄はフロントでの注文時におたずねください。		
角ハイボール	¥580
縁道コーラハイボール	¥680
シチリア産塩レモンサワー	¥580
自家製レモネードウォッカ	¥680
自家製ジンジャエールのモスコミュール	¥680
白州ハイボール	¥1,080
山崎ハイボール	¥1,080