

貸切ご利用約款

【最低保証金額】15万円

【ご利用時間】お食事、飲み放題（LO）120分 ご滞在計2時間半

【人数の最終確定】1週間前までにお願いしております。

【キャンセルについて】

◆ご予約自体のキャンセルの場合、最低保証金額15万円より

1ヶ月前～：20%（3万円）

2週間前～：50%（7万5千円）

当日：100%（15万円） キャンセル料をいただいております。

◆人数変更（キャンセル）の場合、

キャンセルの人数の料理代金より

前日：50%

当日：100% キャンセル料をいただいております。

※最低保証金額を下回る際は、貸切ではご利用いただけません。

【館内ご利用時のご案内】

※当日宴会開始前に【館内のご利用案内】をスタッフからご説明致します。

※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頂き、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宜しくお願い致します。

※ご歓談はパーテーションより内側、食堂スペース内にてお願い致します。

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。予めご了承の程宜しくお願い致します。

※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、もしくは相当額を弁償して頂きます。

（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。

（5000円コースの場合、ご契約開始時間から2時間後、6000円コース以上の場合、ご契約開始時間から2時間半後）

超過料金はお一人様30分／500円です。

※当日の時間変更及び時間変更に伴うご契約時間外のご利用は出来兼ねます。

◆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。

◆上記の項目全てにご同意頂けましたら、ご署名をもちまして本契約とさせていただきます。

御名前：

御連絡先：

本日の日付：

御住所：

CXL料金表

【アラカルト（席のみ）予約】

キャンセル料なし

【コース予約】

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
¥7,000	¥5,500	¥2,750	¥1,100
¥8,000	¥6,500	¥3,250	¥1,300

※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～：料理代の 20 %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
※金曜日のみ18万円

料金表

コース	内料理代	50%
¥5,000	¥3,500	¥1,750
¥6,000	¥4,500	¥2,250
¥7,000	¥5,500	¥2,750
¥8,000	¥6,500	¥3,250

予約自体のキャンセル

最低保証金額15万円の場合

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%）

最低保証金額18万円の場合

1カ月前：3万6千円（最低保証金額の20%）
2週間前：9万円（最低保証金額の50%）
当日：18万円（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

～貸切ご利用のお客様へのご案内　コース宴会 ver.～

この度は縁道食堂をご利用いただき誠にありがとうございます。
下記、お店のご案内を申し上げます。

- ・お手洗いは食堂内とフロントを抜けて突き当り右手に御座いますので、
そちらご利用ください。
- ・喫煙所は入口を出て右手の駐輪場にご用意がございますので、
そちらをご利用くださいませ。
- ・お荷物、上着がございましたら、荷物置き、ハンガーラックをご利用ください。
貴重品の管理は各自ご自身の責任で管理をお願いいたします。
- ・ドリンクについては飲み放題となっておりますので、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ませ。
- ・食堂入口付近はご宿泊の方もいらっしゃいますので、ご歓談はお席にてお願い致します。
- ・マイクの音量についてですが、大きすぎる場合こちらで調整させていただく場合がございますので、
ご了承下さいませ。
- ・もしご宿泊御希望されるお客様がいらっしゃいましたら、
フロントまでお問い合わせください。
- ・その他ご不明点がございましたら、お近くのスタッフまでお声がけください。

～貸切ご利用のお客様へのご案内　ビュッフェ ver.～

この度は縁道食堂をご利用いただき誠にありがとうございます。

下記、お店のご案内を申し上げます。

- ・お手洗いは食堂内とフロントを抜けて突き当り右手に御座いますので、そちらご利用ください。
- ・喫煙所は入口を出て右手の駐輪場にご用意がございますので、そちらをご利用くださいませ。
- ・お荷物、上着がございましたら、荷物置き、ハンガーラックをご利用ください。貴重品の管理は各自ご自身の責任で管理をお願いいたします。
- ・お食事はビュッフェ形式となっておりますので、ご自由にお取りください。
- ・ドリンクについては飲み放題となっておりますので、飲み放題メニューからお選びいただき、ドリンク提供口にいる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提供口までご返却くださいませ。
- ・ドリンク提供口近くはご宿泊の方もいらっしゃいますので、ご歓談はパーテーションより内側でお願い致します。
- ・マイクの音量についてですが、大きすぎる場合こちらで調整させていただく場合がございますので、ご了承下さいませ。
- ・ドリンクのラストオーダーのタイミングでお料理も下げさせていただきます。
- ・もしご宿泊御希望されるお客様がいらっしゃいましたら、フロントまでお問い合わせください。
- ・その他ご不明点がございましたら、お近くのスタッフまでお声がけください。

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 メのお料理 (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 メのお料理 (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

※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) **120** 分飲み放題
いちょうコース & 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) **120** 分飲み放題
縁道コース & 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 | ⑩ 本日のカルパッチョ |
| ② 米沢豚肩肉ハム仕立て | ⑪ よだれ鶏 |
| ③ にんにく出汁醤油鶏卵の燻製 | ⑫ ツナ卵サンド |
| ④ オイル漬けサバの瞬間燻製 | ⑬ 柚子香る鶏南蛮 |
| ⑤ 鴨胸肉ハム仕立て | ⑭ 自家製コチュジャンのヤンニョムチキン |
| ⑥ スモークチーズセレクション | ⑮ クラフトビールフィッシュアンドチップス |
| ⑦ 彩野菜のピクルス | ⑯ 桜姫鶏照り焼き |
| ⑧ 自家製ツナサラダ | ⑰ 縁道スープカレー |
| ⑨ アボカドトマト - 発酵フルーツソース | |

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 | ⑧ 本日のカルパッチョ |
| ② 米沢豚肩肉ハム仕立て | ⑨ BLT サンド |
| ③ オイル漬けサバの瞬間燻製 | ⑩ グラナパダーノチーズのオムレツ |
| ④ 鴨胸肉ハム仕立て | ⑪ 海老麻辣ソース炒め |
| ⑤ スモークチーズセレクション ドライフルーツ | ⑫ 自家製コチュジャンのヤンニョムチキン |
| ⑥ 自家製ツナサラダ | ⑬ 米沢豚自家製ベーコン |
| ⑦ アボカドトマト - 発酵フルーツソース | 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 | ⑩ 本日のトルティーヤ |
| ② 米沢豚肩肉ハム仕立て | ⑪ ミニバーガー |
| ③ オイル漬けサバの瞬間燻製 | ⑫ 米沢豚の自家製ベーコン |
| ④ 富士山サーモンスモークサラダ | ⑬ 海老の茹で上げと特製甜醬油 |
| ⑤ トマトモッツァレラアボカド
旬のフルーツのサラダ | ⑭ ヤリイカのフリット |
| ⑥ 魚介の塩レモンマリネ | ⑮ 神経締め真鯛ロースト - アメリケーヌソース |
| ⑦ 鴨胸肉ハム仕立て | ⑯ 特選牛ローストビーフ |
| ⑧ スモークチーズセレクション ドライフルーツ | ⑰ 縁道スープカレー |
| ⑨ 地だこの自家製ラー油ソース | 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。



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 11:30-14:00(LO13:00)

※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스티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

本日の定食

昼食 11:30-14:00(13:00LO)

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

米沢豚のクリームマスタード煮込み

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

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

バナナと胡桃のケーキバニラアイス添え

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

オレンジジュース又はリンゴジュース

テイクアウト

昼食 11:30-13:00LO
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 ¥1,120
春巻き



チキンカレー ¥1,120



カニクリーム
コロッセ ¥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 11:30-13:00LO
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