

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

¥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

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

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

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

①パイナップル・クローブ	¥ 680
--------------	-------	-------

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

①桃 × シナモン	【ソーダ割】 ¥ 600
②赤紫蘇 × 梅	【牛乳割】 ¥ 660

グラスワイン

【赤】 カスターニョ・ソラネラ (スペイン)	¥ 800
------------------------	-------	-------

輝きのあるダーク・レッド。完熟ブルーベリー、ブラックベリーの濃厚なアロマ。プラム・ジャムやエレガントなミネラルの風味。樽香が甘いタンニンになめらかに溶け込み、長い余韻へと繋がっていきます。

【白】 ファミリア・コタレッラ ソエンテ (イタリア)	¥ 800
-----------------------------	-------	-------

美しく輝く緑がかった黄色。グレープフルーツ、レモン、ライムなどの柑橘系果実のふくよかで、はつらつとした香り。新鮮な口当たりでミネラリー。柑橘系果実の甘味に、爽やかな酸味やほろ苦さ、ほんのりスパイスの余韻が続くドライな白ワイン。

日本酒・焼酎

麒麟山 伝統辛口 (新潟県・阿賀町 麒麟山酒造)	【1合】 ¥ 800
秋鹿 しぼりたて 全量山田錦 (大阪府・秋鹿酒造)	

【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~¥6,000

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. 愛媛	Big Red (RED IPA) DD4D BREWING	9.0%	名古屋の Tall Boys Brewing とのコラボによる、力強くもスムーズな Red IPA。褐色のボディには、たっぷりのホップのジューシーさとウッドチップのやわらかな風味、そしてキャラメルやチョコレートを思わせるモルトの甘みとコクを詰め込みました。
2. 静岡	蒲原ヘイジー (New England IPA) HORSEHEAD LABS	5.5%	「蒲原ヘイジー」。ネーミングにカッコよさは一分もない。でもそれでいい。スッキリシンプルでありながら、栓を抜いた瞬間から溢れ出す豊潤なアロマ。気取らない。肩肘張らない。
3. 愛媛	Coffee Amber Ale (Amber Ale) gogoshima beer farm	5.0%	興居島の自家焙煎珈琲店、Cotton John Coffee さんが焙煎した珈琲豆を漬け込んだ、ごごしまビアファーム初のコラボ作品。深煎り豆のコクと、チョコレートモルトのほろ苦さが引き立て合う一杯です。
4. 八ヶ岳	やまなし桃ヴァイツェン (ウィート) 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！
5. 京都	SHIRAHAE - 白南風 (Session IPA) KYOTO NUDE BREWERY	4.5%	南半球から風に乗ってやって来たようなバイナップルや白ぶどうを思わせるトロピカルでフルーティーなホップアロマと Belle Saison 酵母由来の優しい白桃や黄色い花を思わせるアロマがトップに香ります。小麦麦芽を少量加えたシンプルなモルト感にしっかりと発酵し切ったドライなボディでホップと酵母の味わいはしっかりながらもすっきりとキレていく味わいでドリンカブルな仕上がります。
6. 川崎	North Shore (New England IPA) TK ブルーイング	6.5%	ハワイのオアフ島で、ワイキキとは真逆に位置するノースショア。激しい波に乗るサーフィンのメッカ、ヒッピーカルチャーが色濃く残る雰囲気はまさに魅惑的。時間を忘れてゆっくりと過ごしながらかんでみたい、そんなヘイジー IPA。ホップは A から始まる A ホップを使用しました。
7. 宮崎	Warau (American IPA) Novoru Brewing	7.0%	Mosaic と Citra ホップが織りなす、鮮やかな柑橘とトロピカルフルーツのアロマ。クリアなボディとシャープな苦味が絶妙に調和し、飲むたびに心を軽やかにする West Coast IPA。Novoru の思う王道の West Coast IPA。ホップの華やかさとキレのある苦味をしっかりと感じつつも、飲み飽きないバランスを大切にしました。

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 11:30-13:00LO
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