

D I N N E R M E N U

Appetizer

前 菜

サーモンの カルパッチョ	1100 円	ローストビーフ	1200 円
アジのレモン ペッパーマリネ	800 円	前菜の盛り合わせ	1200 円
牛ハムとルッコラの サラダ	1200 円	しらすアンチョビ キャベツ	800 円
ガーリックシュリンプ	1500 円	イカのマリネ	500 円
シーザーサラダ	1000 円	味玉 (2 個)	500 円



ガーリックシュリンプ



シーザーサラダ

Fried Dishes

揚げもの

チーズスティック & オニオンリング	1100 円	本日のコロッケ	800 円
ワッフルポテト	700 円	鶏のから揚げ	800 円
イカのフリット	900 円	ジャンボポテト	700 円
エビフライ (3 尾)	1200 円		
カリカリポテト	800 円		



エビフライ (3 尾)



ジャンボポテト

Main Plates

メインプレート

海老と季節野菜の アヒージョ	1100 円	豚ロースのグリル	1200 円
白身魚のアクアパッツァ	1300 円	ソーセージマッシュ ポテト添え	900 円
白身魚のムニエル	1200 円	ベーコンと味玉	800 円
おろしハンバーグ	1300 円		
チキンステーキ	1100 円		



白身魚のアクアパッツァ



おろしハンバーグ

D I N N E R M E N U

P a s t a

パスタ

海老トマトクリームパスタ

1400 円

ポルチーニクリームパスタ

1400 円

きのこクリームパスタ

1200 円

ペペロンチーノ

1300 円

ジェノベーゼ

1200 円

ボロネーゼ

1200 円

ボンゴレロッソ

1200 円



海老トマトクリームパスタ



ポルチーニクリームパスタ

P i z z a

ピッツァ

シーフード

1400 円

きのこクリーム

1400 円

マルゲリータ

1300 円

フォルマッジ

1300 円



マルゲリータ

R i c e & B r e a d

パン・ごはん

チーズリゾット

1000 円

パエリア

2700 円

バターチキンカレー

1000 円

※パエリア（3～4人前）は炊き上げにお時間をいただくため、ご提供まで約50分かかります。

ライス（小）

200 円

ガーリックバターバケット

400 円

ライス（大）

300 円



ガーリックバターバケット



チーズリゾット

D e s s e r t

デザート

抹茶バスクチーズケーキ

800 円

バスクチーズケーキ

700 円

生チョコ

700 円

※デザートは上記のほか、ショーケース内のケーキからもお選びいただけます。

D R I N K M E N U

C o f f e e

コ ー ヒ ー

オリジナルブレンドコーヒー
HOT・ICE 530 円

おかわりコーヒー HOT 280 円

爽やかな酸味とコク、チョコレートナッツのような甘み
グアテマラ HOT 660 円

深いコクとまろやかな口当たり
ホンジュラス HOT 660 円

キャラメルマキアート
HOT・ICE 660 円

カフェラテ HOT・ICE 610 円

カフェモカ HOT・ICE 660 円

バニララテ HOT・ICE 660 円

カプチーノ HOT 660 円

T e a

紅 茶

ダージリンティー HOT 530 円
ストレート | ミルク | レモン

爽やかで芳醇な香り
マスカットティー HOT 650 円

柑橘系の香りが爽やかですっきりとした味わい
アールグレイ HOT・ICE 530 円
ストレート | ミルク | レモン

S o f t d r i n k

ソ フ ト ド リ ン ク

オレンジジュース 450 円

グレープフルーツジュース 450 円

コーラ 490 円

ジンジャーエール 550 円

アップルジュース 450 円

グレープジュース 450 円

ウーロン茶 450 円

A L C O H O L M E N U

Beer ビール

サッポロ黒ラベル（中瓶）
800 円

ノンアルコールビール
600 円

Cocktail カクテル

ALL 600 円

< ウオッカ >	ソルティドッグ （グレープフルーツ）	スクリュードライバー （オレンジ）	ルシアンコーク （コーラ）
	ビッグアップル （アップルジュース）	モスコミュール （ジンジャーエール・ライム）	
< ジン >	ジントニック （トニックウォーター）		
< カルーア >	カルーアミルク		
< カンパリ >	カンパリソーダ	カンパリオレンジ	カンパリグレープフルーツ
< ディタ >	ディタオレンジ	ディタグレープフルーツ	
< グリーンティ >	グリーンティウーロン	グリーンティミルク	

Glass wine グラスワイン

赤 ・ 白

ALL 600 円

Whiskey ウィスキー

角ハイボール 600 円

イチローズモルト ホワイトラベル
シングル 850 円 ダブル 1700 円

辛口のハイボールが好きな方におすすめです。
舌全体がしびれるような刺激があり、渋みは強め

イチローズモルト アオラベル
シングル 1500 円 ダブル 3000 円

華やかでフルーティな香りに、とろんとした口あたりと焼菓子のような
香ばしい味わいをお楽しみいただけます。

アマハガン エ디션 No.3
ミズナラウッドフィニッシュ
シングル 900 円 ダブル 1800 円

ベイクドオレンジ、リンゴのコンポート、チョコチップクッキー、カカオのビター、
後半に香りでも確認できたお香の愛情がふわりと漂い残り韻は続きます。

バランタイン 17 年
シングル 950 円 ダブル 1900 円

バニラ香、梅香、バランスの取れた深く気品のある香り。
クリーミーで蜂蜜のような甘さの中にも、オーク樽とピート香の
スモーキーさも感じられる複雑で力強い味わい。

マッカラン 12 年

シングル 1800 円 ダブル 3600 円

一般的には華やかな香りと上品な甘さが特徴とされています。
マッカラン 12 年は非常に飲みやすく、シェリーの香りとフルーティーな口当たりが楽しめます。

W I N E M E N U

japanese wine

Red wine

赤ワイン（ボトルのみ）

浅柄野ヤマ・ソーヴィニヨン

ミディアムボディ／滋賀県産

カベルネ系のカシスの香りと、メルロー系品種にも似たきれいな赤紫のワイン

ボトル 6300 円

余市ツヴァイゲルトレーベ特別仕込み

ミディアムボディ／北海道産

スパイシーな香りと滑らかなタンニン、長い余韻が楽しめる赤ワイン
通常より凝縮感を高め、樽熟成を長期間行うことで、より豊かで味わいの深いワインとなりました

ボトル 9800 円

White wine

白ワイン（ボトルのみ）

浅柄野レッドミルレニューム

ライトボディ／滋賀県産

ライチのような果実味にあふれ、シードルのような酸味のきいた甘口ワイン自社農園産レッドミルレニューム 100% 使用。
国内でも 2 社しか醸造していない希少アイテムです。

ボトル 6300 円

グランポレール 余市ケルナー

ミディアムボディ／北海道産

若いうちは青リンゴの爽やかな香り、熟成するとハチミツのような香りが楽しめます。愛情と酸味が調和した優れたバランス、落ち着いた感覚のあるまろやかな味わいです。

ボトル 6300 円

ミュゼ・ドウ・ヴァン善光寺竜眼 2022

ミディアムボディ／長野県産

信州産の善光寺竜眼を使用し、フレンチオーク樽にて熟成させました。
特有の香味と穏やかな酸味が特徴です。

ボトル 4500 円

Sparkling

スパークリングワイン（ボトルのみ）

アルプスミュゼ・ドウ・ヴァン oasis ブラックウィーンスパークリング

タイプ：辛口／長野県産

信州産ブラックウィーンを使用した辛口の赤スパークリングワインです。
フレッシュなベリーの香りと果実味豊かな味わい、
軽快な泡（スパークリング）をお楽しみください。

ボトル 9800 円

アルプスミュゼ・ドウ・ヴァン oasis3 白

タイプ：辛口／長野県産

爽やかな柑橘系の香りに華やかな香りがアクセントなスパークリングワイン

ボトル 9800 円

※そのほかワインもございます。お気軽にスタッフにお声がけください。