

DINNER MENU

17:00～

SPECIAL MENU

- ・恋する豚研究所のローストポーク・・・100g¥980 / 200g¥1,580
- ・佐倉産 かずさ和牛のローストビーフ ¥1,280
- ・房総ハーブ鶏 もも肉のオープン焼き ¥980
- 結び合い農園の無農薬野菜を使った、彩り鮮やかな自家製ビネガードレッシングサラダ
- ・入母屋グリーンサラダレギュラー¥980 / ハーフ¥680
- ・本日のおまかせ前菜盛り合わせ ¥980

冷菜

- ・パルマ産18カ月熟成の生ハム・・・¥780
- ・チーズ3種盛り合わせ・・・¥780
- ・ホタテのカルパッチョ、トリュフ醤油で・・・¥850
- ・スモークサーモンとクリームチーズのパテ・・・¥480
- ・生ハムとオリーブのポテトサラダ・・・¥480
- ・ゴロゴロ野菜のラタトゥイユ・・・¥380
- ・自家製キャロットラペ・・・¥380
- ・ピクルス・・・¥380
- ・ミックスナッツ・・・¥380
- ・サラミ・・・¥400
- ・ドライトマト・・・¥450

温菜

- ・房総ハーブ鶏のフライドチキン 5P・・・¥780
- ・フライドポテト・・・¥580
- ・ソーセージ2種盛り合わせ・・・¥780
- ・海老とマッシュルームのアツアツアヒージョ・・・¥980 追加バケット¥200
- ・魚介のミックスフリット(白身魚・牡蠣・赤海老・ヤリイカ)・・・¥1,200
- ・ムール貝のワイン蒸し・・・¥850

※価格は税別です。

ALCOHOL MENU

YOU CAN
ORDER
ANYTIME



ディナータイムにアルコールをご注文のお客様には、
席料としてお通し(¥300)を
お出ししています。
(セットメニューご注文の場合は
除きます)

※価格は税別です。

BEER

サッポロ黒ラベル

¥550

本日のクラフトビール

240ml¥600 / 430ml¥900

①佐倉香りの生/ロコビア(佐倉)

style:ケルシュ alc:5%

すっきりとしたボディにフルーティーな香り、
控えめなホップの苦みがアクセントの爽やかで
飲みやすいビール

②ヴァイエンホップ/大山Gビール

(鳥取)

style:オリジナルエール alc:7%

自家栽培の摘みたてホップと、大麦に加え小麦
も使ったフレッシュビール!!
優しい柑橘の香りと苦みに、芳醇な飲み口

ノンアルコールビール

¥500

WHISKY

デュワーズ ハイボール

¥450

エヴァンウィリアムズ

¥500

焦がしたホワイトオーク樽で熟成された、
芳醇な香りとすっきりした後味のバーボン

キルホーマン・マキヤーベイ

¥750

柔らかでフレッシュな果実、バニラ、
力強いピートスモーク

ポートアスケイグ

¥750

磯の香りにアイラらしいピート感と
アーモンドの香ばしさとドライな甘み

山崎 シングルモルト

¥850

柔らかく華やかな香り、甘みのある
滑らかな口当たり

飲み方お選びください
ストレート、ロック、水割り、ソーダ割り(+¥50)

WINE

ベリンジャー

トンネルオブエルムズ

【アメリカ】

グラス¥650 / ボトル¥2,800

赤 / ミディアムボディ。完熟した新鮮な葡萄そのまま
の様な味わい。果実味溢れる旨さと穏やかなタンニ
ン、余韻に広がるバニラの香り。

白 / ピーチ、アブリコット、熟した青リンゴなど完熟
した果実の香りと味わい。樽熟成原酒の厚みと
ゴージャス感も感じる。

【本日のグラスワイン】

アート・テッラ2016

ポルトガル / ¥900

赤 / 自然派ワイン。フルボディ。野イチゴやオレンジ
ピール、ミントの葉のニュアンス。タンニンがきれいに溶
け込んで、力強くも優しい印象。

スーパー・タク2017

スペイン / ¥1,200

オレンジ / 自然派ワイン。淡い色調にフレッシュな柑
橘を思わせる、果実感の強いジューシーさ。

SOUR&COCKTAIL

・レモンサワー ¥450 ・柚子みつサワー ¥480

・ジンジャーサワー ¥480

・ウーロンハイ ¥430 ・アイスティーハイ ¥430

・キール ¥600 ・シャンディガフ ¥600

・ジントニック ¥550 ・ジンバック ¥550

・オレンジブロッサム ¥550

・ウォッカトニック ¥550 ・モスコミュール ¥550

・スクリュードライバー ¥550

・カシスオレンジ ¥550 ・カシスウーロン ¥550

・カシスソーダ ¥550

・キューバリブレ ¥550 ・カルーアミルク ¥600