



## -サラダ-

\*季節や仕入れ状況により、写真と盛り付けが異なる場合がございます。

- 葉野菜のグリーンサラダ 赤ワインビネガー風味 ￥ 650 (税込 ¥715)
- 鶏ハムとキノコのサラダ ￥ 880 (税込 ¥968)
- トマトと生ハム 林檎と玉ねぎのビネグレット ￥ 880 (税込 ¥968)
- ハムのジュリエヌサラダ 人参のドレッシング ￥ 980 (税込 ¥1,078)
- 季節野菜とベーコンのポテトサラダ ￥ 1,200 (税込 ¥1,320)



トマトと生ハム  
林檎と玉ねぎのビネグレット

## -前菜-



ムール貝とキノコのマリネ



天使の海老とハムのタブレ

- ハウレン草とベーコンのキッシュ 1ピース ￥ 400 (税込 ¥440)
- ズワイガニのキッシュ 1ピース ￥ 600 (税込 ¥660)
- 無添加ベーコンと豚肉のテリーヌ ￥ 600 (税込 ¥660)
- ムール貝とキノコのマリネ バジル風味 ￥ 780 (税込 ¥858)
- 天使の海老とハムのタブレ ￥ 1,380 (税込 ¥1,518)
- ハンガリー産 マグレ鴨むね肉の燻製  
鶏ハムと茄子マリネ バルサミコ風味 ￥ 1,450 (税込 ¥1,595)

## -温菜-

- ニューカレドニア産  
天使海老のカダイフ包み揚げ オリーブの香り(2尾) ￥ 780 (税込 ¥858)
- チョリソーと粒マスタード風味のマッシュポテト ￥ 750 (税込 ¥825)
- ムール貝の白ワイン蒸しとハーブウイナー ￥ 950 (税込 ¥1,045)
- 国産鶏 手羽先のフリット ブルギニョンバター ￥ 980 (税込 ¥1,078)
- 縞ほっけの燻製 カラスミの香り ￥ 1,500 (税込 ¥1,650)
- 北海道産 帆立貝と季節野菜のソテー 焦がしバターソース ￥ 1,800 (税込 ¥1,980)
- エスカルゴとマッシュルームのオーブン焼き(スライスパン付き) ￥ 1,800 (税込 ¥1,980)



縞ホッケの燻製



天使海老のカダイフ包み揚げ



国産鶏 手羽先のフリット



# 本日のお魚料理

¥1,800 (税込 ¥1,980)

\*季節や仕入れ状況により、写真と盛り付けが異なる場合がございます。



黒毛和牛  
サーロインの溶岩石焼き

## -肉料理-

若鶏骨付きモモ肉のコンフィ

粒マスタード風味のマッシュポテト添え  
+ フランクフルト付き

¥1,300 (税込 ¥1,430)

¥1,780 (税込 ¥1,958)

鳥取県産 大山鶏もも肉のロースト レモンバター添え

¥1,480 (税込 ¥1,628)

白いんげん豆の煮込みとベーコングリル

¥1,980 (税込 ¥2,178)

国産豚肉のビール・トマト煮 温野菜と共に

¥1,800 (税込 ¥1,980)

TOKOYO X豚肩ロース肉のロースト

シャルキティエールソース

¥2,000 (税込 ¥2,200)

柔らかく煮込んだTOKYO X豚とベーコンのオーブン焼き

¥2,600 (税込 ¥2,860)

ハンガリー産 マグレカナルのロースト ビガラードソース

¥2,800 (税込 ¥3,080)

豪州産 牛フィレ肉のグリル ムギぼんのトリュフソース

¥3,600 (税込 ¥3,960)

黒毛和牛 サーロインの溶岩石焼き

¥4,800 (税込 ¥5,280)



柔らかく煮込んだ  
TOKOYO X豚と  
ベーコンのオーブン焼き



鳥取県産 大山鶏もも肉のロースト  
レモンバター添え



白いんげん豆の煮込みと  
ベーコングリル

\*季節や仕入れ状況により、写真と盛り付けが異なる場合がございます。

## -酒の肴-

自家製燻製チーズ	¥ 500(税込 ¥550)
ゴルゴンゾーラと酒粕のムース	¥ 500(税込 ¥550)
生ハムバター	¥ 600(税込 ¥660)
タプナードカナッペ	¥ 650(税込 ¥715)
ポムフリットカラスミ	¥ 650(税込 ¥715)
TOKYO X豚のリエット	¥ 600(税込 ¥660)
TOKYO X豚と帆立貝の焼き餃子(4個) モルトビネガーと黒胡椒	¥ 700(税込 ¥770)



## -サイドメニュー-

キャベツのマリネ	¥ 500 (税込 ¥550)
キャロットラペ	¥ 500 (税込 ¥550)
ポテトフライ	¥ 500 (税込 ¥550)
スペイン産 ハモンセラーノ	¥ 800 (税込 ¥880)
前菜盛り合わせ3種	¥ 980 (税込 ¥1,078)
前菜盛り合わせ5種	¥ 1,480 (税込 ¥1,628)
シャルキュトリー盛り合わせ	¥ 1,800 (税込 ¥1980)
ハムの盛り合わせ	¥1,200 (税込 ¥1,320)
ーフサイズ	¥ 700 (税込 ¥770)
ソーセージの盛り合わせ	¥1,300 (税込 ¥1,430)
ーフサイズ	¥ 750 (税込 ¥825)
厚切りハムのソテー	¥1,200 (税込 ¥1,320)



TOKYO X  
ソーセージ入りピッツァ

## -ピッツァ・パスタ・グラタン-

\*季節や仕入れ状況により、写真と盛り付けが異なる場合がございます。

シャルキュトリー・ボロネーゼ ￥ 1,200(税込¥1,320)

浅利とベーコンのトマトスパゲッティ ￥ 1,200(税込¥1,320)

TOKYO X ソーセージ入りピッツァ ￥ 1,600(税込¥1,760)

4種チーズのピッツァ(ゴルゴンゾーラ・チェダー・カマンベール・デンマークチーズ)  
キャトルフロマージュ ￥ 1,650(税込¥1,815)

ソーセージとキノコのグラタン ￥ 1,200(税込¥1,320)

浅利とベーコンのトマトスパゲッティ



バゲット ￥ 200(税込¥220)

ガーリックトースト ￥ 500(税込¥550)

生ハムブルスケッタ ￥ 650(税込¥715)

福生ドッグ ￥ 800(税込¥880)



## -最後のめに-

ハヤシライス ￥ 600(税込¥660)

本日のパスタ 2名様～ ￥ 750(税込¥825)

## -キッズメニュー-

お子様ランチ カレーライス(ドリンク付き) ￥ 600(税込¥660)

お誕生日など各種記念日・お祝い・女子会などにぴったり

# ANNIVERSARY

## 記念日コース

ご予約制  
(前日まで)  
2名様より

＼メッセージ入りホールケーキ付き／

スタンダードコース

¥3,850(税込)

プレミアムコース

¥6,000(税込)



アミューズ

前菜

本日のお肉料理

本日のパスタ

ホールケーキ



アミューズ

前菜

本日の魚介料理

牛フィレ肉のロースト

本日のパスタ

ホールケーキ

※ホールケーキのプレートに入れるメッセージはご予約時にお知らせください。

※お一人様あたりの価格表示です。※当コースはディナー限定です。

※グループの皆様は同一コースをご注文いただきます。

※写真はイメージです。季節や仕入れ状況により写真と内容は異なります。

※コースはバケット・食後の飲み物付きです。

※写真はイメージです※価格は全て税込表示

お誕生日、結婚記念日など各種お祝いにぴったり

# デザートプレート

目的に応じたメッセージをお入れします  
ご来店の前日までにご注文くださいませ

お一人様当たり ¥1,320～

ご予算に応じてグレードアップいたします。ご相談くださいませ



目的に応じたメッセージをプレートにお入れします

アニバーサリー

## ホールケーキ

4号サイズ ¥3,300

(直径約12cm・3～6人前)

5号サイズ ¥4,180円

(直径約15cm・4～8人前)

ディナー限定

※ご来店3日前までのご予約制

※写真はイメージです

※人数やご予算に応じて承ります。ご相談くださいませ

# BEER MENU

令和6年11月  
税込価格表示

東京福生・石川酒造・多摩の恵  
ほんのり柑橘系の香り。風味豊かなビール  
**ペールエール** -イギリス風-

Pale ale          グラス(S)          ¥ 600  
                         中ジョッキ(M)        ¥ 750  
                         大ジョッキ(L)        ¥ 1,100  
                         ビッチャー(L)        ¥ 3,000



東京福生・石川酒造・TOKYO BLUES  
広がる豊かな柑橘系の香りと、余韻に残るシャープな苦味が印象的。

**セッションエール**

Session ale          330ml Bottle ¥ 880



東京福生・石川酒造・多摩の恵  
日本で最も親しまれているタイプのビール  
**ピルスナー** -ドイツ風-

Pilsener          グラス(S)          ¥ 600  
                         中ジョッキ(M)        ¥ 750  
                         大ジョッキ(L)        ¥ 1,100  
                         ビッチャー(L)        ¥ 3,000



東京福生・石川酒造・TOKYO BLUES  
4種類のモルトと3種類のホップを使用し、フローラルな香りと豊かなコク味のバランスが絶妙。

**ゴールドエンエール**

Golden ale          330ml Bottle ¥ 880



東京福生・石川酒造・多摩の恵  
麦芽の甘みとまろやかなコクがある黒ビール  
**デュンケル** -ドイツ風-

Dark                グラス(S)          ¥ 600  
                         中ジョッキ(M)        ¥ 750  
                         大ジョッキ(L)        ¥ 1,100  
                         ビッチャー(L)        ¥ 3,000



東京福生・石川酒造・TOKYO BLUES  
小麦麦芽が原料。

ドイツ・ヴァイツェンスタイルの白ビール。  
華やかな芳香。

**シングルホップウィート**

Single hop wheat    330ml Bottle ¥ 880



デンマークをはじめ、世界140ヶ  
国以上で愛されているビール

心地よいクリーンな苦味、麦芽のマイルドな味わい  
クセがなく飲みやすいドラフトビール

**カールスバーグ**          グラス(S)          ¥ 600  
                         中ジョッキ(M)        ¥ 750  
Carlsberg                大ジョッキ(L)        ¥ 1,100  
                         ビッチャー(L)        ¥ 3,000

東京福生・石川酒造・多摩の恵  
羽村市産のホップを使って仕込んだ、  
ペールエールxヴァイツェン 奇跡の香り

**ペルツェン**

Pel-zen                330ml Bottle ¥ 1,100



茨城県・木内酒造・常陸野ネスト  
国産の柚子をふんだんに使用した、  
繊細で奥深いシトラスの香りの  
フレーバードラガー。

**ゆずラガー**

Citron lager          グラス(S)          ¥ 900



茨城県・木内酒造・常陸野ネスト  
コリアンダー、オレンジピール、  
ナツメグを加えた薄にぎりの小麦ビール。  
爽やかな香り、ほのかな酸味。

**ホワイトエール**

White ale              グラス(S)          ¥ 900



東京羽田・羽田ブルワリー  
大麦麦芽と小麦麦芽を50%ずつ使った南ドイツ発祥。  
苦みが少なくバナナのような香りのする  
フルーティーなビール

**ヴァイツェン**

Weizen                330ml Bottle ¥ 1,100



東京羽田・羽田ブルワリー  
ガツンとくる苦みと強いホップの香りが特徴の  
アメリカンインディアペールエール

**IPA** -アイ・ピー・イー-

330ml Bottle ¥ 1,100



お酒です。運転手の方・20歳未満の方へのアルコール提供はいたしません。



# NONALCOHOLIC BEER

ノンアルコールビール Alc 0.00%

サントリー  
オールフリー ¥600

石川酒造  
多満自慢

## SAKE

新スタイル。爽やかな口当たりと飲みやすさ

アルコール度数控えめ

SAKE WITH SODA

日本酒ソーダ割り ¥550

調和の取れたまろやかな味わいが楽しめる熟成酒

HIGH QUALITY JUNMAI GINJO

ひやおろし(冷) グラス ¥660

メロンのようなスッキリとした味わいと、

「雄町」独特の苦味のある余韻が感じられます

AGED OMACHI RICE SAKE

雄町 熟成原酒(冷) グラス ¥660

山田錦使用。華やかな香りとスッキリとした味わい

DAIGINJO

大吟醸(冷) グラス ¥770

山田錦使用。芳醇な風味と優雅な香り

JUNMAI DAIGINJO

純米大吟醸(冷) グラス ¥990

お米の旨味を活かした、スッキリとした後味

DRY GINJO

辛口吟醸(冷) 300ml瓶 ¥1,000

やわらかなお米の甘さ、優しい香りが心地よい吟醸酒

JUNMAI GINJO

純米吟醸(冷) 300ml瓶 ¥1,200

HOT SAKE

熱燗 180ml瓶 ¥600

サワー

## SOUR

LEMON SOUR / PEACH SOUR 各種 ¥550

レモンサワー / 桃サワー

SALTED PLUM SOUR / SHOCHU WITH TEA

梅サワー / 紅茶ハイ

SHOCHU WITH OOLONG TEA · WATER · SODA

ウーロンハイ / 焼酎水割り / 焼酎ソーダ割り

ノンアルコール

カクテル

## MOCKTAILS 各種 ¥550

SHIRLEY TEMPLE(GINGER ALE&GRENADINE SYRUP)

グレナデンシロップ&ジンジャエール

シャーリーテンプル

ZERO,SHANDY GAFF(NONALCOHOLIC BEER&GINGER ALE)

ノンアルコールビール&ジンジャエール

ゼロ・シャンディガフ

ZERO,RED EYE(NONALCOHOLIC BEER&TOMATO JUICE)

ノンアルコールビール&トマトジュース

ゼロ・レッドアイ

20歳未満の方、

運転手の方へのアルコール提供はいたしません

福生市石川酒造がつくるワイン

令和6年12月

税込価格表示

# TARO'S WINE



LED WINE(DRY)

ワインリストございます

グラス/赤ワイン ¥600

(ミディアムボディ・辛口)

WHITE WINE(DRY)

グラス/白ワイン ¥600

(辛口)

SPARKLING WINE(DRY)

グラス/スパークリングワイン ¥900

(ピノ・シャルドネ スプマンテ・辛口)

WHITE WINE(DRY)

ホットワイン (甘口) ¥700



カクテル

## COCKTAILS 各種 ¥600

HIGH BALL

ハイボール

OPERATOR(WHITE WINE&GINGER ALE)

オペレーター (白ワイン&ジンジャエール)

KITTY(LED WINE&GINGER ALE)

キティ (赤ワイン&ジンジャエール)

SHANDY GAFF(BEER&GINGER ALE)

シャンディ ガフ (ビール&ジンジャエール)

RED EYE(BEER&TOMATO JUICE)

レッドアイ (ビール&トマトジュース)

SCREW DRIVER(VODKA&ORANGE JUICE)

スクリュードライバー (ウォッカ&オレンジジュース)

VODKA RICKI(VODKA&SODA)

ウォッカリッキー (ウォッカ&ソーダ)

CASSIS ORANGE / CASSIS SODA

カシスオレンジ / カシスソーダ

CASSIS OOLONG TEA

カシスウーロン

## SOFT DRINKS 各種 ¥400

HOT COFFEE/ICED COFFEE

ホットコーヒー/アイスコーヒー

HOT TEA(LEMON OR MILK)

ホットティー (レモン又はミルク)

ICED TEA(LEMON OR MILK)

アイスティー (レモン又はミルク)

ORANGE JUICE/APPLE JUICE

オレンジジュース / アップルジュース

TOMATO JUICE

トマトジュース

COCA COLA/GINGER ALE

コカ・コーラ / ジンジャエール

ICED OOLONG TEA/HOT OOLONG TEA

アイスウーロン茶 / ホットウーロン茶