



本日のおすすめ&新メニュー



アメリカ産リブローズステーキ

国産牛ホルモンの唐揚げ 980円(1,078円)

アメリカ産リブローズステーキ200g
1,400円(1,540円)

本マグロほほ肉のステーキ
1,600円(1,760円)

常陸牛牛とろ丼の具 1,400円(1,540円)



常陸牛牛トロ丼の具

いちじくとマンゴーの発酵バター
バケット添え 850円(935円)

常陸牛あぶりカルパッチョ 2,200円(2,420円)

生ゆばの刺身 870円(957円)

刺身5点盛り合わせ 2,400円(2,640円)



いちじくとマンゴーの発酵バター
バケット添え

自家製発酵バターを使用したおつまみです。

本マグロの刺身 2,400円(2,640円)

サーモンの刺身 860円(946円)

タコの刺身 850円(935円)

鯛の刺身 1,200円(1,320円)

そうまさんの

炙りしめさば 850円(935円)

あじのなめろう 830円(913円)



常陸牛 炙りカルパッチョ

本日のカルパッチョ 1,280円(1,408円)

ながらみ 750円(825円)

夏の鍋

※一人前からご注文いただけます。

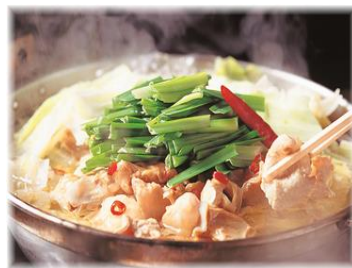
東の匠豚と 横田ファーム水耕栽培レタスのしゃぶしゃぶ	1,300 円(1,430 円)
牛もつ鍋	1490 円(1,639 円)
チーズフォンデュ	1,490 円(1,639 円)

鍋の×

ラーメンセット	450 円(495 円)
うどんセット	450 円(495 円)
ぞうすいセット	450 円(495 円)



チーズフォンデュ



もつ鍋



東の匠豚と横田ファーム
水耕栽培レタスのしゃぶしゃぶ

お鍋

※一人前からご注文いただけます。



東の匠豚と横田ファーム水耕栽培

レタスのしゃぶしゃぶ 1,300 円(1,430 円)

スンドゥブ鍋 1,390 円(1,529 円)

牡蠣みぞれ鍋 1,390 円(1,529 円)

豚バラみぞれ鍋 1,180 円(1,298 円)

豚バラと白菜のゴマ鍋 1,180 円(1,298 円)

赤いきつね鍋 1,180 円(1,298 円)

油揚げがたっぷり入った辛口のお鍋です。

手羽先の塩バター鍋 1,180 円(1,298 円)



国産牛もつ鍋 1,490 円(1,639 円)

かも鍋 1,390 円(1,529 円)

柚子香る自家製出汁こうじ鍋 1,320 円(1,452 円)

湯どうふ 880 円(968 円)

鍋のメ

ラーメンセット (麺・薬味・卵)

450 円(495 円)

うどんセット (うどん・薬味・卵)

450 円 (495 円)

ぞうすいセット (ライス・薬味・卵)

450 円 (495 円)

国産牛もつ鍋



赤いきつね鍋



豚バラのみぞれ鍋



東の匠豚と横田ファーム水耕栽培
レタスのしゃぶしゃぶ



トッピング

豆腐 260 円 (286 円)

豚バラ 420 円 (462 円)

にら 260 円 (286 円)

生卵 120 円 (132 円)

牛ホルモン 800 円 (880 円)

もやし 260 円 (286 円)

油揚げ 260 円 (286 円)

手羽先 410 円 (461 円)

白菜 260 円 (286 円)

ライス 260 円 (286 円)

海老 460 円 (506 円)

キャベツ 260 円 (286 円)

ラーメン 260 円 (286 円)

チーズ 360 円 (396 円)

ねぎ 260 円 (286 円)

うどん 260 円 (286 円)

こだわり ローストビーフ

常陸牛

きめが細かく良質なサシが入っており、風味豊かで柔らかい食感の、茨城県が誇る最高級ブランド牛。とにかく食べれば納得の逸品です。

アメリカ産プライムビーフ

アメリカ牛の中でも“味わい” “ジューシーさ” “柔らかさ” の全てにおいて最高ランク格付けされているプライムビーフを使用し、細かい時間と温度帯で調理・管理し、極上の逸品に仕上げております。

ローストビーフ

常陸牛レギュラー	2,200 円(2,420 円)
ーフ	1,500 円(1,630 円)
アメリカ牛レギュラー	1,660 円(1,826 円)
ーフ	1,170 円(1,287 円)
2 種盛り合わせ	1,990 円(2,189 円)

一皿でアメリカ産牛、常陸牛の 2 種類をお楽しみいただけます。

ローストビーフ握り

常陸牛	2,260 円(2,486 円)
アメリカ牛	1,590 円(1,749 円)

ローストビーフ丼

常陸牛	1,500 円(1,650 円)
アメリカ牛	1,100 円(1,210 円)

特製ソース

濃厚赤ワイン・和風オニオン・和風ガーリック

※ご希望のソースがございましたら、スタッフにお申し付けください。



ローストビーフ丼
おすすめ…和風ガーリックソース



ローストビーフ握り
おすすめ…岩塩



ローストビーフ（常陸牛）
おすすめ…濃厚赤ワインソース

こだわり手ごねハンバーグ

牛肉はネックと呼ばれる、濃厚で旨味・甘さがありながらもしつこくない脂が特徴の希少な部位を使用。

豚肉はもともと味がよいといわれる、ウデの部位を使用しております。

部位はもちろん、挽き方・配合にもとことんこだわりました。

そのままでも美味しくお召し上がりになれるよう

味付けをしております。まずはタレをかけずそのままでお召し上がりください。

ハンバーグ各種

常陸牛レアハンバーグ	150g	1,690 円 (1,859 円)
	300g	3,000 円 (3,300 円)
常陸牛手ごねハンバーグ	200g	1,580 円 (1,738 円)
東の匠豚手ごねハンバー	200g	1,300 円 (1,420 円)

ソース

デミソース/和風オニオン/

おろしポン酢/トマトソース

ご希望のソースがございましたら、スタッフにお申し付けください。

※レアハンバーグは特製ソースとお塩が付属しております。



常陸牛 手ごねハンバーグ



東の匠豚ハンバーグ



レアハンバーグ
とろけるような食感を楽しめる
ハンバーグ。

※ディナーのお時間にご注文の場合、お作りするのに時間を頂戴しております。

鶏むね肉

鶏胸肉は食べたものを効率良く代謝させ痩せやすい体にするという働きがあり筋トレや糖質制限をしている方にとって大変魅力的な食材であります。

疲労回復そして**アンチエイジング**にも効果があると注目されていて**高タンパク低カロリー**で夜食としても罪悪感なく召し上がっていただけます。

サラダチキン	660 円(726 円)
蒸し鶏のゴマソース掛け	860 円(946 円)
自家製チキンナゲット	760 円(836 円)
よだれ鶏	860 円(946 円)
鶏むね肉の明太チーズ焼き	860 円(946 円)
つくね(たれ・塩)	300 円(330 円)
月見つくね	390 円(429 円)
蒸し鶏となんこつの梅肉和え	860円(946円)

つくねは2本からの(組み合わせ自由)ご注文でお願いしております。



蒸し鶏のゴマソース掛け



サラダチキン



自家製チキンナゲット



アボカド

森のバターとも呼ばれるアボカドは、老化の防止、体内のデトックス
血液をサラサラにするなど様々な効果があります。
脂肪の燃焼にもよく、ダイエットにもおすすめの食材です。

アボカドのお刺身	660円(726円)	アボカドとクリームチーズの ディップ	790円(869円)
アボカドの天ぷら	790円(869円)	ツナとアボカドのサラダ	1,180円(1,298円)
アボカドのなめろう	760円(836円)	サーモンとアボカドのサラダ	1,180円(1,298円)
アボカドとクリームチーズの わさび醤油和え	660円(726円)	海老とアボカドのコブサラダ	1,180円(1,298円)
<small>かいせん</small> 海鮮とアボカドのユッケ	890円(979円)	海老とアボカドのタルタル バケット添え	880円(968円)
アボカドとトマトのグラタン	860円(946円)	海老とアボカドの生春巻きサラダ	1,100円(1,210円)
アボカド明太チーズ焼き	860円(946円)		

やみつきアボ玉 780円(858円)

アボカドと煮卵を塩昆布・ごま油で和えた一品。



やみつきアボ玉



アボカドの天ぷら



アボカドのなめろう



海鮮とアボカドのユッケ



海老とアボカドの
コブサラダ

こだわりの逸品

常陸牛レアハンバーグ

150g 1,690 円(1,850 円) / 300g 3,000 円(3,300 円)



菌が付着するといわれている、外側を十分に加熱してトリミングし粗めに挽いた常陸牛を表面だけを焼いて仕上げたとろけるような食感の特別なハンバーグです。ペレットをお付けしておりますのでお好みの焼き加減でお召し上がりください。ご飯はもちろんの事赤ワインとの相性も抜群です。

常陸牛 牛トロ丼

1,280 円(1,400 円)



挽きたての常陸牛をどんぶりに仕上げました。きめ細かく柔らかい食感と常陸牛の濃厚な味わい、甘い脂を存分に味わえる一品です。まずは、タレをかけずにそのままお召し上がりください。クセになること間違いなしです。

※写真のレアハンバーグは 150 g です。

※牛トロ丼の写真のごはんは古代米です。ごはんの種類は日替わりとなります。

ご希望がございましたらお申し付け下さい。

とりあえずの一品

<p>おすすめ イチジクとマンゴ어의発酵バター</p> <p>バケット添え 850円 (935円)</p> <p>自家製の発酵バターを使用したおつまみです。</p> <p>いぶりがっこ 650円 (715円)</p> <p>枝豆 440円 (484円)</p> <p>エイヒレの炙り 720円 (792円)</p> <p>冷やしトマト 550円 (605円)</p> <p>山芋の短冊 550円 (605円)</p> <p>韓国のり 260円 (286円)</p> <p>しらすおろし 500円 (550円)</p> <p>ミックスナッツ 700円 (770円)</p> <p>梅水晶 500円 (550円)</p>	<p>タコわさび 400円 (440円)</p> <p>ホタルイカの沖漬け 500円 (550円)</p> <p>チャンジャ 500円 (550円)</p> <p>カニみそ 550円 (605円)</p> <p>珍味三点盛り 1,190円 (1,309円)</p> <p>お新香盛り合わせ 550円 (605円)</p> <p>生こしょうの塩漬け 550円 (605円)</p> <p>ビターチョコレート 660円 (726円)</p> <p>ポッキー 500円 (550円)</p> <p>アーモンドティラミスチョコ 600円 (660円)</p>
--	---



梅水晶



イチジクとマンゴ어의発酵バター

🍋 サラダ

千葉県東庄町・横田ファームで水耕栽培された「ふわりぼうやマルチリーフレタス」を使用しております。みずみずしさやシャキシャキとした食感が特徴のおいしいレタスです。自家製ドレッシングは化学調味料を使用せず、オリーブオイルや国産のこめ油など体にやさしいオイルを使用しております。

サーモンとアボガドのサラダ 1,280円(1,408円)	自家製ベーコンとリーフレタスの シンプルサラダ 1,090円(1,199円)
ツナとアボガドのサラダ 1,280円(1,408円)	シーザーサラダ 1,280円(1,408円)
しらすと豆腐の和風サラダ 1,280円(1,408円)	東の匠豚の豚しゃぶサラダ 1,280円(1,408円)
揚げ野菜の柚子みそサラダ 1,280円(1,408円)	4種のキノコと自家製ベーコンのサラダ 1,280円(1,408円)
海老とアボカドのコブサラダ 1,280円(1,408円)	カボチャのサラダ 600円(660円)
海老とアボガドの生春巻サラダ 1,200円(1,320円)	オニオンライス 690円(759円)
トマトと生モッツアレラのカプレーゼ 1,200円(1,320円)	トマトとツナのサラダ 1,000円(1,100円)



サーモンとアボガドのサラダ



海老とアボガドのコブサラダ



トマトと生モッツアレラチーズの
カプレーゼ

🍋 その他野菜料理

チヂミ風ネギ焼き	760円(836円)	香取市産ジャンボマッシュルームの オーブン焼き	680円(748円)
野菜のせいろ蒸しアンチョビソース	990円(1,089円)	キノコのソテー	680円(748円)
山芋ふわとろ焼き	790円(869円)	ごぼうスナック	640円(704円)
里芋の揚げ出し	760円(836円)	長ネギのマヨ味噌焼き	710円(781円)
長ねぎマヨ味噌きつねピザ	760円(836円)	もやし炒め	640円(704円)
麻婆茄子	880円(968円)	山芋のガーリック焼き	710円(781円)
自家製ピクルス	650円(715円)	とん平焼き(チーズ入り)	760円(836円)



香取市産ジャンボマッシュルーム (オーブン焼き)



野菜のせいろ蒸しアンチョビソース



自家製ピクルス



山芋のふわとろ焼き



チヂミ風ネギ焼き

豆腐料理

千葉県香取市にある創業 100 年になる浅田豆腐店の
にがり豆腐を使用しております。
国産大豆の芳醇な香りと濃厚な甘みを是非お楽しみください。

生ゆばの刺身	870円(957円)
揚げたて厚揚げ	850円(935円)
冷奴 (和風・洋風)	550円(605円)
揚げ出し豆腐	760円(836円)
肉豆腐	760円(836円)
麻婆豆腐	880円(968円)
豆腐ステーキ	880円(968円)
湯豆腐	880円(968円)

※一人前からご注文いただけます。



冷奴(洋風)



揚げたて厚揚げ



揚げ出し豆腐

チーズ

おつまみ和風モッツアレラ	760円(836円)
クリームチーズいぶりがっこ	730円(803円)
さんかくチーズフライ	780円(858円)
はちみつとクリームチーズのディップ	790円(869円)
チーズの盛り合わせ※	1,590円(1,749円)
チーズフォンデュ※	1,490円(1,639円)

※お作りするのに時間頂いております。



さんかくチーズフライ



はちみつとクリームチーズの
ディップ



チーズ盛り合わせ



チーズフォンデュ

卵料理

煮卵	500円 (550円)
煮卵の天ぷら	600円 (660円)
プレーンオムレツ	700円 (770円)
チーズオムレツ	800円 (880円)
だし巻き玉子	700円 (770円)
ねぎと紅しょうがのだし巻き玉子	790円 (869円)
しらすとみつばのだし巻き玉子	790円 (869円)
明太だし巻き玉子	790円 (869円)



だし巻き玉子



しらすと三つ葉のだし巻き玉子



その他惣菜とアヒージョ

フライドポテト	580円(638円)	本日のキッシュ	600円(660円)
フレーバーポテト各種	780円(858円)	ちくわの磯部揚げ	600円(660円)
<small>細めのポテトをご希望の場合はスタッフにお申し付けください。 (しそ&塩昆布/ガーリックチリ/カレーチーズ)</small>		チーズ入りポテトもち	680円(748円)
国産豚のコロッケ	390円(429円)	北海さつま揚げ	650円(715円)
国産豚のメンチカツ	440円(484円)	おつまみ餃子	650円(715円)
<small>※ご注文の際は2つ以上 (組み合わせ自由) でお願い致します。</small>		水餃子	650円(715円)



フレーバーポテト
しそ&塩昆布



本日のキッシュ



国産豚のメンチカツ※

アヒージョ各種

1,100円 (1,210円)

海老

タコ

牡蠣

しらす

トマトとカマンベール



カマンベールと
トマトのアヒージョ



しらすのアヒージョ

※画像はイメージです。実際お出しする形と異なる場合がございます。

オーブン料理

牡蠣のグラタンフロレンス風 1個 590円(649円)

2個からのご注文でお願いしております

じゃがいも明太マヨネーズ焼き 750円(825円)

つぶ貝ブルゴーニュ風(バケット付き) 1,100円(1,210円)

海老グラタン 1,100円(1,210円)

ナスのミートグラタン 880円(968円)

トマトのオーブン焼き 780円(858円)

チリコンカン(バケット付き) 830円(913円)

ミックスビーンズとひき肉、トマトをスパイスで煮込んだものにチーズをかけてオーブンで焼いた、アメリカの定番料理。



牡蠣のグラタン フローレンス風



トマトのオーブン焼き



つぶ貝ブルゴーニュ風



じゃがいも明太マヨネーズ焼き




チリコンカン

刺身・魚料理

刺身

刺身5点盛り合わせ	2,400円(2,640円)
本マグロの刺身	2,400円(2,640円)
あじのなめろう	830円(913円)
サーモンの刺身	860円(946円)
タコの刺身	850円(935円)
鯛の刺身	1,200円(1,320円)
そうまさんの炙りしめさば	850円(935円)

焼き魚

ししゃも	750円(825円)
えいひれの炙り	750円(825円)
銀だら西京焼き	1,090円(1,199円)
サバの燻製	850円(935円)
そうまさんのしまホッケ	1,190円(1,309円)
鮭ハラス焼き	1,090円(1,199円)
 うなぎ(蒲焼・白焼き)	3,500円(3,850円)

保立川魚店の特大うなぎを使用しています。

まぐろ料理

ねぎま鍋	1,760円(1,936円)
ねぎと本まぐろの鍋。本マグロの出汁が絶品。	
本まぐろの血合い竜田揚げ	840円(924円)
本まぐろの切り落としステーキ	1,760円(1,936円)
本まぐろのサイコロカツ	1,760円(1,936円)

その他

目光の唐揚げ	830円(913円)
ふぐの唐揚げ	890円(979円)

調理担当(永田)出勤時のみの、ディナー限定メニューです。
お作りするのに時間を頂戴する場合がございます。



ねぎま鍋



あじのなめろう



鮭ハラス焼き



うなぎの白焼き



その他魚介料理

イカのバター醤油炒め 780円(858円)	あさりの酒蒸し 780円(858円)
タコと岩ノリのカルパッチョ 1,100円(1,210円)	エイヒレの唐揚げ 750円(825円)
ガーリックシュリンプ 1,100円(1,210円)	自家製燻製カキのオイル漬け 760円(836円)
海老のマヨネーズ和え 1,100円(1,210円)	広島産牡蠣のバターソテー 980円(1,078円)
海老とアボカドのマヨネーズ和え 1,100円(1,210円)	カキフライ 980円(1,078円)
むき海老のからあげ 1,100円(1,210円)	カキの天ぷら 980円(1,078円)
海老のチリソース炒め 1,100円(1,210円)	麻婆かき 980円(1,078円)
海老とアボカドのタルタル バケット添え 980円(1,078円)	海鮮とアボカドのユッケ 980円(1,078円)
シュリンプカクテル レギュラー 1,640円(1,804円) ハーフ 910円(1,001円)	さきいかの天ぷら 780円(858円)
	たこの唐揚げ 780円(858円)



海老のチリソース炒め



※写真はレギュラーサイズです。

シュリンプカクテル



タコの唐揚げ



イカのバター醤油炒め



カキのバターソテー



タコと岩のりの
カルパッチョ

鶏肉料理

おすすめ セセリ炒め	820円(902円)	ハツの燻製	590円(649円)
(ポン酢・ねぎ塩・旨辛) ジューシーで弾力のある美味しい部位です。 3種類の味付けからお選びください。		手羽先焼き(5本)	850円(935円)
自家製レバーパテ		手羽先名古屋揚げ(5本)	880円(968円)
バケット付き	750円(825円)	チキンのオーブン焼き	
とり皮のカリカリ焼き		(キノコクリームorトマトソース)	1,190円(1,309円)
おろしポン酢	750円(825円)	鶏むね肉の明太チーズ焼き	860円(946円)
なんこつ(炒めor唐揚げ)	760円(836円)	自家製チキンナゲット	830円(913円)
国産鶏の唐揚げ	900円(990円)	チキンのハーブグリル	1,190円(1,309円)
(塩or甘酢ダレ)		照り焼きチキンソテー	1,190円(1,309円)
甘酢ダレ味に自家製タルタルソース200円(220円)で		ガーリックチキンソテー	1,190円(1,309円)
チキン南蛮風にできます。		国産鶏もも串(タレor塩)	300円(330円)
旨辛チキン	1,080円(1,188円)	つくね(タレor塩)	300円(330円)
フライドガーリック、オニオンの入った		月見つくね	390円(429円)
唐辛子パウダーをかけた唐揚げです。		串焼きをご注文の際は、2本以上(組み合わせ自由)でお願い	
控えめ・辛め・激辛の中から辛さをお選びください。		致します。	
自家製サラダチキン	660円(726円)		
蒸し鶏ゴマソース掛け	860円(946円)		
よだれ鶏	860円(946円)		



セセリ炒め



旨辛チキン



手羽先名古屋揚げ



よだれ鶏



国産鶏の唐揚げ・塩



豚肉料理

ひがし たくみぶた 東の匠豚

千葉県東庄町の生産者が生み出した品質と安全に
こだわったブランド豚です。

豚肉のおいしさを決めるといわれている、甘みのある
脂身・歯切れのよい味わい深い赤身、その2つの絶妙な
バランスの取れた上質な豚肉です。

自家製スモークベーコンとトマトの
ロールキャベツ 780円(858円)

自家製スモークベーコンの
あぶり 850円(935円)

自家製チャーシューと煮卵 890円(979円)

豚の角煮 780円(858円)



豚肩ロースステーキ



豚ヒレステーキ
自家製山わさびソース添え



自家製スモークベーコンと
トマトのロールキャベツ



スペアリブ

おすすめ スペアリブ 1,630円(1,793円)

香味野菜と香草に漬け込み、低温でじっくり調理し焼き
あげております。当店自慢の一品です。

豚肩ロースステーキ (200g)
1,200円(1,320円)

おすすめ 東の匠豚と横田ファーム水耕栽培
レタスのしゃぶしゃぶ 1,300円(1,430円)

豚バラピリ辛炒め 880円(968円)

豚バラみぞれ煮 880円(968円)

豚バラ生姜焼き 1,140円(1,254円)

カツ煮 1,200円(1,320円)

ロースカツレツ

特製トマトソース添え 1,200円(1,320円)

豚バラと野菜のせいろ蒸し 860円(946円)

豚ヒレステーキ

自家製山わさびソース添え
1,500円(1,650円)



東の匠豚と横田ファーム水耕栽培
レタスのしゃぶしゃぶ



カツ煮

国産豚

小袋のにんにく炒め 750円(825円)

モツ煮込み 720円(792円)

モツ炒め (タレor塩) 760円(836円)

ねぎ塩豚トロ 790円(869円)

やわらかタンのロースト 1,240円(1,364円)

自家製和風デミグラスソースのやわらかタン
1,360円(1,496円)

もつトマト煮込みオーブン焼き
840円(924円)

牛肉料理

常陸牛

炙りカルパッチョ	2,200円(2,420円)
牛トロ丼の具	1,400円(1,540円)
牛すじ煮込み	870円(957円)
牛すじと豆腐のチゲ半熟卵のせ	1,320円(1,452円)
ビーフシチュー	2,420円(2,662円)
牛ももステーキ(100g)	1,500円(1,650円)
サーロインステーキ(100g)	2,420円(2,662円)
ヒレステーキ(100g)	3,130円(3,443円)
シャトーブリアン(200g)	6,000円(6,600円)

※各ステーキの価格はグラム数によって変動します。

輸入牛

ローストビーフユッケ	1,210円(1,331円)
厳選厚切り牛タン	2,400円(2,640円)
牛タンシチュー	2,640円(2,904円)
牛たんローストねぎ塩ソース	1,800円(1,980円)



牛タンロースト
ねぎ塩ソース



サーロインステーキ



牛すじ豆腐チゲ半熟卵のせ



牛トロ丼の具



炙りカルパッチョ

その他肉料理

骨付きラム肉のソテー 1,800 円(1,980 円)

ソーセージ盛り合わせ 870 円(957 円)

激辛チョリソー 870 円(957 円)

桜ユッケ (100g) 1,350 円(1,485 円)

※100g 当たりの価格です。グラム数により価格が変動いたします。

馬刺し (100g) 1,260 円(1,386 円)

※100g 当たりの価格です。グラム数により価格が変動いたします。

スペイン産無添加生ハムと

サラミの盛り合わせ 1,980円(2,178円)

鴨肉のソテー 1,320 円(1,452 円)

(オレンジソース or 柚子こしょう)



骨付きラム肉のソテー



馬刺し



生ハムとサラミ



お米料理

おすすめ ローストビーフ丼	
常陸牛	1,500円(1,650円)
アメリカ牛	1,100円(1,210円)
ローストビーフ握り	
常陸牛	2,260円(2,486円)
アメリカ牛	1,600円(1,760円)
東の匠豚のカツ重	1,360円 (1,496円)
海鮮とアボカドのユッケ丼	1,100円 (1,210円)
牛肉と半熟たまごのまかない丼	990円 (1,089円)
焼きカレードリア	1,140円 (1,254円)
おすすめ 8種のスパイスを使った バターチキンカレー	1,140円 (1,254円)
※ライスからナンへ変更できます。	
自家製キーマカレー	1,140円 (1,254円)
※ライスからナンへ変更できます。	
しらす丼	990円 (1,089円)
常陸牛ももステーキ丼	1,500円 (1,650円)
常陸牛牛トロ丼	1,400円(1,540円)
ライスグラタン	1,250円(1,375円)
(チキン・海老・ミートソース)	

うな重 3,500円(3,850円)

おすすめ 保立川魚店の特大うなぎを使用しております。

豚丼 990円(1,089円)

自家製焼きおにぎり 360円(396円)

チーズ入り 390円(429円)

ご注文はお二つ以上 (組み合わせ自由) をお願い致します。

おにぎり(梅/鮭/おかか) 320円(352円)

お茶漬け(梅/鮭/おかか) 650円(715円)

たまご雑炊 780円(858円)

チーズリゾット プレーン 850円(935円)

牡蠣 1,100円(1,210円)

ブルーチーズ 1,100円(1,210円)

ふわふわメレンゲ

卵かけご飯 850円(935円)

メレンゲを作り、真ん中に黄身を落とした新感覚の卵かけご飯です。出汁醤油でお召し上がり下さい。

シェフの気まぐれご飯 990円(1,089円)

調理担当(永田) 出勤時のみの、ディナー限定メニューです。
メニューの詳細はスタッフまで。



8種のスパイス
バターチキンカレー



ローストビーフ丼



ローストビーフ握り



ふわふわメレンゲ卵かけご飯



自家製キーマカレー



うな重



ライスグラタン(海老)

パスタ

キノコとベーコンの和風パスタ
1,100円(1,210円)

ツナとほうれん草のクリームパスタ
1,250円(1,375円)

おすすめ 自家製マッシュルームソースのパスタ
1,280円(1,408円)

キャベツとアンチョビのパスタ
1,100円(1,210円)

チーズと黒胡椒のペペロンチーノ
半熟卵添え 1,100円(1,210円)

和風カルボナーラ 1,280円(1,408円)

なすとベーコンのトマトパスタ
1,150円(1,265円)

おすすめ 鉄板焼きオムナポリタ 1,100円(1,210円)

明太スパゲッティ (和風orクリーム)
1,180円(1,298円)

ボンゴレ (塩orトマト) 1,250円(1,375円)

きのこ鮭のクリームパスタ
1,280円(1,408円)

海老のグラタンナポリタン
1,300円(1,430円)

海老とアボカドのクリームパスタ
1,300円(1,430円)

海老のトマトクリームパスタ
1,260円(1,386円)

岩のりと牡蠣のクリームパスタ
1,390円(1,529円)

マッシュルームソースのニョッキ
1,280円(1,408円)

ペンネアラビアータ 1,100円(1,210円)

ブルーチーズのペンネ 1,300円(1,430円)

和風バター醤油パスタ 1,100円(1,210円)



自家製マッシュルームソースの
パスタ (クリーム)



ツナとほうれん草のパスタ



和風カルボナーラ



海老のグラタン
ナポリタン





エビとアボカドの
クリームパスタ



和風バター醤油パスタ

🍜 その他麺料理

 牛すじうどん	1,100円(1,210円)
 ぶっかけ豚塩うどん (温・冷)	1,200円(1,320円)
焼きそば	830円(913円)
そうめん(温・冷)	780円(858円)
稲庭うどん (温・冷)	850円(935円)
あさりうどん	980円(1,078円)
海老とセロリのフォー	1,100円(1,210円)
ラーメン	850円(935円)
濃厚担担麺(温・冷)	1,050円(1,155円)



ぶっかけ豚塩うどん



ラーメン



焼きそば

ナンピザとバケット

マッシュルームソースのナンピザ

旨味たっぷりの特製マッシュルームソースを使用

1,100円(1,210円)

おすすめ

自家製スモークベーコンと

トマトソースのナンピザ 1,100円(1,210円)

自家製スモークベーコンと

マスカルポーネのナンピザ
1,200円(1,320円)

きのこベーコンの
グラタン風ナンピザ 1,100円(1,210円)

ブルーチーズのナンピザ
1,250円(1,375円)

イベリコ豚のサラミナンピザ
1,050円(1,155円)

ツナマヨナンピザ 1,080円(1,188円)

おすすめ

自家製キーマカレーのナンピザ

1,140円(1,254円)

和風ナンピザ 1,100円(1,210円)

味噌ベースの和風ソースにお餅とベーコンのトッピング。

長ネギとしらすのナンピザ
1,100円(1,210円)

シーフードナンピザ 1,200円(1,320円)

明太もちのナンピザ 1,100円(1,210円)

ガーリックトースト 660円(726円)

明太トースト 690円(759円)



贅沢シーフードのナンピザ



特製マッシュルーム
ソースのナンピザ



きのこベーコンの
グラタン風ナンピザ



イベリコ豚のサラミナンピザ



自家製スモークベーコンと
マスカルポーネチーズのナンピザ



デザート

おすすめ

バスクチーズケーキ 680円(748円)

レモンタルト 680円(748円)

酸味のきいた、さっぱりと軽くいただけるデザートです。

本日のプリン 680円(748円)

プリンの種類は日替わりとなります。詳細はスタッフまで。

本日のシフォンケーキ 680円(748円)

フレーバーは日替わりとなります。詳細はスタッフまで。

カヌレ 680円(748円)

アップルパイ 680円(748円)

フォンダンショコラ 680円(748円)

ティラミス 680円(748円)

レアチーズケーキ 680円(748円)

アフォガート 680円(748円)

おすすめ

リキュールワールアイス

バニラアイスにリキュールのトッピングでお召し上がりください。

シェリー/ティフィン/カシス(いずれかお選びください。)

680円(748円)

季節のフルーツと生モッツアレラの

カプレーゼ 1,100円(1,210円)

アイスクリーム

(バニラ・ピスタチオ) 480円(528円)

おすすめ

フレンチトースト

中はフワフワ外はカリッと当店自慢の次世代パンケーキ

プレーン レギュラー 1,160円(1,276円)

ハーフ 960円(1,056円)

クリームチーズレモン

レギュラー1,360円(1,496円)

ハーフ 1,160円(1,276円)

コーヒーマスカルポーネ

レギュラー1,560円(1,716円)

ハーフ 1,360円(1,496円)

オレンジシナモン

レギュラー1,360円(1,496円)

ハーフ 1,160円(1,276円)

ブルーチーズとはちみつ

レギュラー1,660円(1,826円)

ハーフ 1,460円(1,606円)

トッピング

生クリーム 300円(330円)

バニラアイス 300円(330円)

フルーツ 1,080円(1,188円)

※季節によってトッピングのフルーツは変わります。



季節のフルーツと
生モッツアレラのカプレーゼ



バスクチーズケーキ



フレンチトースト プレーン・レギュラー
(+フルーツ、生クリーム、アイス)



シフォンケーキ



カヌレ (バニラアイス添え)



本日のプリン (レトロプリン)