

DINNER

MENU

丹後フーズの 粗びきウインナー

¥1,080 (税込み)

国産の原材料にごだわり、素材を活かして丁寧に仕上げる独自の「丹後製法」により、粗挽きした豚肉の旨みをこだわりの塩で最大限に引き出すように仕上げています

丹後
自家製
製法

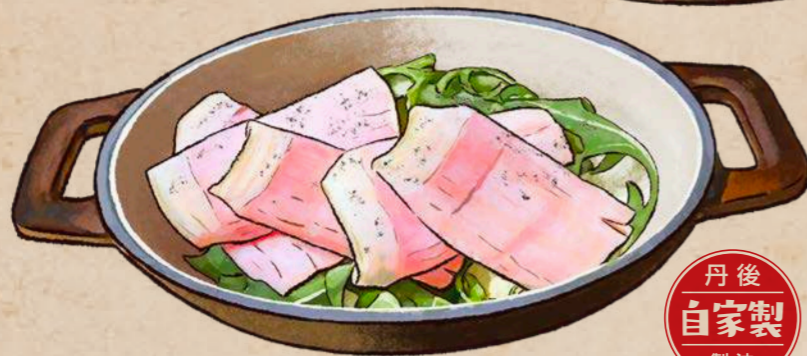


丹後フーズの ローズハム

¥880 (税込み)

国産の原材料にごだわり、素材を活かして丁寧に仕上げる独自の「丹後製法」により、新鮮な豚肉を使って豚肉本来の旨みを引き出しています

丹後
自家製
製法



若鶏の唐揚げ プレーン

¥780 (税込み)

当店
おすすめ

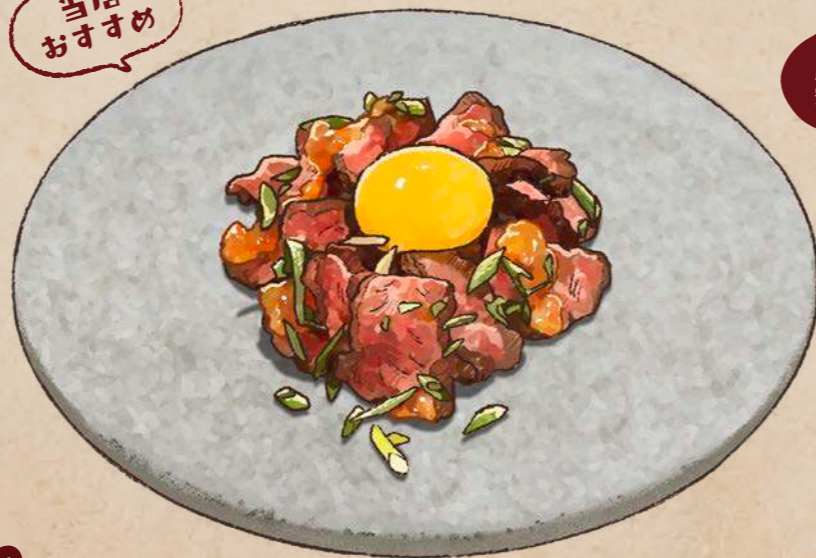


ハモンセラノー (生ハム)

¥1,080 (税込み)

肉の味が凝縮されてコクのある味わいをどうぞ

当店
おすすめ



ラカントS

羅漢果(ラカンカ)の甘み成分を
贅沢に使用したカロリーゼロの
100%植物由来甘味料



黒毛和牛の ローストビーフ

★ ¥1,380 (税込み)

砂糖不使用! カロリーゼロのラカントを使用したカロリー52%オフのラカント万能うまみ酢を使用した土佐酢ジュレがローストビーフの味を引き立てます

ラカントS

羅漢果(ラカンカ)の甘み成分を
贅沢に使用したカロリーゼロの
100%植物由来甘味料



ラカント低糖質MIXナッツ

¥400 (税込み)

100%植物由来でカロリー・糖類ゼロの「ラカントスイートパウダー」を使ったおいしさと栄養に磨きがかかった低糖質MIXナッツ



ビールに
よくあう!



若鶏の唐揚げ ヤンニョムチキン

¥880 (税込み)



若鶏の唐揚げ サワークリームディップ

¥880 (税込み)



若鶏の唐揚げ チェダーチーズ

¥880 (税込み)



トリュフフライドポテト

¥780 (税込み)

トリュフ、トリュフ塩、トリュフオイルで仕上げた贅沢フライドポテト

Salad

彩り野菜の シーザーサラダ ~温泉卵添え

¥1,180 (税込み)

温泉玉子とベーコンのシーザーサラダ



真鯛昆布メの カルパッチョ

¥1,080 (税込み)

古くより伝わる日本の調理技術「昆布メ」により旨みを増した真鯛を和生ハーブサラダと



Nuts & Cheese



4種チーズ盛り合わせと ラカント低糖質MIXナッツ

¥1,380 (税込み)

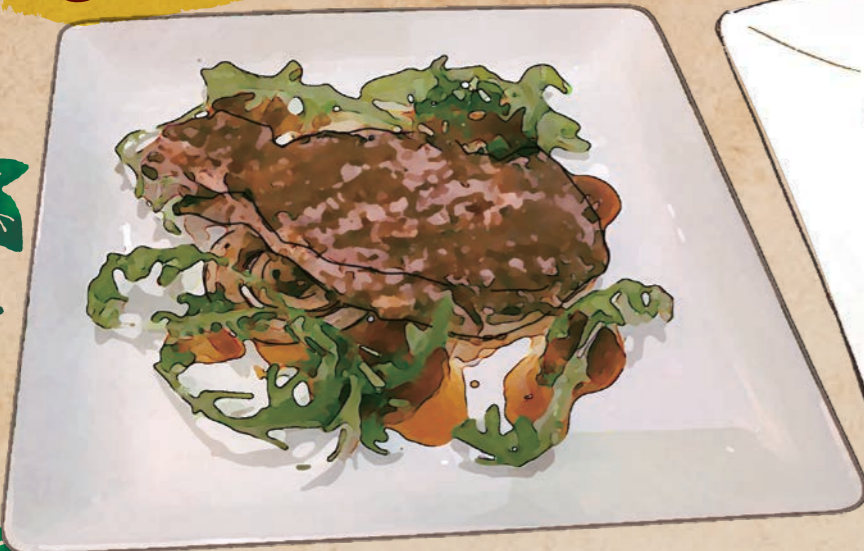
4種のチーズと100%植物由来でカロリー・糖類ゼロの「ラカントスイートパウダー」を使ったおいしさと栄養に磨きがかかった低糖質MIXナッツの贅沢な盛り合わせ

ワインに
ぴったり!

★のメニューは+¥1,000(税込み)でデトックスピュッフェセットにできます

裏面にもメニューございます

Main Dish



リブアイステーキのグリル

★ **¥3,890** (税込み)
肉の柔らかさはもちろん、ヒレ肉よりも脂身が少しある高級部位「リブアイ」を贅沢にステーキに



黒毛和牛赤身ステーキ

★ **¥2,280** (税込み)
赤身の旨さを引き立てる砂糖不使用! カロリーゼロのラカントSを使用したカロリー52%オフのラカント万能うまみ酢を使用した和風オニオンソースがけ



ガーリックトースト 単品 **¥380** (税込み)



季節野菜のスズキのロースト 〜サルサヴェルデ添え

★ **¥1,400** (税込み)
シンプルな調理法なので、素材の味が堪能できます



丹後フーズのハンバーグ **¥1,280** (税込み)

★ こだわった素材を活かして丁寧に仕上げる独自の「丹後製法」により生み出された、手作りの柔らかくてジューシーな味わいを心ゆくまでどうぞ

■丹後フーズの手作りおからハンバーグ **¥1,180** (税込み)

★ こだわった素材を活かして丁寧に仕上げる独自の「丹後製法」により、肉の旨みと、おからの甘味があふれ出す、手作りの柔らかくてジューシーな味わいを堪能できます

丹後
自家製
製法

Pasta



ソイミートのベジタブルポロネーゼ

★ **¥1,400** (税込み)
大豆ミートと野菜、トマトソースや赤ワインでポロネーゼ風に



ラゲーディペツシェ (魚介のラゲーパスタ)

★ 魚介の旨味をぎゅっと凝縮! **¥1,400** (税込み)



茸と山芋の和ハーブパスタ

★ アクセントに柚子の香りをプラス **¥1,180** (税込み)

Rice

黒毛和牛の牛スジカレー

★ **¥1,300** (税込み)
ラカントすき焼きのタレをつかったコク深いカレー

■ココナッツチキンカレー

★ **¥980** (税込み)



ラカントS
羅漢果(ラカンカ)の甘み成分を贅沢に使用したカロリーゼロの100%植物由来甘味料

Bread

■ローカーボブレッド

¥280 (税込み)

■塩バタートースト

¥220 (税込み)

Dessert



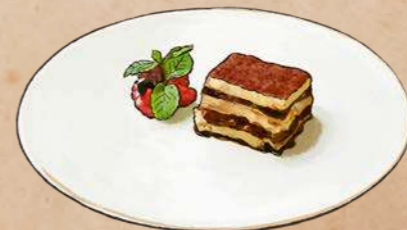
米粉のシフォンケーキ

¥650 (税込み)



レモンパウンドケーキ

¥480 (税込み)



西京味噌とホワイトチョコの
ティラミス **¥600** (税込み)



生プリン **¥490** (税込み)

当店のデザートはラカントSを使用
羅漢果(ラカンカ)の甘み成分を贅沢に使用した
カロリーゼロの100%植物由来甘味料

★のメニューは+¥1,000(税込み)でデトックスビュッフェセットにできます

裏面にもメニューございます

DRAFT BEER



Recommended!

**アサヒ
スーパードライ**

Asahi Super Dry

**SUPER
"DRY"**

飲みごたえとキレのよさ

ジョッキ ¥700
(500ml)



パーフェクト
サントリービール

糖質ゼロビール PSB
(420ml) ¥680

Since 1986

FORTUNE PHOENIX

おつかれ生です。

お好みの飲み方で是非どうぞ!

黒ビールの味や香りを
ほのかの楽しみながら味の違いを楽しめる。
ビール通に愛され続ける飲み方もお試しあれ!



アサヒ生ビール

(通称マルエフ)

Asahi NAMA Beer

435ml ¥680



アサヒ生ビール

黒生

Asahi NAMA Beer
KURONAMA

435ml ¥680



ハーフ&ハーフ

(アサヒ生ビール1：
アサヒ生ビール黒生1)

Asahi NAMA Beer &
Asahi NAMA Beer KURONAMA

435ml ¥680



ワンサード

(アサヒ生ビール2：
アサヒ生ビール黒生1)

Asahi NAMA Beer &
Asahi NAMA Beer KURONAMA

435ml ¥680

※表示は全て税込み価格です。



【お酒】ストップ! 20歳未満飲酒・飲酒運転。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。ほどよく、楽しく、いいお酒。のんだあとはリサイクル。①





サラヤブリューワリーラボ芭蕉庵は、2022年に「発酵」を基軸にしたコンブチャ、クラフトビールの研究・製造施設として誕生しました。ブリューワリーの所在地である三重県伊賀市は、江戸時代に俳聖と呼ばれた松尾芭蕉の生まれ地であり、松尾芭蕉が全国行脚したように「ここで作られた製品が全国を巡っていくように」と願いを込めて『芭蕉庵』と名付けました。芭蕉庵はサラヤグループのサンピア伊賀構内にあり、また三重県はサラヤの創業の地でもあります。地元食材を生かした商品開発を通じて、地域経済に貢献し、三重県・伊賀市の魅力を全国に配信していきます。



IGA KOMBUCHA

ピネガー風味の甘酸っぱさが口に広がった後、果物やワインのニュアンスをほのかに含んだ発酵由来の香りが口の奥から鼻に抜け、複雑で深みのある余韻へと続きます。

330ml ¥600

Sour サワー

- ・レモン Lemon
- ・ライム Lime
- ・ゆず Yuzu
- ・巨峰 Kyoho
- ・トマト Tomato

各¥580

Non-Alcohol

ノンアルコール

Alcohol : 0.00%

ノンアルコールビール

450円

Highball ハイボール

ハイボール (ジムビーム)

580円

Wine ワイン

グラスワイン (赤・白)

550円



別紙ドリンクございます。

※表示は全て税込み価格です。