

# 自家製スイーツ

まるで生チョコ?しっとり濃厚

OCR ガトーショコラ 690 セット 1040  
ハーフセット 740



原材料にこだわりレシピ・作り方から見直しました。  
クーベルチュールチョコレート・玉子・バター・砂糖だけで焼き上げたガトーショコラをご賞味下さい!

チーズ感たっぷり!

OCR クラシックチーズケーキ 690 セット 1040 ハーフセット 740



自分が食べたいチーズケーキを作っていたら通常の2倍のチーズを使うケーキになってしまいました。濃厚だけど意外とあっさり、ご賞味下さい!

一番人気! ガトーとベイクの両方取り

ハーフ&ハーフ 690 セット 1040



人気のスイーツが一度に食べられる! 迷う必要なし!

パリッとろっ、こりゃ参った!

クレーム・ブリュレ 520 セット 880

表面のカaramelをパリッと割った先にはとろけるカスタードプリン。上には洋梨のシャーベット、たまりません!



甘く、ほろ苦く とろける口どけ!

大きなティラミス 580 セット 930  
ハーフセット 700

マスカルポーネチーズのさりげない酸味と旨味。ほろ苦いコーヒーと出会い絶妙のハーモニー!



自家焙煎のコーヒーゼリー

690 セット 1040

シフォンケーキ セット 700



今日のコーヒー、アイスコーヒー、紅茶、アイスティー、カフェオレ  
アイスカフェオレ、オレンジジュース、グレープフルーツジュース  
リンゴジュース

## プレミアムビール or ワインのセット

アサヒ熟撰 or サッポロえびす (中瓶) もしくはイタリアワイン 500ml (赤・白) とオススメの一品のお得なセットメニューで、まず乾杯!

## 自家製ロースハムとビール or ワインセット



ソミュール液に漬け込んで7日間、茹で上げてから熟成させて3日間、計10日間かけて作られる自家製ロースハム、逸品です!

ビールセット 1400

ワインセット 2300

## 自家製パテとビール or ワインセット



豚ひき肉と豚レバーに豚肉のこめかみ (かしら) の食感を生かしたパテです。

ビールセット 1300

ワインセット 2200

## The・ピザとビール or ワインセット



焼けたチーズが好きだから、チーズと刻みオニオン、ピーマン、ベーコン、オリーブをたっぷり乗せたピザ! (20分ほどかかります)

ビールセット 1530

ワインセット 2450

## 乾杯！ビールセット

アサヒ熟撰 or サッポロエビス(中瓶)と相性抜群のおつまみ  
一品のお得なセットからどうぞ！

ビール&手羽先グリル(2本)	980
ビール&フラポテオニリン	1150
ビール&チキン南蛮	1380

## 軽いおつまみ

スモークオイスターのアヒージョ風味	580
オイルサーディン	500
ミックスナッツ	500
ベーコンとチーズのパステス(揚げ雲吞)	500
ドライカレーのパステス(揚げ雲吞)	500
揚げたてポテトチップ	400
フライドポテトとオニオンリング	650
手羽先のグリル(2本)	360

表示価格は全て税込みです



- ◎ 選べるサラダ
  - ・サラダボークともやしのサラダ
  - ・ポテ玉サラダのトマトドーム ・グリーンサラダ
- ◎ 真鱈のカルパッチョ
- ◎ 野菜のオムレツ
- ◎ 選べる肉料理
  - ・鳥もも肉の竜田揚げ 香味ソース
  - ・鳥もも肉の黄金揚げ ・豚肉の生姜焼き
- ◎ 選べるパスタ
  - ・柚子胡椒のボンゴレ ・大宮ナポリタン
  - ・ブッタネスカ ・カルボナーラ

\*お飲物を別途ご注文ください。

お肉もお魚も食べられる！食事にも飲むにもよし！

夜カフェディナー 1940円(税込) 2名様より



- ◎ 前菜5種盛合せ  
(シーフードマリネ、きのこのマリネ、  
ピクルス、カプレーゼ、ポテ玉ボール)
- ◎ 本日のカルパッチョ
- ◎ 豪州さん仔牛のヒレスステーキ(150g)
- ◎ デザート 珈琲 or 紅茶

見た目も楽しめる前菜とお魚も食べられるステーキディナー！

牛ヒレスステーキディナー 4320円(税込)

3時間飲み放題、ゆっくりおしゃべり！ひとり一品スイーツが付いてる

◎女子会コース 4100円(税込)

歓送迎会・新年会・忘年会・同窓会に！

お食事がたっぷり、大宮ナポリタンが付いた飲み放題

◎大宮ナポリタンコース 4000円(税込)

## パスタ

パスタは生パスタのリングイネを使用しています

大宮ナポリタン	1000
もうひとつの大宮ナポリタン	1100
柚子胡椒のボンゴレ	1100
トマトソースのボンゴレ	1100
プッタネスカ	1000
鳥ひき肉とカブのクリームソース	1200
アサリのクラムチャウダー風	1200
明太子とヤリイカのクリームソース	1200
豪華！カニ、エビ、あさりのペスカトーレ	1400

## 定食

ご飯は大潟村あきたこまち生産者組合から直送されています

エビフライとチキンカツ	1200
キーマカレーのワンプレート	1300
モモ肉の竜田揚げ香味ソース	1100
チキンチキンカツカレー	1100
BBQチキン	1200
栃木県産ホワイトポークの生姜焼き	1100
栃木県産ホワイトポークのポークソテー	1400
USA産仔牛のヒレステーキ 150g	2200

定食にはご飯・お味噌汁またはスープ、サラダが付きます

+300円でドリンクセット  
パスタにはサラダも付きます！

コーヒー、紅茶、アイスコーヒーアイスティー  
オレンジジュースリンゴジュース  
グレープフルーツジュース

大人セット

グラスビール 530  
シャルドネ(白) 580  
ボルドー(赤) 580

## サラダ&おつまみ

イタリアンドレッシング

・アボカドとエビのサラダ 980

三種のドレッシング

・チキンとほうれん草のシーザーサラダ 980

イタリアンドレッシング

・シーフードの地中海風サラダ 980

ディルドレッシング

・ポテ玉サラダのトマト包み 880 ハーフ580

韓国風ドレッシング

・サラダポークともやしのサラダ 880 ハーフ580

フレンチドレッシング

・グリーンサラダ 880 ハーフ580

生ハムのトッピングが一味旨い！

・トマトとモッツアレラと生ハムのカプレーゼ風  
980 ハーフ540

仕込みから完成まで10日かけて作られる美味しい自家製ロースハムです！

・自家製ロースハム 880

完全手作り！肉もミンサーでちょうどいい大きさに挽いています

・パテ・ド・カンパーニュ 780

フランス、アルザス地方のフロマージュブランというチーズを使ったピザのような郷土料理

・タルトフランベ 880

・マッシュルームとベーコンのオムレツ  
M680 L880

表示価格は全て税込みです

## お魚料理

新鮮な真鯨の姿造り

- ・ ザックリ真鯨のカルパッチョ 780

昆布×した真鯛を軽く塩レモンオリーブ油でお召上がりください

- ・ 昆布×真鯛のカルパッチョ 1280

人気 No. 1！今日の魚はお尋ねください

- ・ たことホタテと今日の魚の  
カルパッチョ 1180

香ばしくグリルされた海老5尾

- ・ ブラックタイガーのグリル  
ガーリックレモンソース 880

- ・ 海老フライ(3本) 880

- ・ エビマヨ 980 ・ エビチリ 980

- ・ 今日の魚のグリルもしくはソテー 900~  
魚の種類とお値段はお尋ねください 1500

- ・ 今日の魚のソテーとリゾット 1100~1500

**The・ピザ** 980円  
(22cm)

焼けたチーズが好きだから、チーズと刻み  
オニオン、ピーマン、ベーコンたっぷり  
乗せたピザ！(20分ほどかかります)



表示価格は全て税込みです

## お肉料理

- ・ スキレットのイタリアンチキン 780

- ・ BBQチキン 780

- ・ ホワイトポークのポークソテー

栃木県産のホワイトポークを豪快に厚切りにし  
て、その美味しさを召し上がっていただきます。150g 1100~

- ・ 豚バラ肉のステーキ 100g

豚バラ肉の塊を角煮を作る時のように下茹でをし、  
15~20mmの厚切りにしてからジューシーに焼き上げました。680

- ・ USA産 仔牛のヒレステーキ

150g 1900 200g 2540 お値段は目安です、多少前後します。

- ・ 黒酢の酢豚 1180

## 肉も魚も使わないベジタリアンのメニュー

グリーンサラダ 880 ハーフ 580

野菜だけのトマトソースパスタ 1100

きのこのリゾット 900

表示価格は全て税込みです

# プレミアムビール or ワインのセット

アサヒ熟撰 or サッポロえびす（中瓶）もしくはイタリアワイン 500ml（赤・白）とオススメの一品のお得なセットメニューで、まず乾杯！

## 自家製ロースハムとビール or ワインセット

---



ソミュール液に漬け込んで7日間、茹で上げてから熟成させて3日間、計10日間かけて作られる自家製ロースハム、逸品です！

ビールセット 1400

ワインセット 2300

## 自家製パテとビール or ワインセット

---



豚ひき肉と豚レバーに豚肉のこめかみ（かしら）の食感を生かしたパテです。

ビールセット 1300

ワインセット 2200

## The・ピザとビール or ワインセット

---



焼けたチーズが好きだから、チーズと刻みオニオン、ピーマン、ベーコン、オリーブをたっぷり乗せたピザ！（20分ほどかかります）

ビールセット 1530

ワインセット 2450

# お肉料理

・ スキレットのイタリアンチキン 780

---

・ BBQ チキン 780

---

・ ホワイトポークのポークソテー

栃木県産のホワイトポークを豪快に厚切りにし

て、その美味しさを召し上がっていただきます。150g 1100～

---

・ 豚バラ肉のステーキ 100g

豚バラ肉の塊を角煮を作る時のように下茹でをし、

15~20mmの厚切りにしてからジューシーに焼き上げました。680

---

・ USA 産 仔牛のヒレステーキ

150g 1900 200g 2540 お値段は目安です、多少前後します。

---

・ 黒酢の酢豚 1180

---

## 肉も魚も使わないベジタリアンのメニュー

グリーンサラダ 880 ハーフ 580

野菜だけのトマトソースパスタ 1100

きのこのリゾット 900

表示価格は全て税込みです

## お魚料理

新鮮な真鯨の姿造り

・ザックリ真鯨のカルパッチョ 780

昆布×した真鯛を軽く塩レモンオリーブ油でお召上がりください

・昆布×真鯛のカルパッチョ 1280

人気 No. 1！今日の魚はお尋ねください

・たことホタテと今日の魚の  
カルパッチョ 1180

香ばしくグリルされた海老5尾

・ブラックタイガーのグリル  
ガーリックレモンソース 880

・海老フライ(3本) 880

・エビマヨ 980 ・エビチリ 980

・今日の魚のグリルもしくはソテー900~  
魚の種類とお値段はお尋ねください 1500

・今日の魚のソテーとリゾット 1100~1500

**The・ピザ** 980円  
(22cm)

焼けたチーズが好きだから、チーズと刻み  
オニオン、ピーマン、ベーコンたっぷり  
乗せたピザ！(20分ほどかかります)

表示価格は全て税込みです



## プレミアムビール or ワインのセット

アサヒ熟撰 or サッポロえびす (中瓶) もしくはイタリアワイン 500ml  
(赤・白) とオススメの一品のお得なセットメニューで、まず乾杯！

## 自家製ロースハムとビール or ワインセット



ソミュール液に漬けて7日間、茹で上げてから  
熟成させて3日間、計10日間かけて作られる自家  
製ロースハム、逸品です！

ビールセット 1400

ワインセット 2300

## 自家製パテとビール or ワインセット



豚ひき肉と豚レバーに豚肉のこめかみ (かしら)  
の食感を生かしたパテです。

ビールセット 1300

ワインセット 2200

## The・ピザとビール or ワインセット



焼けたチーズが好きだから、チーズと刻み  
オニオン、ピーマン、ベーコン、オリーブを  
たっぷり乗せたピザ！(20分ほどかかります)

ビールセット 1530

ワインセット 2450

# お魚料理

新鮮な真鮭の姿造り

- ・ ザックリ真鮭のカルパッチョ 780
- 

昆布×した真鯛を軽く塩レモンオリーブ油でお召上がりください

- ・ 昆布×真鯛のカルパッチョ 1280
- 

人気 No.1！今日の魚はお尋ねください

- ・ たことホタテと今日の魚の  
カルパッチョ 1180
- 

香ばしくグリルされた海老5尾

- ・ ブラックタイガーのグリル  
ガーリックレモンソース 880
- 

- ・ 海老フライ (3本) 880
- 

- ・ エビマヨ 980 ・ エビチリ 980
- 

- ・ 今日の魚のグリルもしくはソテー 900~  
魚の種類とお値段はお尋ねください 1500
- 

- ・ 今日の魚のソテーとリゾット 1100~1500
- 

## The・ピザ 980円 (22cm)

焼けたチーズが好きだから、チーズと刻み  
オニオン、ピーマン、ベーコン、オリーブを  
たっぷり乗せたピザ！(20分ほどかかります)



表示価格は全て税込みです





- ◎ 選べるサラダ
  - ・サラダポークともやしのサラダ
  - ・ポテ玉サラダのトマトドーム ・グリーンサラダ
- ◎ 真鱈のカルパッチョ
- ◎ 野菜のオムレツ
- ◎ 選べる肉料理
  - ・鳥もも肉の竜田揚げ 香味ソース
  - ・鳥もも肉の黄金揚げ ・豚肉の生姜焼き
- ◎ 選べるパスタ
  - ・柚子胡椒のボンゴレ ・大宮ナポリタン
  - ・プッタネスカ ・カルボナーラ

\*お飲物を別途ご注文ください。

お肉もお魚も食べられる！食事にも飲むにも良し！

**夜カフェディナー 1940 円 (税込)** 2名様より



- ◎ 前菜5種盛合せ  
(シーフードマリネ、きのこのマリネ、ピクルス、カプレーゼ、ポテ玉ボール)
- ◎ 本日のカルパッチョ
- ◎ 豪州さん仔牛のヒレスステーキ (150g)
- ◎ デザート 珈琲 or 紅茶

見た目も楽しめる前菜とお魚も食べられるステーキディナー！

**牛ヒレスステーキディナー 4320 円 (税込)**

3時間飲み放題、ゆっくりおしゃべり！ひとり一品スイーツが付いてる

**◎女子会コース 41000円 (税込)**

歓送迎会・新年会・忘年会・同窓会に！

お食事がたっぷり、大宮ナポリタンが付いた飲み放題

**◎大宮ナポリタンコース 40000円 (税込)**

## 乾杯！ビールセット

アサヒ熟撰 or サッポロエビス(中瓶)と相性抜群のおつまみ  
一品のお得なセットからどうぞ！

ビール&手羽先グリル(2本)	980
ビール&フラポテオニリン	1150
ビール&チキン南蛮	1380

## 軽いおつまみ

スモークオイスターのアヒージョ風味 580

オイルサーディン 500

ミックスナッツ 500

ベーコンとチーズのパステス(揚げ雲吞) 500

ドライカレーのパステス(揚げ雲吞) 500

揚げたてポテトチップ 400

フライドポテトとオニオンリング 650

手羽先のグリル(2本) 360

表示価格は全て税込みです

## サラダ&おつまみ

イタリアンドレッシング

・アボカドとエビのサラダ 980

三種のドレッシング

・チキンとほうれん草のシーザーサラダ 980

イタリアンドレッシング

・シーフードの地中海風サラダ 980

ディルドレッシング

・ポテ玉サラダのトマト包み 880 ハーフ580

韓国風ドレッシング

・サラダポークともやしのサラダ 880 ハーフ580

フレンチドレッシング

・グリーンサラダ 880 ハーフ580

生ハムのトッピングが一味旨い！

・トマトとモッツアレラと生ハムのカプレーゼ風  
980 ハーフ540

仕込みから完成まで10日かけて作られる美味しい自家製ロースハムです！

・自家製ロースハム 880

完全手作り！肉もミンサーでちょうどいい大きさに挽いています

・パテ・ド・カンパーニュ 780

フランス、アルザス地方のフロマージュブランというチーズを使ったピザのような郷土料理

・タルトフランベ 880

・マッシュルームとベーコンのオムレツ  
M680 L880

表示価格は全て税込みです

## 乾杯！ビールセット

アサヒ熟撰 or サッポロエビス (中瓶) と相性抜群のおつまみ  
一品のお得なセットからどうぞ！

ビール&手羽先グリル (2本)	980
ビール&フラポテオニリン	1150
ビール&チキン南蛮	1380

## 軽いおつまみ

スモークオイスターのアヒージョ風味	580
オイルサーディン	500
ミックスナッツ	500
ベーコンとチーズのパステス (揚げ雲吞)	500
ドライカレーのパステス (揚げ雲吞)	500
揚げたてポテトチップ	400
フライドポテトとオニオンリング	650
手羽先のグリル (2本)	360

表示価格は全て税込みです

# サラダ&おつまみ

イタリアンドレッシング

- ・アボカドとエビのサラダ 980
- 

三種のドレッシング

- ・チキンとほうれん草のシーザーサラダ 980
- 

イタリアンドレッシング

- ・シーフードの地中海風サラダ 980
- 

ディルドレッシング

- ・ポテ玉サラダのトマト包み 880 ハーフ580
- 

韓国風ドレッシング

- ・サラダポークともやし of サラダ 880 ハーフ580
- 

フレンチドレッシング

- ・グリーンサラダ 880 ハーフ580
- 

生ハムのトッピングが一味旨い！

- ・トマトとモッツアレラと生ハムのカプレーゼ風  
980 ハーフ540
- 

仕込みから完成まで10日かけて作られる美味しい自家製ロースハムです！

- ・自家製ロースハム 880
- 

完全手作り！肉もミンサーでちょうどいい大きさに挽いています

- ・パテ・ド・カンパーニュ 780
- 

フランス、アルザス地方のフロマージュブランというチーズを使ったピザのような郷土料理

- ・タルトフランベ 880
- 

- ・マッシュルームとベーコンのオムレツ  
M 680 L 880
- 

表示価格は全て税込みです

# 夜ごはん

**パスタ** パスタは生パスタのリングイネを使用しています

大宮ナポリタン	1000
もうひとつの大宮ナポリタン	1100
柚子胡椒のボンゴレ	1100
トマトソースのボンゴレ	1100
プッタネスカ	1000
鳥ひき肉とカブのクリームソース	1200
アサリのクラムチャウダー風	1200
明太子とヤリイカのクリームソース	1200
豪華！カニ、エビ、あさりのペスカトーレ	1400

**定食** ご飯は大潟村あきたこまち生産者組合から直送されています

エビフライとチキンカツ	1200
キーマカレーのワンプレート	1300
モモ肉の竜田揚げ香味ソース	1100
チキンチキンカツカレー	1100
BBQ チキン	1200
栃木県産ホワイトポークの生姜焼き	1100
栃木県産ホワイトポークのポークソテー	1400
USA産仔牛のヒレステーキ 150g	2200

+300円でドリンクセット  
パスタにはサラダも付きます！

コーヒー、紅茶、アイスコーヒーアイスティー  
オレンジジュースリンゴジュース  
グレープフルーツジュース

大人セット

グラスビール 530  
シャルドネ(白)580  
ボルドー(赤)580