

11:00-15:00 (L.O 14:30)

SET

新鮮野菜のサラダバーセット

フレッシュサラダとデリのサラダバー♪
お野菜を沢山食べてビタミン補充

1,000円(税込1,100円)

- メイン
- サラダバー
- スープ
- ドリンクバー

ミニサラダセット

ミニサイズのサラダで充分な方に

955円(税込1,050円)

- メイン
- ミニサラダ 1 皿
- スープ
- ドリンクバー

【ミニサラダのおかわり +100円(税込110円)】

キッズセット

【お子様限定】

545円(税込 600円)

- ハーフサイズパスタ【ナポリタン or ポモドーロ】
- サラダバー
- ドリンクバー

*サラダバー・ドリンクバーの提供は 14:50 迄

CHICKEN,PORK,BEEF肉料理

パン or ライス付き【パンのおかわり +100円(税込110円) / ライス大盛無料】

サラダバーセット 1,000円(税込1,100円)
ミニサラダセット 955円(税込1,050円)



鶏モモ肉のスパイスローストサルサソース

Roasted Spicy Chicken With Salsa

スパイスに漬け込んだ鶏もも肉は皮面がカリッと中はふっくらジューシーです。トマトの酸味を感じるサルサソースは刻み野菜がたっぷり、ほんのり辛い。



三元豚とポルチーニのトマト煮込み

Pork & Porcini Mushroom, Tomato Stew

国産三元豚の肩ロース肉と、香り高いポルチーニを使用したトマト煮込み。香味野菜を入れ、じっくり煮込んだ柔らかな肉をお楽しみください。

ビーフ100% ハンバーグ

Beef Hamburg Steak

3種類のソースからお選びいただけます

● 和風ソース
Japanese Style Sauce

● デミグラスソース
Demi-glaze Sauce

● トマト&チーズ
Cheese & Tomato Sauce

*料理の付け合せはお写真と異なる場合がございます

価格表示は全て税抜価格(税込価格)です。 Prices are shown with out tax (with tax).

PASTA パスタ

サラダバーセット1,000円(税込1,100円) / ミニサラダセット955円(税込1,050円)

【大盛り + 1,00円(税込1,10円)】

*パスタはグルテンフリーに替えられます + 500円(税込550円)



① ダニエル ヴィンテージ ナポリタン

Napolitan (ketchup-based,bacon ,onion, bell pepper)

当店オリジナルのナポリタンは隠し味のクラフトビール がコクの決め手。

② プッタネスカ

Puttanesca(Tomato Sauce with Anchovies Olives Caper)

ブラックオリーブ、アンチョビ、ケイパーが入った酸味のあるトマトソース。

③ 季節野菜のボンゴレビアンコ

Seasonal Vegetables with Vongole bianco(asari clams)

旬の野菜とアサリの旨味のシンプルパスタ。

④ 木の子風味の鶏肉パスタ

Mushrooms, chicken

フレッシュマッシュルームのトッピング、木の子と鶏肉の優しい味わい。

⑤ フルーツマトとリコッタチーズのポモドーロ

Pomodoro(Tomato Sauce with Ricotta Cheese)

フルーツマト入りの濃厚トマトソースに ヘルシーなりコッタチーズをたっぷり絡めて。

⑥ カルボナーラ

Carbonara(Bacon ,egg,cheese,black pepper)

クリーミーな濃厚ソースに入った温玉を絡めて。ベーコンと胡椒がアクセントになります。

PIZZA ローマピッツァ

サラダバーセット1,000円(税込1,100円) / ミニサラダセット955円(税込1,050円)

ダニエルハウスのピッツァは、生地が薄くカリッとサクサクで軽い食感。天然酵母の生地を一枚一枚丁寧に伸ばし、石窯の薪火で焼き上げるので香ばしいです！

① 濃厚 3 種チーズのマルゲリータ

Margherita

モッツアレラ、トマトソース、バジル、EX パージンオイルで作るピッツァ。

② 木の子、高菜、サルシッチャ、アーリオオーリオ

Mushrooms,Takana, Italian Sausage, Aglio olio

ナポリでは定番のフリアエッリ。高菜で作ったダニエルハウスオリジナル ピッツァ。

③ スモークサーモンとレンコンのピッツァ

Smoked Honey Mustard Chicken

スモークサーモンとレンコンの食感が楽しめるサラダ仕立てのピッツァ。マヨネーズソースで仕上げます。

*食べ切れなかったピッツァはお持ち帰り頂けます。
スタッフにお声がけください

*レジ袋は有料です【1 枚 ¥5 (税込)】

価格表示は全て税抜価格 (税込価格) です。 Prices are shown with out tax (with tax).



BEEF STEAK

ステーキ

パン or ライス、コーヒー付き

サラダバー、ドリンクバー セット ^{プラス} + 455 円 (税込 500 円)

※ サラダバー・ドリンクバーは、プラス 500 円でご利用いただけます



※写真は150gです



【ステーキソースがお選び頂けます】

STEAK SAUCE

- たまねぎソース
Onion Sauce
- ガーリックソース
Garlic Sauce
- さっぱりレモンソース
Lemon Sauce

しもつけ

下野牛 サーロインステーキ

Simotsuke Beef Sirloin Steak

下野牛は、栃木県の銘柄牛のひとつ。栃木県で肥育された牛の中から肉質、脂質、風味の優れたものだけが下野牛で選ばれます。適度な霜降で柔らかく、沢山食べても食べ飽きない牛肉です。

単品

パン or ライス / コーヒー付き

セット

サラダバー / ドリンクバー

180g

3,182 円 (税込 3,500 円)

3,636 円 (税込 4,000 円)

リブロース ステーキ

Rib Steak

リブロースは肉質がきめ細かく霜降りので細かく脂が入っているため、熱を加えると肉汁が溶け出してジューシーでとろけるような食感に。肉の旨味をしっかりと感じるができます。

単品

パン or ライス / コーヒー付き

セット

サラダバー / ドリンクバー

180g

2,273 円 (税込 2,500 円)

2,727 円 (税込 3,000 円)

バベットステーキ

ランチ限定

Bavette Steak (Hanging Tender)

フランス人が大好きなフランスのビストロの定番バベットステーキは、柔らかく脂身が少なくヘルシーな赤身肉。噛めば噛むほど旨味があふれます。ハラミとも呼ばれ、牛1頭から取れる量が少ないため希少部位です。

単品

パン or ライス / コーヒー付き

セット

サラダバー / ドリンクバー

150g

1,227 円 (税込 1,350 円)

1,682 円 (税込 1,850 円)

250g

1,818 円 (税込 2,000 円)

2,273 円 (税込 2,500 円)

カットステーキ

Cut Steak

あらかじめ食べやすい大きさにカットしてあり、ボリューム満点ステーキです。

単品

パン or ライス / コーヒー付き

セット

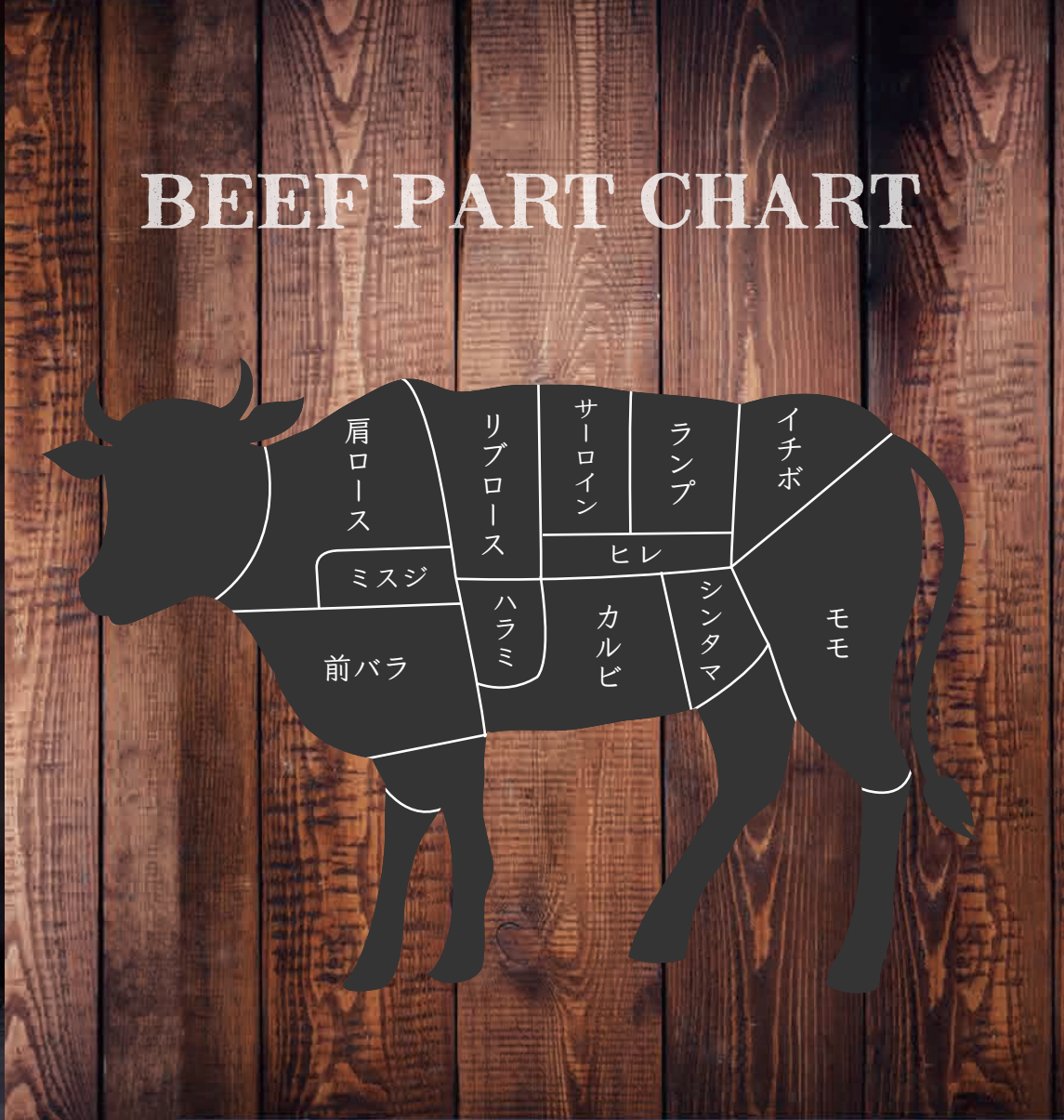
サラダバー / ドリンクバー

200g

1,227 円 (税込 1,350 円)

1,682 円 (税込 1,850 円)

価格はすべて税抜表示(税込表示)となっております。Prices are shown with out tax(with tax).



下野牛(しもつけ)【栃木県】

Shimotsuke beef

下野牛は、”自然に伸び伸びと牛にストレスを与えない”を第一に肥育されています。大麦、小麦、とうもろこし、ふすまを配合したオリジナルの飼料を食べているため、健康に育ちます。成長ホルモンや添加物は使用しない、安心安全な美味しい牛肉になるそうです。



※コトラ牧場様より写真の掲載許可をいただいています

CRAFT BEER クラフトビール



200ml 350円(税込385円)
400ml 530円(税込583円)
1,500ml 1,500円(税込1,650円)

new

Ale. 5%

飲み
比べ

トラボルタ

【アメリカンスタイル・ウィートエール】
Travolta 【American style wheat ale】

パッションフルーツの様な薫りが優しく立ち
昇り、モルトの柔らかな甘み、苦みを抑えた爽
快な飲み口で、いくらでも飲めるビールです。



200ml 350円(税込385円)
400ml 530円(税込583円)
1,500ml 1,500円(税込1,650円)

new

Ale. 5%

飲み
比べ

アンブレラ

【アメリカンスタイル・レッドエール】
Umbrella 【American style red ale】

アメリカンホップの柑橘香が立ち昇り、十分な
モルトの甘みとコク、十全の苦み、キレの良い
喉越し。リッチでモルティーな仕上がりです。



200ml 350円(税込385円)
400ml 530円(税込583円)

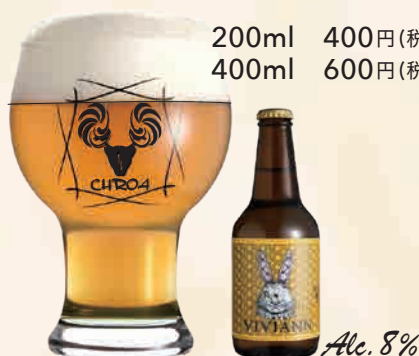
Ale. 7%

飲み
比べ

タンバリン

【クラシック・セゾン】
Tambourine 【Classic Saison】

ベルギーセゾン酵母がもたらす野性的で多種の
果実香、ほのかな酸味をまとい、ガス圧高めで非
常にドライで爽快、軽快な飲み口です。



200ml 400円(税込440円)
400ml 600円(税込660円)

Ale. 8%

飲み
比べ

ヴィヴィアン

【ベルジャンスタイル・トリペル】

Viviann 【Belgian style Tripel】

ベルギー修道院酵母由来の柔らかなスパイ
シー香、バナナの様な果実香が立ち昇り、モ
ルトの甘みと上品な苦味が調和しています。



200ml 400円(税込440円)
400ml 600円(税込660円)

Ale. 8%

飲み
比べ

ブラックパレード

【ベルジャンスタイル・ダーク・ストロングエール】

Black Parade 【Belgian style dark strong ale】

レーズンの様なモルトアロマと、ベルギー酵母
が造りだすバナナの様な薫りが立ち昇るビー
ル。深遠な飲み口と慎み深い苦みが特徴。

BEER FLIGHT 飲み比べ

飲み
比べ

3 種飲み比べセット Ale. 5% Ale. 7%

各200ml 1,000円(税込1,100円)

トラボルタ、アンブレラ、タンバリン の3種類セット
3 Beer flight set Travolta, Umbrella, Tambourine

飲み
比べ

2 種飲み比べセット Ale. 8%

各200ml 750円(税込825円)

ヴィヴィアン、ブラックパレード 2種類のセット
2 Beer flight set Viviann, Black Parade

BEER & FOOD PAIRING ペアリング

料理に合てビールを選ぶペアリング。各お料理にぴったりのビールのマークがついてます。

V

ヴィヴィアン

アンチョビポテト 600円(税込660円)

Anchovy and Potato

V

ヴィヴィアン

レバーのコンフィ 600円(税込660円)

Liver Confit

まるでフォアグラの食感！
栄養の宝庫 鶏レバーのおつまみ

R

レッド

スモークチキンレッグ 600円(税込660円)

Smoked Chicken leg

香ばしいスモークチキン！外側はパリッと中はしっとり

B

ブラックパレード

ローストポークの温玉添え 700円(税込770円)

Roast pork with soft boiled egg

サクラチップでスモーキーなお肉は国産三元豚を使用
温玉をからめると…

※店内でお召し上がりの際はグラスでの提供となります。 Craft beer is available from a glass only.
価格表示は全て税抜価格(税込価格)です。 Prices are shown with out tax (with tax).

DOLCE PIZZA ドルチェピッツァ

こだわりの”天然酵母のドルチェピッツァ”

バナナバナナバナナ

Banana Banana Banana Pizza 【Banana, cream cheese】
バナナとクリームチーズのデザートピッツァ

850円
(税込935円)

エスプレッソとマスカルポーネ

Espresso & Mascarpone Pizza
ほろ苦い大人のコーヒーピッツァ

1,080円
(税込1,188円)



エスプレッソとマスカルポーネ



濃厚クレームブリュレ

DOLCE ドルチェ

アイス盛り合せ

Assorted Ice Cream

370円
(税込407円)

濃厚クレームブリュレ 自家製

Crème Brûlée

400円
(税込440円)

フラメンカ

flamenco 【Frozen fruit with vanilla ice cream, cheese cake】
フローズンフルーツのトッピングとバニラアイス、チーズケーキ

460円
(税込506円)

カルメン

Carmen 【Bitter cookies with vanilla ice cream, chocolate cake】
ビタークッキーのトッピングとバニラアイスショコラケーキ

460円
(税込506円)



フラメンカ

カルメン

価格表示は全て税抜価格 (税込価格) です。 Prices are shown with out tax (with tax).

