

DANIEL HOUSE LUNCH MENU

Brewery & Grill Restaurant

DANIEL HOUSE

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

*お席のご予約は 12:30 迄

LUNCH SET

ランチセット

- ・メイン
- ・サラダバー
- ・ドリンクバー
- ・スープ

1,190円(税込1,309円)

KIDS SET

キッズセット【お子様限定】

- ・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
- ・スープ

545円(税込600円)

*サラダバー・ドリンクバーの提供は 14:50 迄

MEAT 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】



国産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。

鶏もも肉のスパイスローストサルサソース

Roasted spicy chicken with salsa

自家製スパイスに漬け込んだ鶏もも肉はカリッとジューシー！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。

ビーフ100% ハンバーグ ～和風オニオンソース～

Beef Hamburg Steak Japanese Style Onion Sauce

プラス
+ 174円(税込191円)

ジュワッとジューシー!! ビーフ100%ハンバーグ!!
店内手仕込みの和風オニオンソースで召し上がれ♪



数量
限定

*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

LUNCH SET

ランチセット

・メイン ・サラダバー
・スープ ・ドリンクバー

1,190円(税込1,309円)

*パスタ大盛り +100円(税込110円)
Large size pasta

*パスタはグルテンフリーに替えられます +500円(税込550円)
It's possible to change the gluten-free pasta.

1 ダニエル風ヴィンテージナポリタン
Napolitan
(Ketchup-based, Bacon, Onion, Bell pepper)

当店人気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 ポモドーロ
Pomodoro
(Fresh basil, Fresh tomato, Tomato sauce)

爽やかなフレッシュバジルのトマトソース
パスタ。

3 しらすとルッコラのパスタ プラス
+100円(税込110円)
Shirasu with Arugula
(Shirasu tiny fishes, Arugula, Egg, Onion)

しらすとフレッシュルッコラが主役。
ガラム漬けオニオンがアクセント。

4 豚肉としし唐のパスタ 
～スモークチーズ風味～
Pork & Shishito green pepper,
Fresh tomato, Smoked cheese flavor

豚バラ肉としし唐のピリ辛パスタ。
スモークチーズ風味がフワッと香ります。

5 海老とズッキーニのアーリオオーリオ プラス
+200円(税込220円)
Prawn and Zucchini Aglio olio
(Prawn, Zucchini, Garlic,
Fresh tomato, Butter)

ニンニの香りが食欲をそそる、海老と
ズッキーニのパスタ。

6 カルネピカンテ 
Carne Picante
(Spices minced pork, Shishito green pepper,
Green chili, Spicy tomato sauce)

スパイスを入れた豚挽肉のアラビアータソース。

7 今月のパスタ
Monthly Pasta

スタッフにお尋ねください。



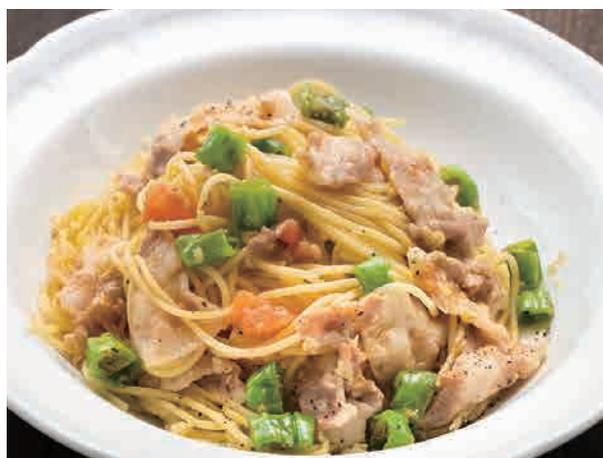
ダニエル風ヴィンテージナポリタン



ポモドーロ



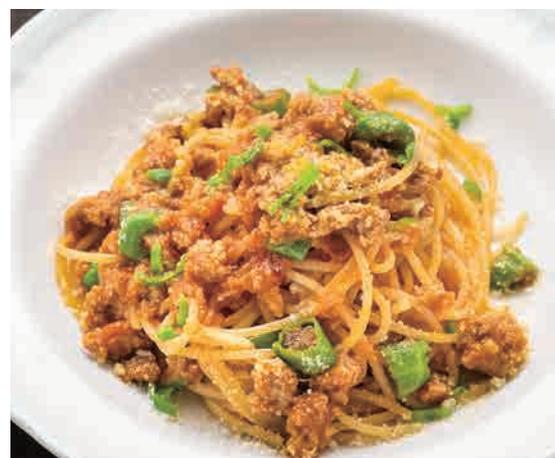
しらすとルッコラのパスタ



豚肉としし唐のパスタ～スモークチーズ風味～



海老とズッキーニのアーリオオーリオ



カルネピカンテ

PIZZA ローマピッツァ

LUNCH SET

ランチセット

・メイン ・サラダバー
・スープ ・ドリンクバー

1,190円(税込 1,309円)

1 マルゲリータ

Margherita
【Mozzarella cheese, basil, Tomato-based】

トマト・モッツァレラ・バジルの人気ピッツァ。

2 フンギ

Funghi
【Mushrooms, Italian fontina cheese, Mushrooms paste】

イタリアンフォンティナチーズと木の子をふんだんに使用したピッツァ。

3 クラム

Clam
【Clams, Seasonal vegetables, Cream-based】

貝と季節野菜を使用したクリームベースのクラムチャウダー風ピッツァ。

4 ピカンテ

Picante
【Italian sausage, Onion, Shishito green-pepper, Spicy Tomato-based】

イタリアンソーセージとしし唐の辛いトマトベースピッツァ。フライドオニオンの甘みの後に辛くなります。



ピッツァのお持ち帰りできます (テイクアウトメニューは別紙です)
Take out pizza available.



当店のピッツァは、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ずつ丁寧に伸ばし、石窯の薪火で焼き上げるので香ばしいです!



DOLCE ドルチェ



エスプレッソとマスカルポーネ

こだわりの”天然酵母のドルチェピッツァ”

バナナ Banana pizza 【Banana, Cream cheese, Chocolate sauce】	バナナとクリームチーズ、チョコレートソース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	ほろ辛い大人のコーヒーピッツァ	1,080円 (税込1,188円)
---	-----------------	----------------------



アイス盛り合せ
Assorted ice cream



370円
(税込407円)

自家製 濃厚クレームブリュレ
Creme brulee

400円
(税込440円)

フラメンカ
flamenco

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

Frozen fruit with Vanilla ice cream, Cheese cake

460円
(税込506円)

カルメン
Carmen

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

Bitter cookies with Vanilla ice cream, Chocolate cake

460円
(税込506円)

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).



各種ご宴会承ります

BEEF STEAK ステーキ

LUNCH SET ランチセット

プラス + 455円(税込 500円)

- ・パン or ライス
- ・サラダバー
- ・ドリンクバー
- ・スープ

【パンのおかわり +100円(税込110円) / ライス大盛無料】



STEAK SAUCE 選べる ステーキソース

オニオンソース / ガーリックソース
Onion Sauce / Garlic Sauce
さっぱりレモンソース
Lemon Sauce

特選牛 国産黒毛和牛サーロインステーキ Beef Sirloin Steak

サーロインは柔らかな赤身の中にきめ細やかなサシが入っています。旨味成分が豊富で口の中ですとろけるような柔らかい食感を味わうことができます。

単品	セット
パン or ライス / コーヒー付き	サラダバー / ドリンクバー
180g 3,273円(税込3,600円)	3,727円(税込4,100円)

リブローズ ステーキ Rib Steak

リブローズ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すとろけるような食感に。肉の旨味をしっかりと感じるすることができます。

単品	セット
パン or ライス / コーヒー付き	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	セット
パン or ライス / コーヒー付き	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おり、ボリューム満点ステーキです。

単品	セット
パン or ライス / コーヒー付き	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)

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)

Alc. 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
やかな飲み口で、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)

Alc. 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。リッチでモルティな仕上がります。



200ml 350円(税込385円)
400ml 530円(税込583円)

Alc. 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、軽やかな飲み口です。



200ml 400円(税込440円)
400ml 600円(税込660円)

Alc. 8%

飲み
比べ

ヴィヴィアン

【ベルジャンスタイル・トリプル】
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)

Alc. 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
が造り出すバナナの様な薫りが立ち昇るビー
ル。深遠な飲み口と懐み深い苦みが特徴。

BEER FLIGHT 飲み比べ

飲み
比べ

3種飲み比べセット Alc. 5% Alc. 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 Alc. 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

料理に合せ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います。



アンチョビポテト 600円(税込660円)
Anchoy and Potato

トラボルタ



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

アンブレラ



レバーのコンフィ 600円(税込660円)
Lever 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

ヴィヴィアン



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...

ブラックパレード

※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).