

DANIEL HOUSE GRAND MENU

ブルワリーとレストランが一体となったダニエルハウスでは、出来立てのクラフトビールと、こだわりのグリル料理や薪窯の天然酵母ピッツアが味わえます。大切なお仲間と楽しいひとときをお過ごしください。

Brewery & Grill Restaurant

DANIEL HOUSE



1 ブッチャーズグリル



2



3



4



5



6



7 白身魚の香草焼き

7 白身魚の香草焼き

Grilled Herbs Whitefish

ハーブと共に焼き上げるシンプルな白身魚
レモンを絞って爽やかに

仕入れにより価格が変わります。
スタッフにお尋ねいただくか
黒板をご覧ください。

白身魚のアクアパッツァ

Whitefish Acqua Pazza

魚を丸焼きにしてトマトやオリーブ、貝を入れて煮込んだ
豪快な漁師の料理

仕入れにより価格が変わります。
スタッフにお尋ねいただくか
黒板をご覧ください。

GRILL グリル

- | | | |
|---|---|-------------------|
| 1 | ブッチャーズグリル
Butcher's Grill (Beef & Pork & Chicken)
牛リブロース、三元豚、ひな鶏のグリル。
アンブレラや赤ワインのペアリングがおすすめ! | 4,980円(税込 5,478円) |
| 2 | ひな鶏のグリルと
インカの目覚めロースト
Grilled Chicken With Roasted Potatoes
ひな鶏を半羽使用、柔らかな肉質 | 1,980円(税込 2,178円) |
| 3 | 鶏もも肉のスパイスロースト
サルサソース
Roasted Spicy Chicken With Salsa Sauce
自家製スパイスに漬けた鶏もも肉はカリッとジューシー! | 1,380円(税込 1,518円) |
| 4 | 国産三元豚のグリル
マスタード添え
Grilled Pork With Mustard Sauce | 1,380円(税込 1,518円) |

ステーキはソースがお選びいただけます

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

- | | | |
|---|--|--|
| 5 | 特選牛サーロインステーキ【180g】
Specialty Beef Sirloin Steak
柔らかな赤身の中にきめ細やかなサシ入り。旨味成分が豊富で口の中でとろけるような柔らかい食感。 | 3,182円(税込 3,500円) |
| | リブロース ステーキ【180g】
Rib Steak
肉質がきめ細かい霜降り。肉汁が溶け出してジューシーでとろけるような食感に。 | 2,273円(税込 2,500円) |
| 6 | バベット ステーキ【150g/250g】
Bavette Steak (Hanging Tender)
柔らかく脂身が少ないヘルシーな赤身肉。嚼むほど旨味があふれます。 | 150g 1,227円(税込 1,350円)
250g 1,818円(税込 2,000円) |
| | カットステーキ【200g】
Cut Steak
あらかじめ食べやすい大きさにカットしてあるボリューム満点ステーキ。 | 1,227円(税込 1,350円) |

■ ライス・サラダ セット
Rice & Salad Set 580円(税込 638円)

■ 桐生酵母のパン盛合わせ
Assorted Bread 500円(税込 550円)

■ ライス(単品) Rice 182円(税込 200円)

TAPAS タパス



鶏ハツのグリル
Grilled Chicken HATHU
ビールのお供にピッタリ

600円
(税込660円)

6 塩鱈のセモリナ粉揚げ
Fried Codfish With Semolina
絶妙な塩加減、鱈のサクサクフリット

600円
(税込660円)

9 チピロネス (イカの墨煮)
Squid ink Stewed Calamari
本場スペインバスク地方のママの味

850円
(税込935円)

1 ゼッポリーニ
Zeppolini
ピッツェリア定番のおつまみ

600円
(税込660円)

カポナータ
Caponata
クラシックな野菜のトマト煮込み

600円
(税込660円)

窯焼きソーセージ
Assorted Sausages
ピッツァ窯で焼き上げるブリッと食感!

980円
(税込1,078円)

2 ホットチキントルティーヤロール
Hot Chicken Tortilla Roll
ハラペーニョをたっぷり入れたスパイシーなトルティーヤロール

600円
(税込660円)

ポルペッティーニ
Polpettini (Meatballs Stew With Rich Tomato Sauce.)
鶏肉のイタリア風ミートボールのトマト煮込み

600円
(税込660円)

10 仔羊のプロシュエッ
Grilled Lamb Brochettes
柔らかかでクセがない串焼きをバジルとマスタードのソースで

1,200円
(税込1,320円)

3 豚タンのカルパッチョ仕立て
Pork Tongue Carpaccio
スライスしたタンは臭みがなくさっぱり

600円
(税込660円)

木の子と帆立の
スモークアヒージョ
Mushrooms, Smoked Scallops Ahijo

600円
(税込660円)

11 フルーツトマトとブファラの
カプレーゼ
Mozzarella Cheese Bufala & Fruit Tomato
水牛のミルクから作られたモッツァレラ・ブファラ使用

1,200円
(税込1,320円)

4 豚のホホ肉のグリル
Grilled Pork Cheeks
香ばしく焼き上げた頬肉と酸味のあるソースがさっぱりと

600円
(税込660円)

アンチョビポテト
Anchovy Potato
アンチョビとニンニクが香る人気のポテト

600円
(税込660円)

スパイシージャークシュリンプ
Spicy Jerk Shrimp
スパイスの効いたブリブリ海老はビールにぴったり!

1,300円
(税込1,430円)

5 スルメイカのブランチャ
Calamari Bianche
アンチョビとガーリックが食欲をそそるレモンを絞って召し上がれ!

600円
(税込660円)

7 レバーのコンフィ
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

600円
(税込660円)

12 チーズ盛り合わせ
Assorted Cheese

1,500円
(税込1,650円)

ヤリイカとじゃがいもの
ジェノベーゼ
Genovese With Calamari & Potato

600円
(税込660円)

8 牡蠣のオイル漬け
Oil Oysters
ブリッと食感! 牡蠣の旨味をシンプルに

680円
(税込748円)

SALAD サラダ



エンダイブとマッシュルームのハーブサラダ



菜園風バーニャカウダ

本日のグリーンサラダ
Today's Green Salad

M 500円(税込550円)
L 800円(税込880円)

エンダイブとマッシュルームの
ハーブサラダ
Endive & Fresh Mushroom Herbs Salad
ほろ苦野菜とフレッシュマッシュルーム、胡桃のサラダ

L 890円(税込979円)

キュウイ、メ魚、クレソンのサラダ
Kiwi, Pickled fish, Watercress Salad
キュウイの甘酸っぱさと酢メの魚の相性が抜群!

800円(税込880円)

菜園風バーニャカウダ
Bagna cauda
自家製バーニャカウダソースにディップして

M 1,000円(税込1,100円)
L 1,800円(税込1,980円)

PASTA パスタ

ダニエル風ヴィンテージナポリタン
Neapolitan
(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。

900円(税込990円)

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。

900円(税込990円)

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。

950円(税込1,045円)

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。

950円(税込1,045円)

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。

990円(税込1,089円)

しらすとルッコラのパスタ
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。

1,090円(税込1,199円)

胡桃とゴルゴンゾーラチーズのニョッキ
Gnocchi Gorgonzola With Walnut

もちもちのニョッキにゴルゴンゾ
ーラソースが絡みクルミがアクセ
ント。

1,290円(税込1,419円)

海老とズッキーニのアーリオオーリオ
Prawn & 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。

1,390円(税込1,529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.



カルネピカンテ



しらすとルッコラのパスタ



プッタネスカ



胡桃とゴルゴンゾーラチーズのニョッキ



海老とズッキーニのアーリオオーリオ



豚肉としし唐のパスタ ～スモークチーズ風味～



ダニエル風ヴィンテージナポリタン



ポモドーロ

PIZZA

ローマピッツァ

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！

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。
990円(税込1,089円)



マルゲリータ

スモークチキンハニーマスタード
Smoked chicken With Honey Mastered
鶏の燻製から作ります。生姜、蜂蜜、醤油を使ったBBQスタイル。
1,190円(税込1,309円)



スモークチキンハニーマスタード



クラム

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。
1,280円(税込1,408円)

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。
1,350円(税込1,485円)



フンギ

フロマージュ(赤)
Formaggio
【4type of Cheese, Tomato-based】
4種のチーズのトマトスタイル。黒コショウ風味。
1,190円(税込1,309円)

フロマージュ(白)
Formaggio
【6type of Cheese, Walnut, Honey, Cream-based】
6種のチーズのクリームスタイル。胡桃、蜂蜜、黒コショウのアクセント。
1,590円(税込1,749円)



フロマージュ(赤)



フロマージュ(白)

ハラペーニョ ディアボラ
Charcuterie Diavola
【Jalapeno Pepper, Dry-cured Ham, Chorizo, Chilli Pepper】
ハラペーニョ、生ハム、チョリソーを乗せた辛いピッツァ。
1,680円(税込1,848円)



ハラペーニョ ディアボラ



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.

There's always
room for dessert!

DOLCE ドルチェ



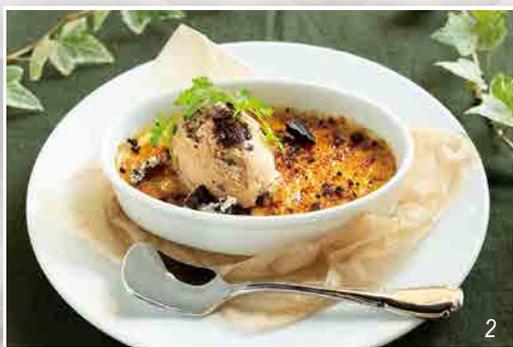
1 エスプレッソとマスカルポーネ

DOLCE PIZZA

”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
1,100円
(税込1,210円)

1
エスプレッソとマスカルポーネ
Espresso & Mascarpone Pizza
【Espresso, Mascarpone, Cream】
ほろ辛い大人のコーヒーピッツァ
1,300円
(税込1,430円)



アイス盛り合せ
Assorted Ice cream

370円
(税込407円)

2 濃厚クレームブリュレ
Creme brulee

400円
(税込440円)

表面をカラメルソースで覆った濃厚プリン。
クッキー&エスプレッソのジェラート

3 ティラミス クロカンテ
Tiramisu

560円
(税込616円)

ふわふわのマスカルポーネとメレンゲクッキーのアクセント。ほろ辛い大人のドルチェ。

4 カッサータ
Cassata

560円
(税込616円)

リコッタチーズを使ったシチリア発祥のアイスケーキ

5 テリーヌショコラ
Terrine Chocolat

560円
(税込616円)

濃厚ショコラの柔らかな口溶け

さつま芋のキャラメリゼ
ナッツソース

560円
(税込616円)

Caramelised Sweet potato
With Carmen & Walnut
ねっとりしたお芋とふわふわのクリーム、胡桃のアクセント。



DRINKS

400円(税込440円)

Hot

コーヒー / 紅茶 / カフェラテ / ココア
Coffee / Tea / Cafe latte / Hot Chocolate

Cold

アイスコーヒー / アイスティー / アイスカフェラテ
Iced Coffee / Iced Tea / Iced Cafe latte

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)

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。リッチでモルディーな仕上がります。



200ml 350円(税込385円)
400ml 530円(税込583円)

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)



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)

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ます。

T アンチョビポテト 600円(税込660円)
Anchovy and Potato
トラボルタ

U スモークチキンレッグ 600円(税込660円)
Smoked Chicken leg
アンブレラ
香ばしいスモークチキン！外側はパリッと中はしっとり

V 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

B ローストポークの温玉添え 700円(税込770円)
Roast Pork With Soft Boiled egg
ブラックパレード
桜チップでスモーキーなお肉は三元豚を使用
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).

COCKTAILS カクテル

ALL 500円(税込 550円)

Beer ビアカクテル

シャンディガフ
(ビール&ジンジャーエール)
Shandy Gaff 【Beer & Ginger Ale】

ビアスプリッツァー
(ビール&白ワイン)
Beer Spritzer 【Beer & White wine】

カシスビア
(ビール&カシス)
Cassis Beer 【Beer & Cassis】

Rum ラムベース

カクテルズ・モヒート & ソーダ
Cocktails Mojito & Soda

キューバリブレ
(ラム酒&コーラ)
Cuba River 【Rum & Coke】

ラム・ハイ
(ラム酒&ソーダ&レモン)
Rum Hi 【Rum & Soda & Lemon】

Gin ジンベース

ジントニック
(ジン&トニックウォーター)
Gin and Tonic 【Gin & Tonic water】

ジンバック
(ジン&ジンジャーエール)
Gin Buck 【Gin & Ginger Ale】

オレンジブロッサム
(ジン&オレンジジュース)
Orange Blossom 【Gin & Orange Juice】

Tequila テキーラベース

テキーラサンライズ
(テキーラ&オレンジジュース)
Tequila Sunrise【Tequila & Orange Juice】

TNT
(テキーラ&トニックウォーター)
TNT 【Tequila & Tonic water】

メキシココーラ
(テキーラ&コーラ)
Mexicola 【Tequila and Coke】

Vodka ウォッカベース

モスコミュール
(ウォッカ&ジンジャーエール&ライム)
Moscowmule 【Vodka & Ginger Ale & lime】

スクリュードライバー
(ウォッカ&オレンジジュース)
Screw driver 【Vodka & Orange Juice】

ブルドッグ
(ウォッカ&グレープフルーツジュース)
Bulldog 【Vodka & Grapefruit juice】

Cassis カシスベース

カシスオレンジ
(カシス&オレンジジュース)
Cassis Orange 【Cassis & Orange Juice】

カシスソーダ
(カシス&ソーダ)
Cassis Soda 【Cassis & Soda】

カシスウーロン
(カシス&ウーロン茶)
Cassis Oolong 【Cassis & Oolong Tea】

Dita デイタベース

デイタオレンジ
(デイタ&オレンジジュース)
Dita Orange 【Dita & Orange Juice】

デイタグレープフルーツ
(デイタ&グレープフルーツジュース)
Dita grapefruit 【Dita & Grapefruit juice】

デイタトニック
(デイタ&トニックウォーター)
Dita Tonic 【Dita & Tonic water】

Peach ピーチベース

ピーチオレンジ
(ピーチ&オレンジジュース)
Peach Orange 【Peach & Orange Juice】

ピーチフィズ
(ピーチ&ソーダ)
Peach Fizz 【Peach & Soda】

レゲエパンチ
(ピーチ&ウーロン茶)
Reggae Punch 【Peach & Oolong Tea】

CHU-HAI 酎ハイ

ウーロンハイ 430円(税込473円)
Oolong Hi 【Shochu & Oolong tea】

シチリアレモンサワー
Sicilian lemon sour 450円(税込495円)
【Shochu & Sicilian lemon juice & soda】

SHO-CHU 焼酎グラス

芋…薩摩 邑 500円(税込550円)
Imo Shochu(glass)

麦…和ら麦 500円(税込550円)
Mugi Shochu(glass)

(ロック / 水割り / お湯割り)
Ice / Water / Hot Water

SAKE 日本酒

赤城山 生酒 (300ml)
Akagisan Fresh Sake 650円(税込715円)

UME-SHU 梅酒

梅原酒 (白加賀) 500円(税込550円)
Ume-Goshu (un. white)

WHISKY ウイスキー

ロック / 水割り / ソーダ割
Ice / Water / Soda 450円(税込495円)

BEER ビール

エビスビール
Yebisu beer

■ 300ml 430円(税込473円)

■ 500ml 580円(税込638円)

■ 1,500ml 1,550円(税込1,750円)



WINE ワイン

赤ワイン・白ワイン
Red wine / White wine

■ グラス 500円(税込550円)
Glass

■ デキャンタ 1,220円(税込1,342円)
Decanter

ワインリストをご覧ください
Please look at the wine list.

ボトルワイン 1,880円(税込2,068円)~
Bottle wine

スパークリングワイン
Sparkling wine 2,680円(税込2,948円)~

NON-ALCOHOL

ノンアルコール

シャーリーテンプレート 500円(税込550円)
(グレナデン&ジンジャーエール)
Shirley Temple【Pomegranate & Ginger Ale】

サンセットダニー 500円(税込550円)
(マンゴ&オレンジジュース&ソーダ)
Sunset danny【Mango & Orange Juice & Soda】

サッポロプレミアム 450円(税込495円)
Sapporo premium 【Non-Alcohol Beer】

デュク・ドゥ・モンターニュ 600円(税込660円)
Duc de Montagne 【Non-Alcohol Wine】

DRINKS

ソフトドリンク

Hot drinks

温かいドリンク

コーヒー 400円(税込440円)
Coffee

紅茶 400円(税込440円)
Tea

カフェラテ 400円(税込440円)
Cafe latte

ココア 400円(税込440円)
Hot Chocolate

Fruit Juices

フルーツジュース

Cold drinks

冷たいドリンク

アイスコーヒー 400円(税込440円)
Iced Coffee

アイスティー 400円(税込440円)
Iced Tea

アイスカフェラテ 400円(税込440円)
Iced Cafe latte

オレンジ 400円(税込440円)
Orange Juice

ジンジャーエール 400円(税込440円)
Ginger Ale

コーラ 400円(税込440円)
Coke

ウーロン茶 400円(税込440円)
Oolong Tea

黒ウーロン茶 450円(税込495円)
Black Oolong Tea

グレープフルーツ 400円(税込440円)
Grapefruit Juice

Daniel house

ダニエルハウス

群馬県太田市飯田町895

Tel 0276-47-1222

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

17:00-22:00(L.O 21:00)

Closed 月曜(第2・4火曜)

WEB



Affiliated restaurants



イル・ソーニョ
ilsogno

長野県北佐久郡大字軽井沢星野

ハルニレテラス

Tel 0267-31-0031

Open 11:00-22:00 (L.O 21:00)

※土曜のみ 11:00-23:00 (L.O 22:00)