

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

GRILL グリル



1 ブッチャーズグリル



2

3

4



5 ソーセージ盛り合わせ

7

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！	5,100 円(税込 5,610 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込んだ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)
5	ソーセージ盛り合わせ Assorted Sausages ビールにぴったり！プリッとジューシーなソーセージの盛り合せ。	2,400 円(税込 2,640 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

6	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。	3,291 円(税込 3,620 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。	2,500 円(税込 2,750 円)
7	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。噛むほど旨味があふれます。	150g 1,391 円(税込 1,530 円) 250g 2,100 円(税込 2,310 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ホリユーム満点ステーキ。	1,355 円(税込 1,490 円)

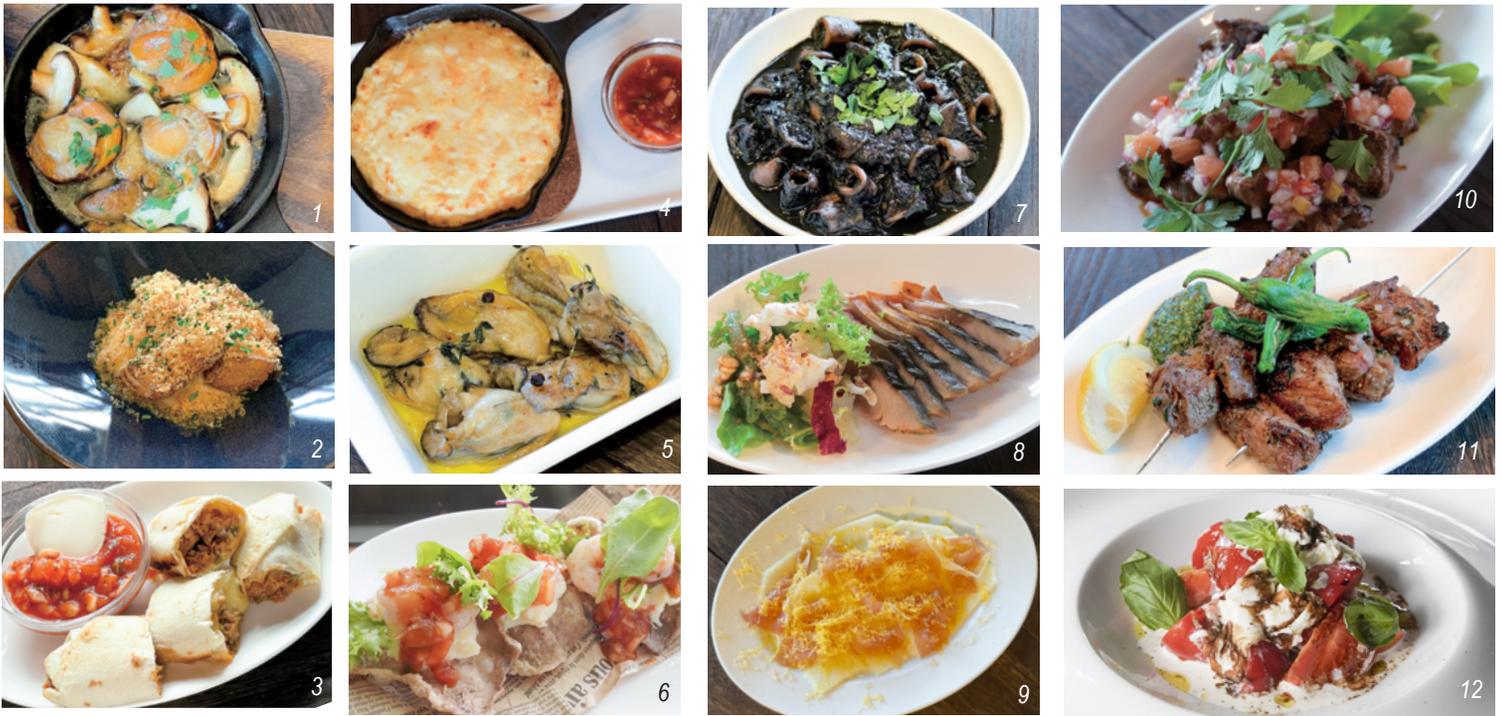
■ ライス・サラダセット 580 円(税込 638 円)
Rice or Bread & Salad Set

※ パンもお選びいただけます。

■ ライス (単品) Rice 182 円(税込 200 円)

■ パン (単品) Bread 182 円(税込 200 円)

TAPAS タパス



1 アンチョビポテト
Anchovy Potato
アンチョビとニンニク香るポテト 600円
(税込660円)

2 季節野菜のフリット
Season vegetable Fritters
旬の食材をお酒にぴったりのフリットで 690円
(税込759円)

3 木の子と帆立の
スモークアヒージョ
Mushrooms, Smoked Scallops Ahijo 690円
(税込759円)

4 白身魚のフリット
Fish Fritters
絶妙な塩加減のサクサクフリット 690円
(税込759円)

5 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 720円
(税込792円)

6 ホットチキントルティーヤロール
Hot Chicken Tortilla Roll
ハラペーニョたっぷりでスパイシー 720円
(税込792円)

7 トルティージャ
tortilla
ゴルゴンゾーラ香るスペイン風オムレツ 720円
(税込792円)

8 牡蠣のオイル漬け
Oil Oysters
フリットと食感！牡蠣の旨味をシンプルに 720円
(税込792円)

9 スパイシーサルサチキン
Spaicy Salsa Chicken
自家製スパイスに漬け込んだジューシーな鶏もも肉 720円
(税込792円)

10 とり皮のブルスケッタ
Oil Oysters
マッシュポテトとサルサの満足感のある一品 850円
(税込935円)

11 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)

12 サバのスモーク
Smoked Mackerel
香り際立つサバの燻製 850円
(税込935円)

13 根菜と生ハムのサラダ
Root Vegetable and Prosciutto Salad
シャキシャキ野菜とチーズ香るプロシュート 980円
(税込1,078円)

14 牛肉のスパニッシュステーキ
サルサソース
Beef Spanish Steak with Salsa Sauce
ステーキ用の特製のソースとジューシーなお肉 980円
(税込1,078円)

15 仔羊のブロシェット
Grilled Lamb Brochettes
柔ら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)

16 フルーツマトのカプレーゼ
Mozzarella Cheese & Fruit Tomato
甘みが自慢のフルーツマトとミルクィなチーズ 1,200円
(税込1,320円)

チーズプレート
Assorted Cheese 1,500円
(税込1,650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 L 890円(税込979円)
ほろ苦野菜とフレッシュマッシュルーム、
胡桃のサラダ

菜園風バーニャカウダ
Bagna Cauda M 1,000円(税込1,100円)
自家製バーニャカウダソースに
ディップして L 1,800円(税込1,980円)

PASTA パスタ



サーモンとかぶのアーリオオーリオ



イカとオリーブのポモドーロ



ブッコ・エ・明太子スパゲティーニ



濃厚キノコクリーム
のタリアテッレ

サーモンとかぶのアーリオオーリオ
Salmon and turnip ario aurio

サーモンとカブのレモン香るおすすめ季節パスタ。

1,190円(税込1,309円)

イカ墨とポルチーニのパスタ
Squid ink Sause With Calamari,
Porcini Mushrooms

イカ墨とポルチーニのコンビネーションが生み出した、極旨パスタ。

1,190円(税込1,309円)

ブッコ・エ・明太子スパゲティーニ
Butter and mentaiko with
Lemon spaghetti

明太子とバターのホイップにレモンを加えたダニエル風パスタ。

1,190円(税込1,309円)

イカとオリーブのポモドーロ
Squid and olives Pomodoro

ヤリイカとオリーブに特製トマトソースに絡めたシンプルパスタ。

1,190円(税込1,309円)

鴨と蓮根のリングイネ山椒風味
Duck and Lotus Root flavored with sansho

自家製の鴨のコンフィを贅沢に使い、山椒を効かせたオリジナルパスタ

1,290円(税込1,419円)

海老のトマトクリーム
Shrimp With
Tomato Cream Sause

海老好きにはたまらない、風味豊かな濃厚トマトクリームパスタ。

1,290円(税込1,419円)

濃厚キノコクリーム
のタリアテッレ
Rich Mushroom Cream Tagliatelle

クリーミーでコク深いきのこのソースのリッチなパスタ。

1,390円(税込1,529円)

4 種チーズのニョッキ
4 kinds of Cheese Sause, Black Pepper

チーズ本来の味を最大限に味わえるニョッキ。4種類のチーズをよく混ぜて召し上がれ！

1,490円(税込1,639円)

今月のパスタ
Monthly Pasta

別紙をご覧ください。



イカ墨とポルチーニのパスタ



海老のトマトクリーム



鴨と蓮根のリングイネ山椒風味



4 種のチーズのニョッキ

PIZZA ローマピッツァ

マルゲリータ
Margherita
【Mozzarella cheese, basil, Tomato-based】

Take out ok

トマト・モッツァレラ・
バジルの人気ピッツ
ァ。
1,090円(税込1,199円)

フロマージュ (赤)
Formaggio
【4type of Cheese, Tomato-based】

Take out ok

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)

ビアンケッティ
Bianchetti
【Shirasu Tiny Fishes, Olives, Caper,
Tomato-based】

1,350円(税込1,485円)

しらす、オリーブ、ケッ
パを使用した、トマト
ベースピッツァ。

フンギ
Funghi
【Mushrooms, Italian Fontina Cheese,
Mushrooms Paste】

Take out ok

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)

フロマージュ (白)
Formaggio
【6type of Cheese, Walnut, Honey, Cream-based】

Take out ok

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)

プロシュートルッコラ
Prosciutt Arugula
【Dry-cured Ham, Arugula】

1,680円(税込1,848円)

生ハムとたっぷりサラ
ダとの贅沢ピッツァ。

プロシュートビスマルク
Prosciutt Bismark
【Dry-cured Ham, Tomato-based,
Soft-boiled egg】

1,680円(税込1,848円)

プロシュートとマッシ
ュルームにとろーり半
熟卵を絡めて召し上が
れ。

ハラペーニョ ディアボラ 🌶️
Charcuterie Diavola
【Jalapeno Pepper, Dry-cured Ham, Chorizo
, Chilli Pepper】

1,680円(税込1,848円)

ハラペーニョ、生ハム、
チョリソーを乗せた辛
いピッツァ。

季節のピッツァ
Seasonal Pizza

別紙をご覧ください。

ピッツァのお持帰りができます。
Take out pizza available.



マルゲリータ



プロシュートルッコラ



フロマージュ (赤)



ビアンケッティ



フンギ



フロマージュ (白)



ハラペーニョ ディアボラ



プロシュートビスマルク

DOLCE ドルチェ



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)

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



濃厚パannaコッタ



ティラミス クロカンテ



カッサータ



カタラーナ



ショコラバスクチーズケーキ

アイス盛り合せ
Assorted Ice cream
370 円
(税込 407 円)

濃厚パannaコッタ
Panna cotta
560 円
(税込 616 円)

口に入れると、とろける濃厚な甘さ
控えめのドルチェ。

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。ほろ苦い大人のドルチェ。

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
発祥のアイスクーキ

カタラーナ
Catalana
560 円
(税込 616 円)

濃厚カスタードにカリカリのキャラメル
ずっさりとしたチョコソースとオレンジを添えて

ショコラバスクチーズケーキ
Chocolate Basque Cheesecake
560 円
(税込 616 円)

クリームチーズをふんだんに使ったレア
のような食感のショコラチーズケーキ。



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스티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



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。



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
のど越し。リッチでモルティーな仕上がりで



ヴィヴィアン

【ベルジャンスタイル・トリペル】
Vivian [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。



飲み
比べ

デラシネ

【インターナショナル・ペールエール】
Deracine [international pale ale]

ネルソン・ソーヴィンホップ特有の白ワインの
様な薫りが魅惑的に立ち昇る、心地良い苦
み、キレの良いのど越しです。

BEER FLIGHT 飲み比べ

飲み
比べ

3 種飲み比べ Alc. 5%

各 S サイズ 1,120円 (税込1,232円)

トラボルタ、アンブレラ、デラシネの3種類のセット
3 Beer flight set Travolta, Umbrella, Deracine

BEER & FOOD PAIRING ペアリング

料理に合わせて選ぶペアリング。各お料理にぴったりなビールのマークがついています。

TR アンチョビポテト 600円 (税込660円)
Anchovy Potato
トラボルタ アンチョビとニンニク香るポテト

V レバーのコンフィ 720円 (税込792円)
Liver Confit
ヴィヴィアン 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

U ホットチキントルティーヤロール 720円 (税込792円)
Hot Chicken Tortilla Roll
アンブレラ ハラペ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

D 牡蠣のオイル漬け 720円 (税込792円)
Oil Oysters
デラシネ ブリツと食感！牡蠣の旨味をシンプルに

※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】

ピアスプリッツァー
(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 【Ginr&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】

メキシコクラ
(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 ディタベース

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

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

ディタトニック
(ディタ&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-Genshu(Plum Wine)

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

■ 430円(税込473円)

■ 580円(税込638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

シャーリーテンブル 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

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

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

Fruit Juices フルーツジュース

オレンジ 400円(税込440円)
Orange Juice

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

WEB



Affiliated restaurants



イル・ソーニョ
ilsogno

長野県北佐久郡大宇根井沢星野

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)