

DANIEL HOUSE LUNCH MENU

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

*サラダバー・ドリンクバーの提供は 14:50 迄

Brewery & Grill Restaurant

DANIEL HOUSE

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

1,291 円 (税込1,420 円)

KIDS SET

キッズセット【お子様限定】

- ハーフサイズパスタ
【ボモドーロ】
- サラダバー
- ドリンクバー
- スープ

600 円 (税込 660 円)

MEAT 肉料理



鶏もも肉のスパイスローストサルサソース

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】



国産三元豚とボルチーニのトマト煮込み

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で、ほんのり辛いです。

国産三元豚とボ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、香り高いボ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 ～和風オニオンソース～

Beef Hamburg Steak Japanese Style Onion Sauce

ランチセット
+ 182 円 (税込 200 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♪



ビーフ100% ハンバーグ

*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

1,291 円 (税込1,420 円)

*パスタ大盛り **+**150 円(税込165 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.



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



ブッロ・エ・明太子スパゲティーニ



海老のトマトクリーム



イカ墨とポルチーニのパスタ



濃厚キノコクリームの
タリアテッレ



鴨と蓮根のリングイネ山椒風味

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

サーモンとかぶのレモン香るおすすめ
季節パスタ。

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

イカとオリーブに特製トマトソースが
絡んだシンプルな味わい。

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

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。

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

ジューシーな鴨に食感の楽しい
蓮根、ピリッと山椒がアクセント。

ランチセット
+ 100 円 (税込 110 円)

イカ墨とポルチーニのパスタ
Squid ink Sauce 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。

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

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。

ランチセット
+ 100 円 (税込 110 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ソースの
リッチなパスタ。

今月のパスタ
Monthly Pasta

スタッフにお尋ね下さい。

ランチセット
+ 200 円 (税込 220 円)

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

1,291 円 (税込1,420 円)

1 マルゲリータ

Take out ok

Margherita

【Mozzarella cheese, Basil, Tomato-based】

トマト・モッツアレラ・バジルの人気
ピッツァ。

2 フンギ

Take out ok

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 ピカンテ



Take out ok

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。

4 ビアンケッティ

Bianchetti

【Shirasu Tiny Fishes, Olives, Caper,
Tomato-based】

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。

5 プロシュートビスマルク

Prosciutt Bismark

【Dry-cured ham, Tomato-based,
Soft-boild egg】

プロシュートとマッシュルームにと
ろーり半熟卵と絡めて召し上がれ。

ランチセット

+ 250 円 (税込 275 円)

6 季節のピッツァ

Seasonal Pizza

スタッフにお尋ね下さい。

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



マルゲリータ



フンギ



ピカンテ



ビアンケッティ



プロシュートビスマルク

BEEF STEAKステーキ

LUNCH SET

ランチセット

プラス + 500円(税込550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)/ライス大盛り無料】



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

特選牛サーロインステーキ

Specialty 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

パン or ライス / コーヒー付き

180g 3,291円(税込3,620円)

セット

サラダバー / ドリンクバー

3,791円(税込4,170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

180g 2,500円(税込2,750円)

セット

サラダバー / ドリンクバー

3,000円(税込3,300円)

バベットステーキ

Bavette Steak (Hanging Tender)

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、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

150g 1,391円(税込1,530円)

250g 2,100円(税込2,310円)

セット

サラダバー / ドリンクバー

1,891円(税込2,080円)

2,600円(税込2,860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

パン or ライス / コーヒー付き

200g 1,355円(税込1,490円)

セット

サラダバー / ドリンクバー

1,855円(税込2,040円)

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】	円 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 (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】	円 ほろ苦い大人のコーヒ ーピッツァ	1,300 (税込1,430 円)
--	--------------------------	----------------------



濃厚パナコッタ



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)

濃厚パナコッタ Panna cotta

560 円
(税込616 円)

口に入ると、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
ずっけ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

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。

CRAFT BEER クラフトビール



S 390円(税込429円)
M 590円(税込649円)
L 1,980円(税込2,178円)

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。

Alc. 5%



S 390円(税込429円)
M 590円(税込649円)
L 1,980円(税込2,178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
のど越し。リッチでモルティーな仕上がりで

Alc. 5%



S 450円(税込495円)
M 670円(税込737円)

飲み
比べ

ヴィヴィアン

【ベルジャンスタイル・トリプル】
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。

Alc. 8%



S 390円(税込429円)
M 590円(税込649円)

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。

Alc. 5%

BEER FLIGHT 飲み比べ

飲み
比べ

3 種飲み比べ Alc. 5%

各 S サイズ 1,150円(税込1,265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

※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】

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

カシスピア
(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

ウィスキー

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 2,680円(税込2,948円)〜
Sparkling wine

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)
(モナマンゴー&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・ドウ・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)