

DANIEL HOUSE GRAND MENU

GRILL グリル



1 ブッチャーズグリル
Butcher's Grill (Beef & Pork & Chicken) 5,100円(税込 5,610円)
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!

2 ひな鶏のグリルと
インカの目覚めロースト 1,980円(税込 2,178円)
Grilled Chicken With Roasted Potatoes
ひな鶏を半羽使用、柔らかな肉質

3 鶏もも肉のスパイスロースト
サルサソース 1,380円(税込 1,518円)
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!

4 国産三元豚のグリル
マスタード添え 1,380円(税込 1,518円)
Grilled Pork With Mustard Sauce

5 ソーセージ盛り合わせ 2,400円(税込 2,640円)
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合せ。

6 リブロースステーキ【180g】 2,500円(税込 2,750円)
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。
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

7 バベットカットステーキ【200g】 1,855円(税込 2,041円)
Bavette Steak(Hanging Tender) Cut Steak
柔らかく脂身が少ないヘルシーなハラミを食べ
やすいようにカットしました。
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

■ 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



砂肝アヒージョ



ホットチキントルティーヤロール



チピロネス



トリュフポテト



牡蠣のオイル漬け



あさりの白ワイン煮



スパイシーサルサチキン



自家製ベーコン



生ハム盛り合わせ

12

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)

ガーリックトースト
garlic toast
お肉料理とも一緒にどうぞ
690円
(税込759円)

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)

砂肝アヒージョ
Gizzard ajillo
歯応えが楽しめるアヒージョ
720円
(税込792円)

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スパイシー
720円
(税込792円)

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

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
720円
(税込792円)

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)

トリュフポテト
truffle fries
カリッとあげたポテトにトリュフ塩
980円
(税込1,078円)

あさりの白ワイン煮
Braised scallion with white wine
アルコールとのペアリングに
980円
(税込1,078円)

自家製ベーコン
Squid ink Stewed Calamari
店内で熟成させた手作りベーコン
980円
(税込1,078円)

仔羊のグリル
Grilled Lamb Brochettes
柔らかくてクセがない仔羊を
バジルとマスタードのソースで
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)

フルーツマトのカプレーゼ
Cheese & Fruit Tomato
甘みが自慢のフルーツマトと水牛乳のチーズ
1,690円
(税込1,859円)

生ハム盛り合わせ
assorted cured ham
4種類の生ハムとサラミ
1,900円
(税込2,090円)



エンダイブとマッシュルームのハーブサラダ

SALAD サラダ

ベーシックグリーンサラダ
Basic Green Salad
とりわけ目安 M:1-2名 L:3-4名
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)

PASTA パスタ



自家製ナポリ風ラグーソースのパスタ



イダコのアーリオオーリオ



菜の花と自家製サルシッチャのアーリオオーリオ



ボンゴレビアンコ

自家製ナポリ風
ラグーソースのパスタ
Neapolitan Ragout Sauce Pasta

玉ねぎの甘みと牛肉の旨み
を無水で閉じ込めたパスタ。
ブラックペッパーがアクセント。

1,190円(税込1,309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。

1,290円(税込1,419円)

イダコのアーリオオーリオ
Octopus Aglio Aurio

タコの食感と溢れる出汁の
風味豊かなオイルパスタ。

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)

ボンゴレビアンコ
vongolevianco

たっぶりアサリの旨みが効いた
シンプルパスタ。

1,390円(税込1,529円)

菜の花と自家製サルシッチャの
アーリオオーリオ
Aglio Aglio with rape blossoms and
homemade salsiccia

春の食材に自家製サルシッチャ
を加えた季節を感じるパスタ。

1,390円(税込1,529円)

牡蠣と海苔の辛いクリームソース
Seaweed and oysters in spicy cream sauce

クリームソースに海苔と柚子胡椒
がピリッと効いたクセになる一品。

1,390円(税込1,529円)

ポモドーロニョッキ
tomato sauce gnocchi

自家製トマトソースを楽しめる
絶品ニョッキ。

1,190円(税込1,309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



牡蠣と海苔の辛いクリームソース



ポモドーロニョッキ

PIZZA ピッツァ

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。

Take out ok
1,290円(税込1,419円)

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。

Take out ok
1,290円(税込1,419円)

ピアンケッティ
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。

1,390円(税込1,529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ツ
ツァ。

Take out ok
1,390円(税込1,529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。

Take out ok
1,590円(税込1,749円)

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

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げ
られ。

1,680円(税込1,848円)

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)

季節のピッツァ
Seasonal Pizza

別紙をご覧ください。



マルゲリータ



フロマージュ (赤)



ピアンケッティ



フンギ



フロマージュ (白)

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



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

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)
--	-----------------	----------------------



エスプレッソとマスカルポーネ



濃厚パンナコッタ



ティラミス クロカンテ



カッサータ



クレームブリュレ



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)

濃厚パンナコッタ
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
発祥のアイスケーキ

クレームブリュレ
Creme brulee 560円
(税込616円)
表面をカラメルソースで覆った濃厚なプリンに
クッキー&エスプレッソのアイスを添えて

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

Brewery & Grill Restaurant

DANIEL
HOUSE

Please follow us !!



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タな仕上がりで



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)
トラボルタ Anchovy Potato
アンチョビとニンニク香るポテト

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

U ホットチキントルティーヤロール 720円(税込792円)
アンブレラ 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

※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 450円(税込495円)
Sicilian lemon sour 【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) 650円(税込715円)
Akagisan Fresh Sake

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

S 430円(税込473円)

M 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

シャーリーテンプル 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)
(モナシマンゴー&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)