



DANIEL HOUSE GRAND MENU

GRILL グリル



ブッチャーズグリル



国産三元豚のグリルマスタード添え



ひな鶏のグリルとインカの目覚めロースト



ソーセージ盛り合わせ



国産牛のタリアータ

ブッチャーズグリル

5,100円(税込5,610円)

Butcher's Grill (Beef & Pork & Chicken)

牛リブコース、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！

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 Corn Peperoncino

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！ブリットとジューシー
なソーセージの盛合せ。

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

国産牛のタリアータ

2,800円(税込3,080円)

Tagliata

柔らかい国産牛をパルミジャーノチーズと
バスサミソースでお召し上がりください。

PASTA

パスタ



夏野菜のトマトソースのスパゲッティーニ



焼きとうもろこしのペペロンチーノ



フレッシュトマトとモッツアレラのスパゲッティーニ



海老のトマトクリーム



イカ墨とポルチーニのパスタ

夏野菜のトマトソースの
スパゲッティーニ

Summer Vegetables in Tomato Sauce
たっぷり夏野菜の旨味が楽しめる
具沢山カボナータ風パスタ。

1,290円(税込1,419円)

焼きとうもろこしの
ペペロンチーノ

Grilled Corn Peperoncino
コーンの甘みが際立つ
夏の香りのペペロンチーノ。

1,290円(税込1,419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。

1,390円(税込1,529円)

フレッシュトマトとモッツアレラ
のスパゲッティーニ

fresh tomatoes and mozzarella
ミルクィなチーズとフレッシュ
トマトの定番パスタ。

1,390円(税込1,529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。

1,390円(税込1,529円)

今月のパスタ

Monthly Pasta
スタッフにお尋ね下さい。

PIZZA

ピッツア

マルゲリータ

Margherita
【Mozzarella cheese, basil, Tomato-based】

トマト・モッツアレラ・
バジルの人気ピッツ
ア。

1,390円(税込1,529円)

Take out ok

マリナーラ

marinara
【Mozzarella cheese,Garlic,Tomato-based】

特製トマトソースとに
んにくたっぷりのシン
ブルなピッツア。

1,240円(税込1,364円)

Take out ok

マイス

mais
【Mozzarella cheese,salami,Corn,Basil,
Freshcream】

コーンの甘みとサラミ
の塩気が絶妙なバラン
スのピッツア。

1,390円(税込1,529円)

サラメ

Salame
【Mozzarella cheese,Garlic,Tomato-based】

サラミ、チーズ、トマト
ソースの人気具材の組
み合わせピッツア。

1,490円(税込1,639円)

Take out ok

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)

Take out ok

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
熟卵を絡めて召し上が
れ。

1,590円(税込1,749円)

季節のピッツア

Seasonal Pizza

別紙をご覧ください。

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



マルゲリータ



マリナーラ



マイス



サラメ



フロマージュ（白）



プロシュートビスマルク

TAPAS タパス



ブロッコリーのペペロンチーノ



エビとブロッコリーのアヒージョ



チビロネス



トリュフポテト



とうもろこしのフリット



自家製ロースハム



生ハム盛り合わせ



牡蠣のオイル漬け



カプレーゼ

ミックスナッツ
mixed nut 500円
(税込550円)

ブロッコリーのペペロンチーノ
Peperoncino with broccoli 600円
アンチョビの効いたブロッコリー
(税込660円)

とうもろこしのフリット
Corn Fritters 690円
アンチョビバターを添えて
(税込759円)

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

エビとブロッコリーのアヒージョ
Shrimp and broccoli ajillo 720円
(税込792円)

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

チビロネス (イカの墨煮)
Squid ink Stewed Calamari 850円
本場スペインバスク地方のママの味
(税込935円)

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

自家製ロースハム
Roast Ham 1,100円
(税込1,210円)

チーズプレート
Assorted Cheese 1,500円
(税込1,650円)

カプレーゼ
Cheese & Tomato 980円
(税込1,078円)

生ハム盛り合わせ
assorted cured ham 2,380円
(税込2,618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 M 500円(税込550円)
L 800円(税込880円)
とりわけ目安 M:1-2名 L:3-4名

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

DOLCE ドルチェ

DOLCE PIZZA

"天然酵母のドルチェピッツァ"



エスプレッソとマスカルポーネ

バナナ
Banana pizza 1,100円
【Banana, Cream cheese, Chocolate Sauce】
(税込1,210円)

エスプレッソとマスカルポーネ
Espresso & Mascarpone Pizza 1,300円
【Espresso, Mascarpone, Cream】
(税込1,430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

ほろ苦い大人のコーヒ
ーピッツァ



濃厚パンナコッタ



ティラミス クロカンテ



クレームブリュレ



カッサータ

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
発祥のアイスクーキ

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

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