



DANIEL HOUSE GRAND MENU

GRILL グリル



スッチャーズグリル



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
バスサミコソースでお召し上がりください。

バケット baguette

200円(税込220円)

PASTA パスタ



鯛と水菜のアーリオオーリオ



自家製トマトソースとモッツアレラのポモドーロ



海老のトマトクリーム



ホワイトソースのボロネーゼ



イカ墨とポルチーニのパスタ

鯛と水菜のアーリオオーリオ

Sea Bream and Mizuna Aglio e Olio

鯛の旨みと食感のある水菜に、柚子の香りをプラスしたさっぱりパスタ。

1,290円(税込1,419 円)

自家製トマトソースとモッツアレラのポモドーロ

Pomodoro with homemade tomato sauce and mozzarella

ミルクィなチーズと自家製トマトソースのパスタ。

1,290円(税込1,419 円)

ホワイトソースのボロネーゼ

White Sauce Bolognese

じっくり煮込んだ牛肉に特製ホワイトソースをかけた贅沢パスタ。

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)

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。

1,390円(税込1,529 円)

今月のパスタ

Monthly Pasta

別紙をご確認下さい。

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。

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

1,240円(税込1,364円)

Take out ok

フンギ

fungi
【mushrooms, italian fontina cheese,
mushroomspaste】

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。

1,390円(税込1,529円)

Take out ok

サラーム

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
み合わせピッツァ。

1,490円(税込1,639円)

Take out ok

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。

1,590円(税込1,749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、

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)

季節のピッツァ

Seasonal Pizza

別紙をご覧ください。

ピッツァのお持帰りできます。

Take out pizza available.



マルゲリータ



マリナーラ



フロマージュ (赤)



サラーム



フロマージュ (白)



プロシュートビスマルク



フンギ

TAPAS タパス



自家製ロースハム



チビロネス



トリュフポテト



生ハム盛り合わせ



ブロッコリーのペペロンチーノ



牡蠣と木の子のアヒージョ

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
アンチョビの効いたブロッコリー
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)

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

牡蠣と木の子のアヒージョ
Oysters and mushrooms ajiolo
770 円
(税込847 円)

チビロネス (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)

自家製ロースハム
Roast Hami
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)

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
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)

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
【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)

ティラミス クロカンテ
Tiramisu
560 円
(税込616 円)

クレームブリュレ
Creme brulee
560 円
(税込616 円)

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

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