



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！

国産三元豚のグリル

1,380円(税込1,518円)

マスタード添え
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！プリッとジューシー
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)

TAPAS タパス

ホットチキントルティーヤロール



自家製ロースハム



ブロッコリーのペペロンチーノ



カマンベールのブルスケッタ



秋刀魚のコンフィー

7



トリュフポテト



生ハム盛り合わせ

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 690円
(税込759円)
お肉料理とも一緒にどうぞ

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)

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

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

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

自家製ロースハム
Roast Hami 1,100円
(税込1,210円)

秋刀魚のコンフィー
Sanma Confit 1,200円
(税込1,320円)

カマンベールのオープン焼き
Baked Camembert with a side of baguette 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)

生ハム盛り合わせ
assorted cured ham 2,380円
(税込2,618円)

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



エンダイブとマッシュルームのハーブサラダ

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
(税込1,210円)
【Banana, Cream cheese, Chocolate Sauce】

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



濃厚バナナコッタ



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)

濃厚バナナコッタ
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

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

PASTA パスタ



5 種の木の子のアーリオオーリーオ



揚げ茄子のアマトリチャーナ



国産牛の白ワイン仕立てのポロネーゼ



海老のトマトクリーム



イカ墨とボルチーニのパスタ

5種の木の子のアーリオオーリーオ

1,390円(税込1,529円)

Five Kinds of Mushrooms in Garlic and Olive Oil

5 種類の木の子をたっぷり使った
旨みと香り豊かなパスタ。

国産牛の白ワイン仕立てのポロネーゼ

1,590円(税込1,749円)

Japanese beef bolognese with white wine

国産牛を贅沢に白ワインで柔らかく煮込んだ
ポロネーゼ風パスタ。山椒を添えて。

イカ墨とボルチーニのパスタ

1,390円(税込1,529円)

Squid ink Sause With Calamari,
Porcini Mushrooms

イカ墨とボルチーニのコンビネーシ
ョンが生み出した、極旨パスタ。

揚げ茄子のアマトリチャーナ

1,390円(税込1,529円)

Fried Eggplant Amatriciana

とろける茄子と濃厚トマトソース
のパスタ。
仕上げにチーズがかかります。

海老のトマトクリーム

1,390円(税込1,529円)

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。

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・モッツアレラ・
バジルの人気ピッツ
ァ。

Take out ok

1,390円(税込1,529円)

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

Take out ok

1,240円(税込1,364円)

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。

Take out ok

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
み合わせピッツァ。

Take out ok

1,490円(税込1,639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

1,590円(税込1,749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、

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-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げ
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)



サラメ



フロマージュ (白)



プロシュートビスマルク



フンギ