

DANIEL HOUSE  
GRAND MENU

GRILL グリル

Brewery & Grill Restaurant  
DANIEL HOUSE



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  
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！

5,100円(税込5,610円)

ひな鶏のグリルと  
インカの目覚めロースト  
Grilled Chicken With Roasted Potatoes  
ひな鶏を半羽使用、柔らかな肉質

1,980円(税込2,178円)

国産三元豚のグリル  
マスタード添え  
Grilled Corn Peperoncino

1,380円(税込1,518円)

国産牛のタリアータ  
Tagliata  
柔らかい国産牛をハレ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。

2,800円(税込3,080円)

ソーセージ盛り合わせ  
Assorted Sausages  
ビールにぴったり！ブリットとジューシー  
なソーセージの盛り合わせ。

2,400円(税込2,640円)

バケット  
baguette

200円(税込220円)

Please follow us !!



\*料理の付け合せはお写真と異なる場合がございます

# TAPAS タパス



自家製ローズハム



秋刀魚のコンフィ



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



カマンベールのオープン焼き

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)

チピロネス(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

自家製ローズハム  
Roast Ham 1,100円  
(税込1,210円)

秋刀魚のコンフィ  
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)



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  
【Banana, Cream cheese, Chocolate Sauce】 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】 1,300円  
(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



濃厚バナナコッタ



ティラミス クロカンテ



クレームブリュレ



テリーヌショコラ

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。

テリーヌショコラ  
chocolate terrine 560円  
(税込616円)

濃厚な味わいと滑らかな口どけ  
生チョコレートのような味わい。

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ボロネーゼ



海老のトマトクリーム



イカ墨とポルチーニのパスタ

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ボロネーゼ 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  
ボロネーゼ風パスタ。山椒を添えて。

イカ墨とポルチーニのパスタ 1,390円(税込1,529円)

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。

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】 1,390円(税込1,529円) Take out ok

トマト・モッツァレラ・  
バジルの人気ピッツ  
ァ。

マリナーラ marinara 【Mozzarella cheese, Garlic, Tomato-based】 1,240円(税込1,364円) Take out ok

特製トマトソースとに  
んにくたっぷりのシン

フンギ fungi 【mushrooms, italian fontina cheese, mushroomspaste】 1,390円(税込1,529円) Take out ok

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。

サラメ Salame 【Mozzarella cheese, Garlic, Tomato-based】 1,490円(税込1,639円) Take out ok

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。

フロマージュ (赤) Formaggio 【4type of Cheese, Tomato-based】 1,590円(税込1,749円) Take out ok

4種のチーズのトマト  
スタイル。黒コショウ  
風味。

フロマージュ (白) Formaggio 【6type of Cheese, Walnut, Honey, Cream-based】 1,590円(税込1,749円) Take out ok

6種のチーズのクリーム  
スタイル。胡桃、蜂蜜、

プロシュートビスマルク Prosciutt Bismark 【Dry-cured Ham, Tomato-based, Soft-boild egg】 1,590円(税込1,749円)

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。

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