



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

Butcher's Grill (Beef & Pork & Chicken)

上州牛リブローズ、三元豚、清流鶏のグリル。
アンブレラや赤ワインのペアリングがおすすめ！

5,300円(税込5,830円)

国産三元豚のグリル マスタード添え

Grilled Corn Peperoncino

1,680円(税込1,848円)

ソーセージ盛り合わせ

Assorted Sausages

ビールにぴったり！フリットとジューシー
なソーセージの盛合せ。

2,400円(税込2,640円)

清流鶏のグリルと 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

2,100円(税込2,310円)

上州牛のタリアータ

Tagliata

柔らかい国産牛をバ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。

3,200円(税込3,520円)

バケット
baguette

200円(税込220円)

TAPAS タパス



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)

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

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

自家製ベーコン
Roast Hami 1,100円
(税込1,210円)

イワシのコンフィー
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

DOLCE ドルチェ

DOLCE PIZZA

さらにおいしくなりました♪

バナナ
Banana pizza 1,200円
【Banana, Cream cheese, Chocolate Sauce,
(税込1,320円)
Cream】
バナナとクリームチ
ーズ、チョコレート
ソースにフレッシュ
ホイップを添えて。

エスプレッソとマスカルポーネ
Espresso & Mascarpone Pizza 1,400円
【Espresso,Mascarpone,Cream,Ice cream】
(税込1,540円)
ほろ苦い大人のコーヒ
ーピッツァ。
バニラアイス添えて。



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



焼きとうもろこしのペペロンチーノ



夏野菜のトマトソースのスパゲッティーニ



上州牛のミートソースパスタ



カチョエペペ



イカ墨とボルチーニのパスタ

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。	1,390円(税込1,529円)	夏野菜のトマトソースのスパゲッティーニ Spaghettini with Summer Vegetables in Tomato Sauce たっぷり夏野菜の旨みを楽しめる具沢山カボナータ風パスタ。仕上げにチーズがかかります。	1,490円(税込1,639円)
上州牛のミートソースパスタ Jyoshugyu Meat Sauce 上州牛がたっぷり入った食べ応えのあるミートソースパスタ。	1,900円(税込2,090円) チーズソース +110円	カチョエペペ Monthly Pasta 黒胡椒の香りとたっぷりチーズのシンプルパスタ。	1,390円(税込1,529円)
イカ墨とボルチーニのパスタ Squid ink Sauce 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。	1,390円(税込1,529円)	海老のトマトクリーム Shrimp With Tomato Cream Sauce 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)

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 【Garlic, Tomato-based】	特製トマトソースとんにくたっぷりのシンプルピッツア。	1,240円(税込1,364円) Take out ok
フンギ fungi 【mushrooms, mushroomspaste】	木の子をふんだんに使用したピッツア。	1,390円(税込1,529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, Honey, Cream-based】	4種のチーズと蜂蜜のクリームスタイル。	1,590円(税込1,749円) Take out ok
プロシュートとルッコラのビスマルク Prosciutto arugula Bismark 【Dry-cured Ham, arugula, Soft-boiled egg】	プロシュートとルッコラ、フォンティナチーズ半熟卵を絡めて召し上がれ。	1,700円(税込1,870円)
スパイシーサルサ Spicy salsa 【sour cream, jalapeno pepper, meat, Tomato-based】	ハラペーニョとサワークリームのメキシカンな味わい。	1,650円(税込1,815円)
ピッツアのお持帰りができます。 Take out pizza available.		



マルゲリータ



マリナーラ



フロマージュ（赤）



フンギ



フロマージュ（白）



プロシュートとルッコラのビスマルク



スパイシーサルサピッツア