



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)

上州牛リブロース、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。

3,200円(税込3,520円)

バケット
baguette

200円(税込220円)

TAPAS タパス



自家製ロースハムのカツレツ



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



イワシのコンフィー



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)

自家製ロースハムのカツレツ
Pork Loin Ham Cutlet 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



マッシュルームの菜園風サラダ

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

マッシュルームの菜園風サラダ
Fresh Mushroom garden 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♪



エスプレッソとマスカルポーネ

バナナ
Banana pizza 1,200円
(税込1,320円)
【Banana, Cream cheese, Chocolate Sauce,
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
(税込1,540円)
【Espresso, Mascarpone, Cream, Ice cream】
ほろ苦い大人のコーヒ
ーピッツァ。
バニラアイス添えて。



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オ



菜園風・野菜とリコッタチーズの Pasta



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 Pasta

5種の木の子のアーリオオーリオ

Five Kinds of Mushrooms in Garlic and Olive Oil

5 種の木の子をたっぷり使った
旨みと香り豊かなパスタ。

1,390円(税込1,529円)

上州牛のミートソースパスタ

Jyoshugyu Meat Sause

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

イカ墨とボルチーニの Pasta

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。

1,390円(税込1,529円)

菜園風・野菜とリコッタチーズの Pasta

Ortolana Pasta with Vegetables and Ricotta

野菜の甘みとトマトの旨みが広がる
ソースに、リコッタチーズのコクを
合わせた菜園風パスタ。

1,490円(税込1,639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)

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)

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。

Take out ok

1,390円(税込1,529円)

マリナーラ

marinara
【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。

Take out ok

1,240円(税込1,364円)

フンギ

fungi
【mushrooms,mushroomspaste】

木の子をふんだんに使用
したピッツア。

Take out ok

1,390円(税込1,529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, Honey, Cream-based】

4 種のチーズと蜂蜜の
クリームスタイル。

Take out ok

1,590円(税込1,749円)

プロシュートとルッコラのビスマルク

Prosciutt arugula Bismark
【Dry-cured Ham, arugula,Soft-boild 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
上され。

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