# Dessert





アッフォガード·アル·カッフェ 1,100 A ミルクソフトとバニラアイスにエスプレッソをかけて味わいます。







白玉クリームあんみつ コーヒーゼリー 440円 コーヒーゼリー 970円 (アイストッピング 800円) ミルクフロート 850円

・おしるこ(香の物付)・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・ 550円

・アイスクリーム(ブルーベリーまたはストロベリーソース)・・・・・ 550円

・プレーンヨーグルト(ブルーベリーまたはストロベリーソース)・・・550円

# 銃波のおつまみ(1)



ドイツソーセージプレート 1,980 A ドイツ伝統製法を基本としたこだわりのある味をお楽しみください。



チーズ盛合わせ 1,090 円



蓮根の挟み揚げ 厚焼き玉子 1,090 円



730 A

\*料理のお取分け希望の場合:注文時にお伝えください。

# 筑波のおつまみ(2)



野菜とお肉のサラダ

1,490 A



揚げたこ焼き 850 円



メヒかりの唐揚げ 850 円



イカの唐揚げ 1,090 円

\*料理のお取分け希望の場合:注文時にお伝えください。

# 筑波のおつまみ③



トマトのチーズ焼き 970円



鶏の唐揚げ

970 円



いかの沖漬け

1,030 円



川海老の唐揚げ 930円

冷 奴 480 円 スライスオニオン 610 円

板わさ 730 円 フライドポテト 730 円

白菜キムチ 970 P

\*料理のお取分け希望の場合:注文時にお伝えください。

# 筑波の軽食



### ロースカツサンド

1,330円

とんかつのサクサク感とソースの 相性が抜群の筑波名物サンドイッ チです。(お土産もご用意できます。)



## ローズポークの ソース焼きそば

1,330円

豚肉と野菜が入った具だくさんの 焼きそばをご賞味ください。



## 中華そば(細麺)

1,210円

鶏ガラの出汁に自家製チャーシューを入れ丁寧に仕上げました。

※価格は全て税込みになります。

# BEVERAGE

Beer ビール		Shochu 焼 酎		
	1,160 円	麦・芋 (ソーダ割り)	880 円	
生ビール(中)	920 円	(水割り/お湯割り/ロック)		
生ビール (小)	670 円	ウーロンハイ	880 円	
生ビール (グラス)	530 円	レモンサワー	900 円	
アサヒスーパードライ(大瓶)	1,090 円	和ら麦 (BOTTLE)	3,630 円	
サッポロ黒ラベル(大瓶)	1,090 円	からり芋 (BOTTLE)	3,630 円	
サッポロ赤星(中瓶)	910円	佐藤(麦)(BOTTLE)	5,500 円	
サッポロエビス 黒(小瓶)	730 円	佐藤(黒)(BOTTLE)	7,700 円	
Non-alcoholic beer ノンアルコールビール		Sake 日本酒		
アサヒドライゼロ樽詰(生)	770 円	一 品(常温·燗)150ml	730 円	
アサヒドライゼロ	550 円	一 品(冷)300ml	1,210 円	
サントリーオールフリー	550 円	月の井 純米吟醸 360ml(冷)	1,570 円	
Whisky ウイスキー		BOTTLE		
ブラックニッカハイボール(S)	700 円	宮城峡	18,000 円	
スーパーニッカ(S)	660 円	知 多	18,000 円	
スーパーニッカ (W)	1,140 円	イチローズ クラシカル	20,000 円	
シーバス12年(S)	770 円	マッカラン12年	22,000 円	
シーバス I 2年(W)	1,250円	余 市	22,000 円	
スーパーニッカ	7,300 円	響 ジャパニーズハーモニー	23,000 円	
シーバス12年	9,700 円	竹 鶴	25,000 円	
イチローズ ホワイト	11,000円	*国内産を含め多種のウイスキーをご用	<b>意しました。</b>	
House Wines ハウスワイン		*ワイン各種:MENUのワインリストをご覧ください。		
グラスワイン(赤・白)	770 円	ボトル(赤・白)	3,030 円	
Soft Drinks ソフトドリンク		Coffee/ Tea コーヒー・紅茶		
コカコーラ	440 円	ブレンドコーヒー	480 円	
ジンジャーエール	440 円	アメリカンコーヒー	440 円	
トマトジュース	440 円	アイスコーヒー	480 円	
リンゴジュース	440 円	カフェラテ (Hot/Ice)	550 円	
レモンスカッシュ	730 円	紅茶(Hot/Ice)	400 円	
マンゴーラッシー	730 ∄	はちみつ紅茶(Hot)	440 円	
コーラフロート	<b>770</b> ₱	ミルク (Hot/Ice)	400 円	
コーヒーフロート	770 円	ウーロン茶	420 円	
クリームソーダ	<b>770</b> 円	円 ※価格は全て税込みになります。		

# ワインリスト(Wine List)

#### **ハウスワイン(Vin Maison)** グラス:¥770 ボトル:¥3,030



◇ドメーヌ・ド・フロリアン・レゾー・ド・フルーレンス(白)(フランス南部/辛ロ)
DOMAINE DE FLORIAN LES HAUT DE FLEURENS
品種:ヴィオニエ、シャルドネ、ソービニョン B 各 I/3
特徴:新鮮な白い果実、ライチのようなロ当たり。レモン風味の酸味



◇ドメーヌ・ド・フロリアン・ レゾー・ド・フルーレンス (赤) (フランス南部/フルボディ) DOMAINE DE FLORIAN LES HAUT DE FLEURENS

品種:グルナーシュ、シラー 7:3

特徴:イチジクを割いた時の芳香にカシスや赤唐芥子の風味

### カジュアルワイン(Vin Intimistes)

#### 白ワイン(Vin Blanc)



◇ムートン・カデ ブラン(ボルドー産/辛口)………¥4,500 MOUTON CADET BLANC

品種:ソーヴィニョン・ブラン主体

特徴:格付け第一級シャトーが手掛ける、柑橘系果実の爽やかな風味と心地よい酸が魅力



◇モメサン コトー・ブルギニョン(ブルゴーニュ産/辛口)………¥6,000 MOMMESSIN COTEAUX BOURGUIGNONS

品種:シャルドネ

特徴:ピーチや柑橘系の果実などの爽やかな香りに、ほのかにナッツのニュアンス

## 赤ワイン(Vin Rouge)



**◇ムートン・カデ ルージュ**(ボルドー産/フルボディ) ······¥4,500 MOUTON CADET ROUGE

品種:メルロー主体

特徴:格付け第一級シャトーが手掛ける、果実の凝縮感を高めたリッチなスタイル



◇モンテス アルファ カベルネ ソーヴィニョン(チリ産/フルボディ・)・・・・・・・¥5,000 MONTES ALPHA CABERNET SAUVIGNON

品種:カベルネ・ソーヴィニョン

特徴:きめの細かいタンニンと濃厚な味わいにエレガントな酸味



◇モメサン コトー・ブルギニョン(ブルゴーニュ産/ミディアム)……¥6,000 MOMMESSIN COTEAUX BOURGUIGNONS

品種:ガメイ

特徴:ベリー系の赤いフルーツの香り、程よいタンニン分でまろやかな味わい

※赤ワインのタイプは「コク」の強い順に、「フルボディ」「ミディアムボディ」と表現しております。

# ワインリスト(Wine List)

### 白ワイン(Vin Blanc)

## お奨めワイン(Vin Recommande)



**◇ブルゴーニュ アリゴテ** (ブルゴーニュ/辛ロ)・・・・・・・・・・¥5,000 BOURGOGNE ALIGOTE

品種 アリゴテ

特徴 レモンやライムを想わせるフレッシュな柑橘系アロマにわずかな酸味



**◇プイィ・フュメ タボルデ**(ロワール産/辛ロ)………¥8,000 POUILLY FUME TABORDET

品種:ソーヴィニョン・ブラン

特徴 輝きのある色調、白い花や桃を想わせる香りでミネラル感も豊富



**◇モメサン シャブリ**(ブルゴーニュ/辛ロ)・・・・・・・・・・・・・・・¥11,000 MOMMESSIN CHABLIS

品種 シャルドネ

特徴 柑橘系の爽やかな香りとキリリと締まったフレッシュな酸味



**◇シャサーニュ モンラッシェ**(ブルゴーニュ/辛ロ)・・・・・・・・¥23,000 CHASSAGNE MONTRACHET

品種 シャルドネ

特徴 ナッツや柑橘類を連想させる香りで深い奥行き

### 赤ワイン(Vin Rouge)

### お奨めワイン(Vin Recommande)



◇ロバート・モンダヴィ ピノ・ノワール(カリフォルニア産/ミディアムボディ)・・・・¥5,500 ROBERT MONDAVI PINOT NOIR

品種 ピノノワール

特徴 ストロベリー、バラの花びら、ヴァニラを想わせる魅惑的で複雑なアロマ



◇バルベーラ・ダスティ ヴィーニャ・デル・ノーチェ(ピエモンテ産/フルボディ)・・・・・・・・¥IO,000 BARBERA D`ASTI VIGNA DEL NOCE

品種 バルベーラ

特徴 力強い果実味と酸、そして古木ならではの豊かな奥行き