

# 週替わりランチ

ご飯の量など「少なめ・多め」ご希望の方は  
お気軽にお申し付けください。



## サーモンソテー きのこクリームソース

ライス・スープ付

1,760 円

当レストランの御飯は茨城県産コシヒカリを使用しております。

※価格は全て税込みになります。

# 筑波のおすすめ

ご飯の量など「少なめ・多め」ご希望の方は  
お気軽にお申し付けください。

NEW!



## ちゃんこ鍋御膳

1,870 円

御飯・小鉢・お新香

単品：1,540 円



## カレー南蛮うどん・そば

いなり寿司：150 円 1,450 円

NEW!



## 味噌チャーシューメン

1,570 円

焼売2個：170 円 バター：120 円

当レストランの御飯は茨城県産コシヒカリを使用しております。

※価格は全て税込みになります。

# 筑波のランチ

ご飯の量など「少なめ・多め」ご希望の方は  
お気軽にお申し付けください。



## 本場ジンギスカン

2,060 円

御飯・味噌汁・お新香・フルーツ

美味しいジンギスカンを秘伝のたれでお召し上がりください。



## ローズカツカレー 1,570 円

サラダ



## ローズポーク生姜焼き 1,940 円

御飯・味噌汁・お新香・フルーツ

当レストランの御飯は茨城県産コシヒカリを使用しております。

※価格は全て税込みになります。

# 筑波のランチ

ご飯の量など「少なめ・多め」ご希望の方は  
お気軽にお申し付けください。



## 筑波地鶏の唐揚げ御膳

御飯・味噌汁・お新香・フルーツ

筑波地鶏を自家製特製ダレに漬け込みカラッと揚げました。

3個:1,700円

2個:1,500円



## スタミナ鉄板焼き 1,940円

御飯・味噌汁・お新香・フルーツ



## 本マグロの中トロ丼 2,660円

味噌汁・お新香・フルーツ

当レストランの御飯は茨城県産コシヒカリを使用しております。

※価格は全て税込みになります。

# 筑波のランチ

ご飯の量など「少なめ・多め」ご希望の方は  
お気軽にお申し付けください。

## カツサンド

国産豚ロース肉をカラッと揚げ、  
たっぷりのキャベツとともに  
サンドしました。

サラダ

1,330 円



## ミックスサンドセット

定番具材のタマゴとハムキュウリ  
をたっぷりサンドしました。

コーヒー又は紅茶

1,210 円

サンド単品：1,100 円



筑波特製牛すじカレー(サラダ)	1,210 円
ソース焼きそば	1,330 円
中華そば	1,210 円
ミニねぎとろ丼	750 円

**ランチタイム限定価格**

**・ホットコーヒー・・・360 円**

当レストランの御飯は茨城県産コシヒカリを使用しております。

※価格は全て税込みになります。

# おつまみメニュー



## 野菜とお肉のサラダ

おつまみ、お食事としてもお楽しみいただけます。

\* お食事セット：プラス 570 円 (スープ・フルーツ・ライスまたはパン)

1,490 円



チーズ盛合わせ 1,090



蓮根の狭み揚げ 1,090



厚焼き玉子 730

イカの唐揚げ	1,090 円
イカの沖漬け	1,030 円
川海老の唐揚げ	970 円
白菜キムチ	970 円

板わさ	730 円
スライスオニオン	610 円
冷奴	480 円

\* 料理のお取分け希望の場合：注文時にお伝えください。

※価格は全て税込みになります。

# BEVERAGE

## Beer ビール

生ビール(大)	1,160 円
生ビール(中)	920 円
生ビール(小)	670 円
生ビール(グラス)	530 円
アサヒスーパードライ(大瓶)	1,090 円
サッポロ黒ラベル(大瓶)	1,090 円
サッポロ赤星(中瓶)	910 円
サッポロエビス 黒(小瓶)	730 円

## Shochu 焼酎

麦・芋(ソーダ割り)	880 円
(水割り/お湯割り/ロック)	730 円
ウーロンハイ	880 円
レモンサワー	900 円
和ら麦(BOTTLE)	3,630 円
からり芋(BOTTLE)	3,630 円
佐藤(麦)(BOTTLE)	5,500 円
佐藤(黒)(BOTTLE)	7,700 円

## Non-alcoholic beer ノンアルコールビール

アサヒドライゼロ樽詰(生)	770 円
アサヒドライゼロ	550 円
サントリーオールフリー	550 円

## Sake 日本酒

一品(常温・燗)150ml	730 円
一品(冷)300ml	1,210 円
月の井 純米吟醸 360ml(冷)	1,570 円

## Whisky ウイスキー

ブラックニッカハイボール(S)	700 円
スーパーニッカ(S)	660 円
スーパーニッカ(W)	1,140 円
シーバス12年(S)	770 円
シーバス12年(W)	1,250 円
スーパーニッカ	7,300 円
シーバス12年	9,700 円
イチロース ホワイト	11,000 円

## BOTTLE

宮城 峡	18,000 円
知 多	18,000 円
イチロース クラシカル	20,000 円
マッカラン12年	22,000 円
余 市	22,000 円
響 ジャパニーズハーモニー	23,000 円
竹 鶴	25,000 円

\*国内産を含め多種のウイスキーをご用意しました。

## House Wines ハウスワイン

グラスワイン(赤・白)	770 円
-------------	-------

\*ワイン各種：MENUのワインリストをご覧ください。

ボトル(赤・白)	3,030 円
----------	---------

## Soft Drinks ソフトドリンク

コカコーラ	440 円
ジンジャーエール	440 円
トマトジュース	440 円
リンゴジュース	440 円
レモンスカッシュ	730 円
マンゴーラッシー	730 円
コーラフロート	770 円
コーヒーフロート	770 円
クリームソーダ	770 円

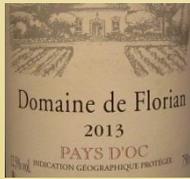
## Coffee/Tea コーヒー・紅茶

ブレンドコーヒー	480 円
アメリカンコーヒー	440 円
アイスコーヒー	480 円
カフェラテ(Hot/Ice)	550 円
紅茶(Hot/Ice)	400 円
はちみつ紅茶(Hot)	440 円
ミルク(Hot/Ice)	400 円
ウーロン茶	420 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



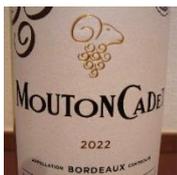
- ◇ドメヌ・ド・フロリアン・ レゾー・ド・フルーレンス (白) (フランス南部/辛口)  
DOMAINE DE FLORIAN LES HAUT DE FLEURENS  
品種: ヴィオニエ、シャルドネ、ソービニヨン B 各 1/3  
特徴: 新鮮な白い果実、ライチのような口当たり。レモン風味の酸味



- ◇ドメヌ・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)

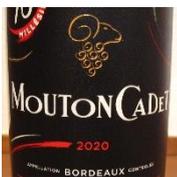


- ◇ムートン・カデ ブラン (ボルドー産/辛口) ..... ¥4,500  
MOUTON CADET BLANC  
品種: ソーヴィニヨン・ブラン主体  
特徴: 格付け第一級シャトーが手掛ける、柑橘系果実の爽やかな風味と心地よい酸が魅力



- ◇モメサン コトー・ブルギニオン (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 ソーヴィニオン (チリ産/フルボディ) ..... ¥5,000  
MONTES ALPHA CABERNET SAUVIGNON  
品種: カベルネ・ソーヴィニオン  
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・ブルギニオン (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)

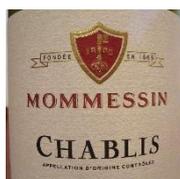
### お奨めワイン (Vin Recommande)



- ◇ブルゴーニュ アリゴテ (ブルゴーニュ/辛口) ……¥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・フュメ タボルデ (ロワール産/辛口) ……¥8,000  
POUILLY FUME TABORDET  
品種:ソーヴィニオン・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/辛口) ……¥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/辛口) ……¥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力的で複雑なアロマ



- ◇バルベラー・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) ……¥10,000  
BARBERA D`ASTI VIGNA DEL NOCE  
品種 バルベラー  
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