

Dessert



アッフオガード・アル・カッフエ 1,100 円

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ISTOPPING 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

価格は税込みになります。

筑波のおつまみ①

おすすめ



ドイツソーセージプレート 2,310円

ドイツ伝統製法を基本としたこだわりのあじ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

1,090円



厚焼き玉子

730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。

筑波のおつまみ②



野菜とお肉のサラダ

1,490 円



揚げたこ焼き

850 円



メヒカリの唐揚げ

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。

※価格は全て税込みになります。

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 970 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 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。

筑波の軽食



ローズカツサンド

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

| | |
|----------------|---------|
| 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 |

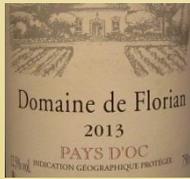
Coffee/Tea コーヒー・紅茶

| | |
|----------------|-------|
| 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



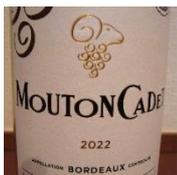
- ◇ドメヌ・ド・フロリアン・ レゾー・ド・フルーレンス (白) (フランス南部/辛口)
DOMAINE DE FLORIAN LES HAUT DE FLEURENS
品種: ヴィオニエ、シャルドネ、ソービニヨン B 各 1/3
特徴: 新鮮な白い果実、ライチのような口当たり。レモン風味の酸味



- ◇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)

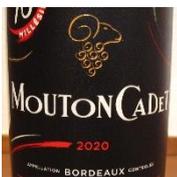


- ◇ムートン・カデ ブラン (ボルドー産/辛口) ¥4,500
MOUTON CADET BLANC
品種: ソーヴィニヨン・ブラン主体
特徴: 格付け第一級シャトーが手掛ける、柑橘系果実の爽やかな風味と心地よい酸が魅力



- ◇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)

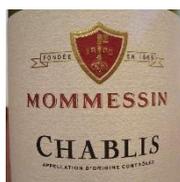
お奨めワイン (Vin Recommande)



- ◇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 モンラッシュ (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