

筑波の朝食



モーニングブレッドプレート

1,530 円

スクランブルエッグ・ソーセージ・ヨーグルト・サラダ・コーヒーまたは紅茶
プティパンはもちりとした食感と小麦粉の香ばしさが特徴のパンを使用しております。



トーストエッグセット 1,270 円

ハム or ベーコンエッグ・サラダ・フルーツ
コーヒーまたは紅茶



プティパンセット 1,020 円

プティパン3個・サラダ
コーヒーまたは紅茶

・ **エッグセット** (ゆで玉子・ハーフトースト・サラダ・コーヒーまたは紅茶) 640 円

・ **トースト** 380 円

・ **モーニングコーヒー** 400 円

※価格は全て税込みになります。

筑波の朝食



和定食

1,380 円

御飯・味噌汁・焼魚・納豆・小鉢・香の物・海苔



焼鮭定食

1,200 円

御飯・味噌汁・焼鮭・納豆・海苔・香の物



おにぎりセット

750 円

おにぎり・味噌汁・香の物

・納豆定食 (御飯・味噌汁・納豆・生玉子・香の物) 680 円

当クラブの御飯は茨城県産コシヒカリを使用しています。

※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

1,640 円



チーズ盛合わせ 1,150 円 蓮根の挟み揚げ 1,150 円 厚焼き玉子 770 円

イカの唐揚げ 1,150 円

板わさ 770 円

川海老の唐揚げ 1,020 円

スライスオニオン 640 円

白菜キムチ 1,020 円

冷奴 510 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)	1,220 円
生ビール(中)	970 円
生ビール(小)	710 円
生ビール(グラス)	560 円
アサヒスーパードライ(大瓶)	1,150 円
サッポロ黒ラベル(大瓶)	1,150 円
サッポロ赤星(中瓶)	960 円
サッポロエビス 黒(小瓶)	770 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)	810 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

*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)	880 円
-------------	-------

ボトル(赤・白)	3,300 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	850 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	530 円
アメリカンコーヒー	490 円
アイスコーヒー	530 円
カフェラテ(Hot/Ice)	610 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:¥880 ボトル:¥3,300



◇ジャルダン・ドウ・ガスコニュ・ブラン(白) (フランス南西部/辛口)

JARDINS DE GASCOGNE BLANC

品種: コロンバール、ユニ・ブラン 7:3

特徴: ライチや青りんごの香味、酸味はしっかりして、スツキリとしてきれる味わい



◇ジャルダン・ドウ・ガスコニュ・ルージュ(赤) (フランス南西部/フルボディ)

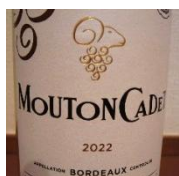
JARDINS DE GASCOGNE ROUGE

品種: メルロー、カベルネソーヴィニヨン 6:4

特徴: あずきのホクツとした香やカカオ、ザクロの香味。心地好いタンニン

カジュアルワイン (Vin Intimistes)

白ワイン (Vin Blanc)

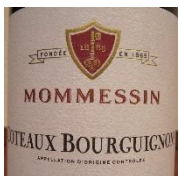


◇ムートン・カデ ブラン (ボルドー産/辛口)¥4,500

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



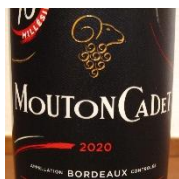
◇モメサン コトー・ブルギニオン (ブルゴーニュ産/辛口)¥6,000

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 ソーヴィニヨン (チリ産/フルボディ)¥5,000

MONTES ALPHA CABERNET SAUVIGNON

品種: カベルネ・ソーヴィニヨン

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)

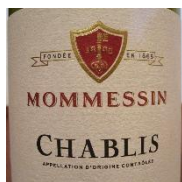
お奨めワイン (Vin Recommande)



- ◇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



- ◇プイィ・フュメ タボルデ (ロワール産／辛口) ……¥9,500
POUILLY FUME TABORDET
品種:ソーヴィニヨン・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惑的で複雑なアロマ



- ◇バローロ (ピエモンテ産／フルボディ) ……¥15,000
BAROLO
品種 ネットビーオーロ
特徴 獣やなめし革のような熟成香。長い余韻、厳格さ、力強さ