おすすめDessert



マロンパフェ

1,500 円

【コーヒーセット】1,860 円

秋の味覚の栗デザートを存分にご堪能ください。

※価格は税込みになります。

Dessert





アッフォガード・アル・カッフェ　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
1,020 円



コーヒーゼリー　470 円
（アイストッピング　840 円）



コーヒーゼリー
ミルクフロート 900 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）・・・・・ 610 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



野菜とお肉のサラダ　1,640 円



チーズ盛合わせ　1,150 円



厚焼き玉子　770 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



蓮根の挟み揚げ　1,150 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

冷　奴	510 円	スライスオニオン	640 円
白菜キムチ	1,020 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

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）	1,220 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

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

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
イチローズ ホワイト	11,000 円

House Wines ハウスワイン

グラスワイン（赤・白）	880 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）	3,300 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

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

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

BOTTLE

宮 城 峡	18,000 円
知 多	18,000 円
イチローズ 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。

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



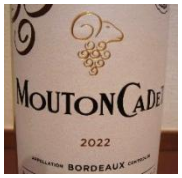
◇ジャルダン・ドゥ・ガスコーニュ・ブラン（白）（フランス南西部/辛口）
JARDINS DE GASCOGNE BLANC
品種：コロンバール、ユニ・ブラン　7：3
特徴：ライチや青りんごの香味、酸味はしっかりして、スッキリとしてきれる味わい



◇ジャルダン・ドゥ・ガスコーニュ・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ョン　6：4
特徴：あずきのホクッとした香やカカオ、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）

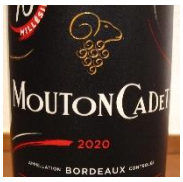


◇ムートン・カデ　ブラン（ボルドー産／辛口）……¥4,500
MOUTON CADET BLANC
品種：ソーヴィニヨン・ブラン主体
特徴：格付け第一級シャトーが手掛ける、柑橘系果実の爽やかな風味と心地よい酸が魅力



◇モメサン　コトー・ブルギニヨン（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・ブルギニヨン（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）

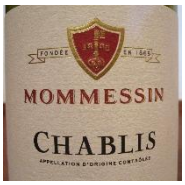
お奨めワイン（Vin Recommande）



◇**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



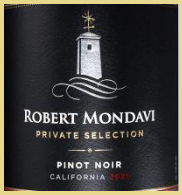
◇**モメサン シャブリ**（ブルゴーニュ／辛口）・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・¥11,000
MOMMESSIN CHABLIS
品種 シャルドネ
特徴 柑橘系の爽やかな香りとキリリと締まったフレッシュな酸味



◇**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 ネッビオーロ
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