

# 鶏ハムとキノコのサラダ



## -サラダ-

\*季節や仕入れ状況により、写真と盛り付けが異なる場合がございます。

- 鶏ハムとキノコのサラダ ￥ 880 (税込¥968)
- 葉野菜のグリーンサラダ 赤ワインビネガー風味 ￥ 650 (税込¥715)
- トマトと生ハム 林檎と玉ねぎのビネグレット ￥ 880 (税込¥968)
- ハムのジュリエヌサラダ 人参のドレッシング ￥ 980 (税込¥1,078)
- 季節野菜とベーコンのポテトサラダ ￥ 1,200 (税込¥1,320)



## -前菜-



ホウレン草とベーコンのキッシュ 1ピース ￥ 400 (税込¥440)

ズワイガニのキッシュ 1ピース ￥ 600 (税込¥660)

無添加ベーコンと豚肉のテリーヌ ￥ 600 (税込¥660)

天使の海老とハムのタブレ ￥ 1,380 (税込¥1,518)



## -温菜-

チョリソーと粒マスタード風味のマッシュポテト ￥ 750 (税込¥825)

ニューカレドニア産  
天使海老のカダイフ包み揚げ オリーブの香り(2尾) ￥ 780 (税込¥858)

ムール貝の白ワイン蒸しとハーブウインナー ￥ 950 (税込¥1,045)

縞ほっけの燻製 カラスミの香り ￥ 1,500 (税込¥1,650)

北海道産 帆立貝と季節野菜のソテー 焦がしバターソース ￥ 1,800 (税込¥1,980)

エスカルゴとマッシュルームのオープン焼き(スライスパン付き) ￥ 1,800 (税込¥1,980)





# 本日のお魚料理

¥1,800 (税込 ¥1,980)

\*季節や仕入れ状況により、写真と盛り付けが異なる場合がございます。



## 黒毛和牛 サーロインの溶岩石焼き

### -肉料理-

若鶏骨付きモモ肉のコンフィ

粒マスタード風味のマッシュポテト添え  
+ フランクフルト付き

¥1,300 (税込 ¥1,430)

¥1,780 (税込 ¥1,958)

鳥取県産 大山鶏もも肉のロースト レモンバター添え

¥1,480 (税込 ¥1,628)

白いんげん豆の煮込みとベーコングリル

¥1,980 (税込 ¥2,178)

国産豚肉のビール・トマト煮 温野菜と共に

¥1,800 (税込 ¥1,980)

TOKOYO X豚肩ロース肉のロースト

シャルキティエールソース

¥2,000 (税込 ¥2,200)

柔らかく煮込んだTOKYO X豚とベーコンのオープン焼き

¥2,600 (税込 ¥2,860)

ハンガリー産 マグレカナルのロースト ビガラードソース

¥2,800 (税込 ¥3,080)

豪州産 牛フィレ肉のグリル ムギぼんのトリュフソース

¥3,600 (税込 ¥3,960)

黒毛和牛 サーロインの溶岩石焼き

¥4,800 (税込 ¥5,280)



柔らかく煮込んだ  
TOKOYO X豚と  
ベーコンのオープン焼き



鳥取県産 大山鶏もも肉のロースト  
レモンバター添え



白いんげん豆の煮込みと  
ベーコングリル





TOKYO X

ソーセージ入りピッツァ

## -ピッツァ・パスタ・グラタン-

\*季節や仕入れ状況により、写真と盛り付けが異なる場合がございます。

シャルキュトリー・ボロネーゼ ￥ 1,200(税込¥1,320)

浅利とベーコンのトマトスパゲッティ ￥ 1,200(税込¥1,320)

TOKYO X ソーセージ入りピッツァ ￥ 1,600(税込¥1,760)

4種チーズのピッツァ(ゴルゴンゾーラ・チェダー・カマンベール・デンマークチーズ)  
キャトルフロマージュ ￥ 1,650(税込¥1,815)

ソーセージとキノコのグラタン ￥ 1,200(税込¥1,320)



バゲット ￥ 200(税込¥220)

ガーリックトースト ￥ 500(税込¥550)

生ハムブルスケッタ ￥ 650(税込¥715)

福生ドッグ ￥ 800(税込¥880)



## -最後のめに-

ハヤシライス ￥ 600(税込¥660)

本日のパスタ 2名様～ ￥ 750(税込¥825)

## -キッズメニュー-

お子様ランチ カレーライス(ドリンク付き) ￥ 600(税込¥660)

# BEER MENU

令和7年9月  
税込価格表示

当店のお料理にピッタリな、10種類のクラフトビールを中心としたビールを揃えております。掲載している他にもございますので是非飲み比べをお楽しみくださいませ。

東京福生・石川酒造・多摩の恵  
イギリスで主流の上面発酵タイプ  
**ペールエール** -イギリス風-

Pale ale  
グラス(S) ¥600  
中ジョッキ(M) ¥750  
大ジョッキ(L) ¥1,100  
ピッチャー(L) ¥3,000

フルーティー



東京福生・石川酒造・TOKYO BLUES  
フルーティーな香味と、シャープな苦味

**セッションエール**

Session ale



余韻に残る  
シャープな苦み

330ml Bottle ¥880

東京福生・石川酒造・多摩の恵  
日本で最も親しまれているタイプ

**ピルスナー** -ドイツ風-

Pilsener  
グラス(S) ¥600  
中ジョッキ(M) ¥750  
大ジョッキ(L) ¥1,100  
ピッチャー(L) ¥3,000

喉ごしが良い



東京福生・石川酒造・TOKYO BLUES  
4種類のモルトと3種類のホップを使用

**ゴールドデンエール**

Golden ale



フローラルな  
香りとコク

330ml Bottle ¥880

東京福生・石川酒造・多摩の恵  
麦芽の甘みとコクがある黒ビール

**デュンケル** -ドイツ風-

Dark  
グラス(S) ¥600  
中ジョッキ(M) ¥750  
大ジョッキ(L) ¥1,100  
ピッチャー(L) ¥3,000

苦み控えめ



東京福生・石川酒造・TOKYO BLUES  
ドイツ・ヴァイツェンスタイル

**シングルホップウィート**

Single hop wheat



小麦麦芽由来の  
まろやかな口当たり

330ml Bottle ¥880

デンマーク  
**Carlsberg**

クリーンな苦味、マイルドな味わい

**カールスバーグ**

Carlsberg

グラス(S) ¥600  
中ジョッキ(M) ¥750  
大ジョッキ(L) ¥1,100  
ピッチャー(L) ¥3,000

爽快なほど越し

お酒です。運転手の方・20歳未満の方へのアルコール提供はいたしません。



# NONALCOHOLIC BEER

ノンアルコールビール Alc 0.00%

サントリー  
オールフリー ¥600

石川酒造  
多満自慢

## 日本酒 SAKE

新スタイル。爽やかな口当たりと飲みやすさ

アルコール度数控えめ

SAKE WITH SODA

日本酒ソーダ割り ¥550

羽村市のお水とお米100%、爽やかで心地よい香り

HAMURA RICE SAKE

はむら(冷) グラス ¥660

爽やかな香りとやさしい米の旨み

OMACHI PURE RICE SAKE

雄町 生原酒(冷) グラス ¥660

山田錦使用。華やかな香りとスッキリとした味わい

DAIGINJO

大吟醸(冷) グラス ¥770

山田錦使用。芳醇な風味と優雅な香り

JUNMAI DAIGINJO

純米大吟醸(冷) グラス ¥990

お米の旨味を活かした、スッキリとした後味

DRY GINJO

辛口吟醸(冷) 300ml瓶 ¥1,000

やわらかなお米の甘さ、優しい香りが心地よい吟醸酒

JUNMAI GINJO

純米吟醸(冷) 300ml瓶 ¥1,200

あきる野市のお米100%純米生酒、しっかりとのお米の旨味

AKIRUNO PURE RICE SAKE

八重菊(冷) 300ml瓶 ¥1,500

HOT SAKE

熱燗 (小徳利) ¥600

サワー

## SOUR

LEMON SOUR / PEACH SOUR 各種 ¥550

レモンサワー / 桃サワー

SALTED PLUM SOUR / SHOCHU WITH TEA

梅サワー / 紅茶ハイ

SHOCHU WITH OOLONG TEA・WATER・SODA

ウーロンハイ / 焼酎水割り / 焼酎ソーダ割り

ノンアルコール

カクテル

## MOCKTAILS 各種 ¥550

SHIRLEY TEMPLE(GINGER ALE&GRENADINE SYRUP)

グレナデンシロップ&ジンジャエール

シャーリーテンプル

ZERO,SHANDY GAFF(NONALCOHOLIC BEER&GINGER ALE)

ノンアルコールビール&ジンジャエール

ゼロ・シャンディガフ

ZERO,RED EYE(NONALCOHOLIC BEER&TOMATO JUICE)

ノンアルコールビール&トマトジュース

ゼロ・レッドアイ

福生市石川酒造がつくるワイン

令和7年9月

ワイン

# TARO'S WINE

税込価格表示

ワインリストございます

RED WINE(DRY)

グラス/赤ワイン

¥600

(ミディアムボディ・辛口)

WHITE WINE(DRY)

グラス/白ワイン (辛口)

¥600

SPARKLING WINE(DRY)

グラス/スパークリングワイン ¥900

(ピノ・シャルドネ スプマンテ・辛口)

カクテル

## COCKTAILS

各種 ¥600

HIGH BALL

ハイボール

OPERATOR(WHITE WINE&GINGER ALE)

オペレーター (白ワイン&ジンジャエール)

KITTY(LED WINE&GINGER ALE)

キティ (赤ワイン&ジンジャエール)

SHANDY GAFF(BEER&GINGER ALE)

シャンディガフ (ビール&ジンジャエール)

RED EYE(BEER&TOMATO JUICE)

レッドアイ (ビール&トマトジュース)

SCREW DRIVER(VODKA&ORANGE JUICE)

スクリュードライバー(ウォッカ&オレンジジュース)

VODKA RICKI(VODKA&SODA)

ウォッカリッキー (ウォッカ&ソーダ)

CASSIS ORANGE / CASSIS SODA

カシスオレンジ / カシスソーダ

CASSIS OOLONG TEA

カシスウーロン

## SOFT DRINKS 各種 ¥400

HOT COFFEE/ICED COFFEE

ホットコーヒー/アイスコーヒー

HOT TEA(LEMON OR MILK)

ホットティー (レモン又はミルク)

ICED TEA(LEMON OR MILK)

アイスティー (レモン又はミルク)

ORANGE JUICE/APPLE JUICE

オレンジジュース / アップルジュース

TOMATO JUICE

トマトジュース

COCA COLA/GINGER ALE

コカ・コーラ / ジンジャエール

ICED OOLONG TEA/HOT OOLONG TEA

アイスウーロン茶 / ホットウーロン茶

20歳未満の方、運転手の方へのアルコール提供はいたしません