

特別な日におすすめ ゆっくりランチタイムをお楽しみください

LUNCH COURSE

令和7年3月改定

コースのパンはおかわりOK！お申し付けくださいませ。

※当店のライスはバターライスとなります
※写真はイメージです。仕入れ状況によって内容を変えてご提供いたします



パン又は
ライス付き

※ライス大盛り
プラス¥110(税込)

ランチコースA ¥2,500(税込)

本日の前菜3種・サラダ・スープ・本日のお肉料理・自家製デザート
(食後のお飲み物付き)

special



パン又は
ライス付き

※ライス大盛り
プラス¥110(税込)

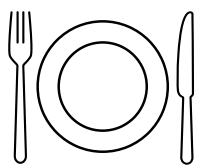
ランチコースB ¥3,500(税込)

本日のアミューズ・サラダ仕立ての冷製前菜・スープ・温菜
本日のお肉料理・自家製デザート
(食後のお飲み物付き)

コースのお飲み物は
コチラからお選びください

- ホットコーヒー
- アイスコーヒー
- ホットティー (レモン/ミルク)
- アイスティー (レモン/ミルク)
- ウーロン茶(アイス / ホット)
- アップルジュース
- オレンジジュース
- ジンジャエール
- コカ・コーラ
- トマトジュース

LUNCH MENU



A ~ Pはサラダ & スープが
セットになっております

セットのパンはおかわりOK！お申し付けくださいませ。

※ライスの大盛はプラス¥110(税込)頂戴いたします。※当店のライスはバターライスとなります。

パン又は
ライス付き



A

黄金比率ロールキャベツ <15食限定>

牛・豚合い挽き肉とハムやベーコンのペーストを秘伝の割合で混ぜ合わせました

¥ 1,500 (税込¥1,650)

ドリンクセット ¥1,700 (税込¥1,870)

日替わりデザート・ドリンクセット ¥2,000 (税込¥2,200)

パン又は
ライス付き



B

ハム屋さんのハンバーグ きのこクリームソース

酒粕を加え、まろやかな風味に、ふっくらジューシーに仕上げました

¥ 1,100 (税込¥1,210)

ドリンクセット ¥1,300 (税込¥1,430)

日替わりデザート・ドリンクセット ¥1,600 (税込¥1,760)

パン又は
ライス付き



C

ハムとベーコンのミルフィーユカツ 粒マスタードソース

ハムとベーコンを贅沢に幾層にも重ね食感まで楽しめます

¥ 1,200 (税込¥1,320)

ドリンクセット ¥1,400 (税込¥1,540)

日替わりデザート・ドリンクセット ¥1,700 (税込¥1,870)



D

アサリと季節野菜のバジルパスタ

スパゲッティ

特製バジルソースの香りとアサリの旨味の相性は抜群！

¥ 1,300 (税込¥1,430)

ドリンクセット ¥1,500 (税込¥1,650)

日替わりデザート・ドリンクセット ¥1,800 (税込¥1,980)

ドリンクセットのお飲み物は
こちらからお選びください

- ホットコーヒー
- アップルジュース
- アイスコーヒー
- オレンジジュース
- ホットティー (レモン / ミルク)
- ジンジャエール
- アイスティー (レモン / ミルク)
- コカ・コーラ
- ウーロン茶 (アイス / ホット)
- トマトジュース



シャルキュトリー・ボロネーゼ

スパゲッティ

地ビールを加え、お肉の美味しさを最大限に引き出しました。

¥ 1,200 (税込 ¥1,320)

ドリンクセット ¥ 1,400 (税込 ¥1,540)

日替わりデザート・ドリンクセット ¥ 1,700 (税込 ¥1,870)

パン又は
ライス付き



本日のソーセージとキャベツのプレゼ マスタードソース

マイルドなマスタードソースとソーセージの相性抜群！

¥ 1,400 (税込 ¥1,540)

ドリンクセット ¥ 1,600 (税込 ¥1,760)

日替わりデザート・ドリンクセット ¥ 1,900 (税込 ¥2,090)



大多摩ハムのハヤシライス

濃厚な特製デミグラスソースにたっぷりのベーコンを加えました。

¥ 1,200 (税込 ¥1,320)

ドリンクセット ¥ 1,400 (税込 ¥1,540)

日替わりデザート・ドリンクセット ¥ 1,700 (税込 ¥1,870)

パン又は
ライス付き



本日のお魚料理 ※詳細はお尋ねください

旬のお魚を味わえます

¥ 1,900 (税込 ¥2,090)

ドリンクセット ¥ 2,100 (税込 ¥2,310)

日替わりデザート・ドリンクセット ¥ 2,400 (税込 ¥2,640)

ワン プレート ランチ

ONE PLATE LUNCH



福生名物！自社製ソーセージ&ベーコン入り

ホットドッグをガブリッ

福生ドッグ プレート ¥ 1,100 (税込 ¥1,210)

ドリンクセット ¥ 1,300 (税込 ¥1,430)

日替わりデザート・ドリンクセット ¥ 1,600 (税込 ¥1,760)

単品 福生ドッグ ¥800 (税込 ¥880)

お子様 ランチ

KIDS LUNCH

お子様ランチ カレーライス

(ドリンク付き) ¥600 (税込 ¥660)

※季節や仕入れ状況により写真と内容が異なります

A LA CARTE MENU

一品料理

※写真はイメージです。季節や仕入れ状況により写真と内容が異なります。

-サラダ-

- 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)
鶏ハムとキノコのサラダ ￥880 (税込¥968)
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)



トマトと生ハム
林檎と玉ねぎのビネグレット



無添加ベーコンと豚肉のテリーヌ



ホウレン草とベーコンのキッシュ

-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)

-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)
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)



チョリソーと粒マスタード風味の
マッシュポテト



TOKYO X豚のリエット



生ハムバター

-酒の肴-

- 自家製燻製チーズ ￥500 (税込¥550)
ゴルゴンゾーラと酒粕のムース ￥500 (税込¥550)
生ハムバター ￥600 (税込¥660)
タプナードカナッペ ￥650 (税込¥715)
TOKYO X豚のリエット ￥600 (税込¥660)

A LA CARTE MENU

一品料理



柔らかく煮込んだ

TOKYO X豚とベーコンのオープン焼き



白いんげん豆の煮込みとベーコングリル

※写真はイメージです。
季節や仕入れ状況により写真と内容が異なります。

-肉料理-

白いんげん豆の煮込みとベーコングリル	¥1,980 (税込 ¥2,178)
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)

-パン・ライス-

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)
バターライス	¥246 (税込 ¥270)

-サイドメニュー-

キャベツのマリネ	¥500 (税込 ¥550)
キャロットラペ	¥500 (税込 ¥550)
ポテトフライ	¥500 (税込 ¥550)
スペイン産 ハモンセラノ	¥800 (税込 ¥880)
前菜盛り合わせ3種	¥980 (税込 ¥1,078)
前菜盛り合わせ5種	¥1,480 (税込 ¥1,628)
シャルキュトリー盛り合わせ	¥1,800 (税込 ¥1,980)
ハムの盛り合わせ	¥1,200 (税込 ¥1,320)
-halfサイズ	¥700 (税込 ¥770)
ソーセージの盛り合わせ	¥1,300 (税込 ¥1,430)
-halfサイズ	¥750 (税込 ¥825)
厚切りハムのソテー	¥1,200 (税込 ¥1,320)



生ハムブルスケッタ



ハムの盛り合わせ



ソーセージの盛り合わせ



厚切りハムのソテー

団体様向け昼食メニュー

※価格は全て税込表示

ランチコースA

¥2,500

本日の前菜3種・サラダ・スープ
本日のお肉料理・自家製デザート
(パン・食後の飲み物込み)



以下のメニューには
パン・サラダ・スープが含まれております



ハム屋さんのハンバーグ きのこクリームソース

酒粕を加え、まろやかな風味に、ふっくらジューシーに仕上げました

¥ 1,210

ドリンクセット ¥1,430

日替わりデザート・ドリンクセット ¥1,760



ハムとベーコンのミルフィーユカツ 粒マスタードソース

ハムとベーコンを贅沢に幾層にも重ね食感まで楽しめます

¥ 1,320

ドリンクセット ¥1,540

日替わりデザート・ドリンクセット ¥1,870



本日のソーセージとキャベツのプレゼ

¥ 1,540

ドリンクセット ¥1,760

日替わりデザート・ドリンクセット ¥2,090

※全員同一メニューをご注文いただけますようお願い申し上げます。

※その他、お料理のご予算や内容などご要望がございましたらご相談くださいませ。

BEER MENU

令和7年3月
税込価格表示

当店のお料理にピッタリの常時10種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
ほんのり柑橘系の香り。風味豊かなビール
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



東京福生・石川酒造・TOKYO BLUES
広がる豊かな柑橘系の香りと、余韻に残るシャープな苦味が印象的。

セッションエール

Session ale 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のビール
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



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し、フローラルな香りと豊かなコク味のバランスが絶妙。

ゴールドエンエール

Golden ale 330ml Bottle ¥ 880



東京福生・石川酒造・多摩の恵
麦芽の甘みとまろやかな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



東京福生・石川酒造・TOKYO BLUES
小麦麦芽が原料。

ドイツ・ヴァイツェンスタイルの白ビール。
華やかな芳香。

シングルホップウィート

Single hop wheat 330ml Bottle ¥ 880



デンマークをはじめ、世界140ヶ国以上で愛されているビール

心地よいクリーンな苦味、麦芽のマイルドな味わい
クセがなく飲みやすいドラフトビール

カールスバーグ	グラス(S)	¥ 600
Carlsberg	中ジョッキ(M)	¥ 750
	大ジョッキ(L)	¥ 1,100
	ピッチャー(L)	¥ 3,000



東京福生・石川酒造・多摩の恵
羽村市産のホップを使って仕込んだ、ペールエールxヴァイツェン 奇跡の香り

ペルツェン

Pel-zen 330ml Bottle ¥ 1,100

メニュー内容は予告なく変更している場合がございます。

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

日本酒

SAKE

石川酒造
多満自慢

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

調和の取れたまろやかな味わいが楽しめる熟成酒

HIGH QUALITY JUNMAI GINJO

ひやおろし(冷) グラス ¥660

メロンのようなスッキリとした味わいと、

「雄町」独特の苦味のある余韻が感じられます

AGED OMACHI RICE SAKE

雄町 熟成原酒(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

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

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

福生市石川酒造がつくるワイン

令和7年3月

TARO'S WINE

税込価格表示



RED WINE(DRY)

ワインリストございます

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 ¥600

(辛口)

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

メニュー内容は予告なく変更している場合がございます。