

新コースメニューのご案内！

おつまみ中心のコース

◎2,000円コース (6品)

野菜スティック

旬菜サラダ

鯛のカルパッチョ

チキンナゲット&フライドポテト

旬菜ペペロンチーノ

デザート

満足の基本コース！

◎3,000円コース (8品)

チーズオードブル

旬菜サラダ

サーモンカルパッチョ

烏賊の酢の物

串揚げ盛り合わせ

常陸牛のステーキ

ガーリックチャーハン

デザート

旬の料理を堪能！

◎4,000円コース (8品)

前菜三品盛り

旬菜サラダ

刺身盛り合わせ

鮮魚の酢の物

つくば鶏の唐揚げ

常陸牛のポワレ

魚介のパエリア

デザート

2時間飲み放題コース +2,000円にて

※ 前日までのご予約が必要となります。人数変更等も前日までとさせていただきます。
仕入状況によって食材の変更御座います。その他、詳しい内容はSTAFFまでお尋ね下さい。

◎ 営業日のお知らせ

6月 2014年

日	月	火	水	木	金	土
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					

7月 2014年

日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21	22	23	24	25	26
27	28	29	30	31		

定休日：日曜日

※ 7/20(日)は営業致します。7/21(月)は休ませて頂きます。

～ 一品料理 ～

冷やしトマト 旬の産地より直送！新鮮な野菜をどうぞ！	¥ 300
もろきゅう 梅肉と味噌マヨで！	¥ 300
山芋の千切り 老化防止・疲労回復に効果あり！	¥ 380
枝豆 コレステロール値の上昇を抑えます。	¥ 380
天豆 たんぱく質・ビタミンB1・B・Cが豊富です。	¥ 380
ゴボウスティック ごぼうを唐揚げにしました。オーロラソースをどうぞ！	¥ 500
塩セロリ セロリを塩こんぶで和えました。	¥ 300
法蓮草のごま和え 抗酸化作用のセサミンで老化防止。	¥ 430
法蓮草のおひたし 鉄分が多く貧血予防や動脈硬化の予防に！	¥ 380
冷奴・温奴 国産大豆・本にがり使用。	¥ 380
揚げ出し豆腐 和風だしであっあっ！	¥ 500
揚げ出し茄子 和風だしであっあっ！	¥ 500
焼き茄子 しょうがでさっぱりとお召し上がり下さい！	¥ 450

※当店の価格は全て税抜表示です。

～ 一品料理 ～

蓮根まんじゅう

すりおろして油で揚げてるなめらかな蓮根まんじゅうです。

¥ 680

山芋の磯部揚げ

海苔の香りと山芋のもちもち感をお楽しみください。

¥ 600

山芋の和風ガーリックステーキ

にんにくバター醤油風味！

¥ 650

出し巻きたまご

八郷産の新鮮たまご使用！

¥ 650

出し巻きたまご チーズ入り

八郷産の新鮮たまご使用！

¥ 700

出し巻きたまご めんたいソースがけ

八郷産の新鮮たまご使用！

¥ 700

プレーンオムレツ

特製トマトソースに旬野菜を添えて！

¥ 750

ほっけ焼き

脂のってます！

¥ 700

烏賊の一夜干し

旨みがしっかりしてます！

¥ 650

ししゃも焼き

カルシウム不足に！

¥ 500

じゃがバター

北海道産の男爵を使用。ホクホクです！

¥ 380

じゃがバターチーズ

北海道産の男爵を使用。とろーりチーズをのせて！

¥ 480

メークインのフライドポテト

バター風味で塩味が効いてます！

¥ 450

※当店の価格は全て税抜表示です。

～ 前菜・サラダ ～

バーニャカウダ

色とりどりの Grill 野菜をあたたかいアンチョビにんにくソースで！

¥ 880

チーズの盛り合わせ

五種類のチーズにマーマレードとクリスピーを添えて盛り合わせました。

¥ 980

蓮根のジェノベーゼ

シャキシャキ蓮根のオリーブオイル炒め。バジルのさわやかな香り！

¥ 680

アボカドユッケ

生肉の代わりにアボカドを使用！

¥ 680

シーザーサラダ

半熟玉子を絡めてどうぞ！

¥ 950

豆腐サラダ

ごまダレと海藻を使ったヘルシーなサラダです！

¥ 750

海鮮サラダ

いろいろな魚介をたっぷりのせたサラダです！

¥ 880

蓮根チップと大根サラダ

蓮根チップがパリパリで大根がシャキシャキです！

¥ 580

～ パスタ ～

渡り蟹のトマトクリームパスタ

渡り蟹のうま味がトマトソースに溶け込んだパスタです！

¥ 1,200

ペペロンチーノ

にんにくが効いた辛めなパスタです！

¥ 800

カルボナーラ

しめじとベーコンが入ったチーズたっぷりのパスタです！

¥ 900

※当店の価格は全て税抜表示です。

～ 魚・肉 ～

本日の鮮魚カルパッチョ ￥1,200

たっぷりのサラダと鮮魚のカルパッチョです。ボリュームもあります！

常陸牛のカルパッチョ ￥1,300

常陸牛を使用したカルパッチョです。たっぷり野菜と一緒に！

弓豚のやわらかロースト ￥900

たっぷりのネギと特製のごまソースでお召し上がりください。

合鴨の和風ソテー ￥1,200

にんにく醤油味！旬野菜を添えて！

つくば鶏の塩焼き ￥880

鶏臭さのない、菌ごたえある味わい深い地鶏です。トマトソースを添えて。

つくば鶏の竜田揚げ ￥830

さっぱりとした味付です！お好みでタルタルソースをつけて。

～ ピザ・グラタン・ドリア ～

ピザ マルゲリータ ￥800

おつまみピザです。チーズたっぷり！

キノコのピザ ￥900

キノコたっぷりです！

野菜のグラタン ￥880

香ばしく焼けたチーズと牛乳をたっぷり使ったクリーミーなホワイトソースが最高です！

海老グラタン ￥950

大ぶりの海老たっぷりです！プリプリに仕上げました！

チキングラタン ￥880

つくば鶏をたっぷり使っています！

バターライスのクリームドリア ￥950

ホワイトソースとバターライスが良く合います！ボリューム満点！

～ 串揚げ ～

【 串揚げ盛り合わせ 】

陣屋門のおまかせ 10本揚げ

とってもお得なおまかせ10本盛り合わせ！

¥1,200

陣屋門のおすすめ 5本揚げ

おすすめ5本揚げ！

¥680

【 串揚げ単品 】

弓豚	¥200	蓮根	¥150
海老	¥180	アスパラ	¥150
ホタテ	¥150	小玉葱	¥100
サーモン	¥180	にんにく	¥100
カマンベールチーズ	¥200	エリンギ	¥100
うずらの卵	¥100	シシトウ	¥100
トマト	¥100	南瓜	¥100
萩野肉店のコロッケ	¥150	サツマイモ	¥100
三丁目の夕日的な懐かしさ！		長芋	¥100
		ズッキーニ	¥100

～ ご飯 ～

お茶漬け 鮭・梅・めんたいこ
めにぴったりです！三種よりお選び下さい。

¥450

ガーリックライス (スープ付)
食欲増進！にんにくが香ばしい！

¥450

～ デザート ～

本日のシャーベット
内容はスタッフにお尋ね下さい。

¥300

本日のフルーツ
内容はスタッフにお尋ね下さい。

¥380

アイスクリーム (チョコソースがけ)

¥300

～ お得な宴会料理コース 四名様より可 ～

宴会料理コース お一人様 ¥3,000より

旬な食材を堪能できるとってもお得な宴会コースです！

前菜、魚・肉料理、パスタ、デザートまで、

計8品の陣屋門の旬菜をお楽しみ下さい！

また、御予算・相談に応じさせていただきます。

～ ビール・サワー・カクテル ～

～ ビール ～

アサヒスーパードライ 生 中ジョッキ	¥500
アサヒスーパードライ 生 グラス	¥380
アサヒスーパードライ ブラック 小瓶	¥450
キリンラガービール 中瓶	¥600
エビスビール 中瓶	¥650
アサヒドライゼロ ノンアルコール	¥400

～ 生搾りサワー ～

ALL ¥550

生搾り グレープフルーツサワー	生搾り レモンサワー
生搾り オレンジサワー	生搾り ライムサワー
生搾り キウイサワー	

～ サワー ～

ALL ¥500

トマトサワー	ザクロサワー
カシスサワー	ピーチサワー
ゆずはちみつサワー	ライチサワー

～ カクテル ～

ALL ¥550

〈ジン〉	〈ウォッカ〉
ジンリッキー	スクリュードライバー
ジンライム	ソルティドッグ
ジンバック	モスコミュール
ドッグズノーズ	〈ライチ〉
〈ピーチ〉	ディタグレープフルーツ
ファジーネーブル	ディタオレンジ
ピーチウーロン	ディタウーロン
〈カシス〉	〈ビール〉
カシスグレープフルーツ	レッドアイ
カシスオレンジ	〈ラム〉
カシスウーロン	モヒート

※当店の価格は全て税抜表示です。

～ ワイン・ウイスキー・梅酒 ～

～ ワイン ～

ハウスワイン グラス 赤・白	¥500
ハウスワイン カラフェ500cc 赤・白	¥1,500

～ ボトルワイン ～

ルイ・ベルナールリュベロン (フランス) 赤	¥3,000
ダムド・ルージュ (フランス) 赤	¥2,700
ダムド・ブラン (フランス) 白	¥2,700
タクン・シャルドネ (チリ) 白	¥2,500

～ ウイスキー ～

角 ハイボール	シングル ¥380	ダブル ¥500
角 ロック	シングル ¥380	ダブル ¥500
角 水割り	シングル ¥380	ダブル ¥500
角 お湯割り	シングル ¥380	ダブル ¥500
角 ボトル	¥3,800	

～ ブランデー ～

VSOP	シングル ¥500	ダブル ¥800
------	-----------	----------

～ バーボン・ウイスキー ～

ジャックダニエル	シングル ¥500	ダブル ¥800
アーリータイムズ	シングル ¥500	ダブル ¥800
I.W.ハーパー	シングル ¥500	ダブル ¥800
ワイルドターキー	シングル ¥500	ダブル ¥800

～ ホット ～

ホットウイスキーティー	¥500
ホットジンズリリング	¥500
ホットブランデー	¥500

～ 梅酒 ～

明利酒類 百年梅酒	¥500
(ロック・水・ソーダ・お湯)	

～ 焼酎 ～

～ 焼酎 ～

〈米〉 渡舟 吟垂れ (府中誉酒造) グラス	¥ 600
ボトル	¥ 3,400

〈芋〉 黒霧島	グラス	¥ 500
	ボトル	¥ 2,800

〈芋〉 明るい農村	グラス	¥ 550
	ボトル	¥ 3,200

〈麦〉 吉四六	グラス	¥ 700
	ボトル	¥ 4,500

〈麦〉 一番札	グラス	¥ 500
	ボトル	¥ 2,600

〈甲類〉 鏡月	グラス	¥ 400
	ボトル	¥ 1,900

〈ボトルセット〉

レモンスライス1個	¥ 150
-----------	-------

梅干し1個	¥ 100
-------	-------

氷	¥ 200
---	-------

アルカリイオン水(ピッチャー)	¥ 300
-----------------	-------

お湯	¥ 300
----	-------

ウーロン茶	¥ 300
-------	-------

※ボトルキープは3ヶ月とさせていただきます

～ 日本酒 ～ 〈石岡の銘酒〉

◆石岡酒造◆

醸造300年の技、常陸府中時代から数件の酒蔵が一つになった酒造会社です。

筑波	大吟醸 天平の峰	シャンパングラス一合	¥900
白鹿	本醸造	一合升大盛	¥650
白鹿	本醸造 (燗)	大徳利	¥700

◆府中誉◆

伝説の酒米に出会い、栽培から始まった「渡舟」市内の店舗は文化財になっております。

渡舟	濾過前五十五 純米吟醸	シャンパングラス一合	¥700
府中誉	本醸造特選 からくち	一合升大盛	¥650
府中誉	本醸造特選 (燗)	大徳利	¥700

◆藤田酒造◆

なんと！創業は室町時代（1462年）全国で2番目に歴史の深い酒造店です。

流氷	生酒	300ml	¥900
----	----	-------	------

◆白菊酒造◆

先々代様が知己を得た、幕末維新の英傑 山岡鉄舟が好んで飲んだ美酒です。

平成26年度 全国新酒鑑評会 金賞受賞酒

「大吟醸 白菊」を蔵元の御好意により原価にて提供させていただきます。

★ 大吟醸 白菊	シャンパングラス一合	¥880
----------	------------	------

酒米-山田錦 芳醇な香りと繊細な味わい

純米吟醸 紅梅一輪	シャンパングラス一合	¥700
-----------	------------	------

酒米-美山錦 香りと味のバランスが良い、端麗辛口！

純米 霞の里	一合升大盛	¥680
本醸造 白梅	一合升大盛	¥650
生酒	300ml	¥900
柚子しらぎく(ロック)		¥500

国産柚子がたっぷり入った柚子カクテルのようなお酒です。

本醸造(燗) 白梅	大徳利	¥700
-----------	-----	------

本格芋焼酎 白菊	グラス ¥500	ボトル ¥2,700
十年の秘伝 ナポレオン	グラス ¥400	ボトル ¥2,200

酒粕で造った焼酎です！

※当店の価格は全て税抜表示です。

～ ノンアルコール カクテル ～

自分だけのオリジナルカクテル作ってみませんか？

組み合わせ自在の 『ドライバーズ カクテル 』

ALL ¥500

柚子
カシス
ピーチ
キウイ
ザクロ
モヒートミント
ビール
炭酸水



オレンジジュース
グレープフルーツジュース
ジンジャーエール
レモンジュース
ライムジュース
トマトジュース
ウーロン茶
カルピス

例えば・・・

カシス × オレンジジュース

ピーチ × ウーロン茶

ザクロ × グレープフルーツジュース

柚子 × ビール

柚子 × ライム × 炭酸水

カシス × カルピス

モヒートミント × ジンジャーエール

などなど、お好みでお作り致します。

～ ソフトドリンク ～

ALL ¥300

コーラ
ジンジャーエール
カルピス
ウーロン茶

オレンジジュース
グレープフルーツ
トマトジュース
ホットウーロン茶

※当店の価格は全て税抜表示です。