

一品・つまみ

鮎ちよびみそじゃがバター ¥700

秋川溪谷の鮎を使用した鮎ちよびと味噌を合わせた『鮎ちよびみそ』はお酒にもご飯にも相性抜群

あきる野ハニークリームチーズ ¥700

あきる野産のハチミツを使用した特製クリームチーズ。自家製のバケットも絶品

揚げ出し豆腐 ¥700

豆腐専門店「たかさん豆腐」の木綿豆腐を使用。大豆の旨味がしっかり感じられる揚げ出し豆腐に

自家製豚ジャーキー ¥700

青梅産豚を使用したヤミツキジャーキー

鶏の唐揚げ ¥800

塩麴に漬けたしっとりジューシーな自慢の唐揚げ

青梅産豚のタレカツ ¥800

青梅産豚を使用。甘じょっぱいタレが抜群の相性

鯨ベーコン ¥800

くじら専門店『らじっく』のくじら使用。全くクセがない！つまみに最高の一品

海ジビエカツ〜鯨 & 鮫〜 ¥800

くじら専門店『らじっく』のくじらと鮫カツ使用。柔らかく、玉ねぎと合わせる事で旨味が倍増の鯨カツ。ふわふわジューシーで美味しい白身の鮫カツ

湯豆腐 (1人前) ¥1,000

地元野菜と豆腐専門店「たかさん豆腐」の絶品豆腐を使用

鯨の刺身 (赤身、鹿の子、おすすめ) ¥1,200

くじら専門店『らじっく』のくじら使用。高タンパク低脂質、高铁分に加えて疲労回復が期待できる海ジビエ

ピクルスの盛り合わせ ¥600

自家製のピクルス液で仕込んだ自慢の一品

青梅産豚の自家製ベーコンサラダ ¥1,000

青梅産豚を使用したオリジナルベーコンのサラダ。

ひのはら舞茸サラダ ¥1,000

ひのはら村の『ひのはら舞茸』を使用。味が濃く、しっかりとした食感の舞茸

秋川牛ローストビーフサラダ ¥1,500

あきる野ブランド牛『秋川牛』を使用。塩麴に漬けた事で旨味が増し、しっとり柔らかな最高の仕上がりに

デザート

石舟ジェラート (8種類) ダブル 別紙参照 ¥600~

鎌倉のジェラート専門店 SANTI とのコラボジェラート。地域の素材の味を抜群に滑らかなジェラートで表現。あきる野だけでなく、地方の素材を使ったジェラートも含め 8 種。

ケニアコーヒーゼリー ¥450

ケニアコーヒー SL28 を使った濃厚なコーヒーゼリー

自家製シフォンケーキ ¥450

しっとりふわふわ食感の自家製シフォンケーキ



自家製ソーダ

あきる野ハニー柚子ソーダ ¥600

あきる野のハチミツと柚子のソーダ

あきる野ハニージンジャー ¥600

あきる野のハチミツと生姜のソーダ

ミントレモンソーダ ¥600

ミント感たっぷり爽快ソーダ

ソフトドリンク

自家焙煎のケニア産コーヒー (ホット・アイス) ¥700

ケニアのムグオンゴ農園からフェアトレード。希少品種 SL28 のシングルオリジン

ブレンドコーヒー (ホット・アイス) ¥500

あじさい茶 (ホット・アイス) ¥500

南沢あじさい山から生まれたお茶。甘味料不使用。ノンカロリーノンカフェインでとっても甘みのあるお茶

ジュース

(オレンジ・ジンジャーエール・コーラ・紅茶・緑茶) ¥300

アルコール

クラフトビール 別紙参照
¥1,000~
3種飲み比べ ¥1,500

アサヒスーパードライ ¥650

アサヒドライゼロ (ノンアルコール) ¥450

【ヴィンヤード多摩ボトルワイン】

東京ルーージュ (赤) ¥6,600

のらぼう (赤・白) ¥4,500

マスカットベリーA (赤) ¥3,000

ナイアガラ (白) ¥3,000

【日本酒】

喜正 ¥900

澤乃井 ¥900

多摩自慢 ¥900

あじさい茶ハイ ¥600

サワー (レモン・グレープフルーツ・巨峰・梅・青リンゴ) ¥500

ウイスキー (ハイボール・ロック) ¥500

ハウスワイン (赤・白) ¥600

※全て税込み価格です。