

# ICE CREAM MENU.

アイスクリーム メニュー



イチゴ | 450円



チョコ | 450円



バニラ | 450円



ミックス | 450円



マンゴー | 450円



抹茶 | 450円



イチゴ | 400円



チョコ | 400円



バニラ | 400円



ミックス | 400円



マンゴー | 400円



抹茶 | 400円



# かき氷風アイス



京都府産  
抹茶あずき ミルク

¥1,200



イチゴいちご

¥1,000



マンゴーまんごー

¥1,000



牧場ミルク抹茶

¥800



牧場ミルクいちご

¥800



牧場ミルクまんごー

¥800



牧場ミルク

¥800



抹茶練乳

¥800



いちご練乳

¥800



Snow Very かき氷風アイス Strawberry 草莓 / 딸기

いちごたっぷり。

# いちご練乳



ふわふわ食感

¥800

Snow Very かき氷風アイス Matcha 抹茶 / 녹차

石臼挽き一番茶使用。

# 抹茶練乳



ふわふわ食感

¥800

Snow Very かき氷風アイス Milk 牛奶 / 우유

昔懐かしい練乳味。

# 牧場ミルク



ふわふわ食感

¥800

Snow Very かき氷風アイス Mango 芒果 / 망고

アルフォンソマンゴーたっぷり。

# マンゴー まんごー



ふわふわ食感

¥1,000

Snow Very かき氷風アイス Strawberry 草莓 / 딸기

いちごたっぷり。

# イチゴ いちご



ふわふわ食感

¥1,000

Snow Very かき氷風アイス Matcha 抹茶 / 녹차

京都府産

# 抹茶あずきミルク



ふわふわ食感

¥1,200

Snow Very かき氷風アイス Mango 芒果 / 망고

アルフォンソマンゴーたっぷり。

# 牧場ミルク まんごー



ふわふわ食感

¥800

Snow Very かき氷風アイス Strawberry 草莓 / 딸기

いちごたっぷり。

# 牧場ミルク いちご



ふわふわ食感

¥800

Snow Very かき氷風アイス Matcha 抹茶 / 녹차

石臼挽き一番茶使用。

# 牧場ミルク 抹茶



ふわふわ食感

¥800



CAFE & BAR

# FOOD MENU



## Set meal

- |                  |       |       |
|------------------|-------|-------|
| たてやま太郎(極上鰻の蒲焼定食) | ¥3800 | ※数量限定 |
| 和牛ステーキ定食         | ¥2500 |       |
| 幻のサバの塩焼定食        | ¥1300 |       |
| ジビエ焼肉定食          | ¥1100 |       |
| 鳥から定食            | ¥800  |       |
- (定食はライス・ポテトサラダ・豚汁 付き)



イチオン!!

**Kebab** ¥680

ジビエケバブ(ジビエ/マトン)



## Side

- |             |       |
|-------------|-------|
| バーニャカウダ(季節) | ¥1200 |
| チーズフォンデュ    | ¥1100 |
| 生ハム3種チーズ    | ¥800  |
| 鳥のからあげ      | ¥600  |
| ポテトフライ      | ¥500  |
| ポテトサラダ      | ¥400  |
| 枝豆          | ¥400  |

## Main

ライス ¥200

パン ¥200

じゃがいも単品食べ放題 ¥200

※フードメニュー1つで無料食べ放題になります

バター ¥100

## Soup

豚汁 ¥200

## Dessert

ブランデーケーキ ¥500



※写真はイメージです



# ＼こんがり!!/ ワッフルまん

STEEMED BUN LIKE A WAFFLE!

＼スタッフオススメ!／

## 海老海鮮 しらすまん

海の幸が  
たっぷり入った  
超贅沢な  
逸品です。



¥480

下町名物!  
濃厚ソースが  
クセになる。



¥380

## もんじゃまん

竹炭を使った  
真っ黒な  
もんじゃまん。



¥380

## 黒もんじゃまん

明太子の  
ぷちぷち食感が  
楽しめます。



¥380

## 明太子もんじゃまん

牡丹鍋風  
旨味たっぷり  
ジビエまん。



¥380

## 猪まん



JAPANESE STEEMED BUN

# こだわり和華まん



スタッフオススメ!

海老海鮮  
しらすまん



海の幸が  
たっぷり入った  
超贅沢な  
逸品です。

¥450

下町名物!  
濃厚ソースが  
クセになる。



¥350

もんじゃまん

竹炭を使った  
真っ黒な  
もんじゃまん。



¥350

黒もんじゃまん

明太子の  
ぷちぷち食感が  
楽しめます。



¥350

明太子もんじゃまん

牡丹鍋風  
旨味たっぷり  
ジビエまん。



¥350

猪まん



# DRINK

MENU

## ビール.

生ビール 中	¥500
生ビール 大	¥700
瓶ビール	
コロナ	¥500
ペローニ	¥600

## サワー.

樽ハイ	¥500
[レモン・グレープフルーツ・桃 カシス・梅・巨峰・青りんご・]	

## 麦焼酎.

	ボトル OR グラス
いいちこスペシャル	¥700
二階堂	¥3000 / ¥500
吉四六	¥4000 / ¥600

## 芋焼酎.

	ボトル OR グラス
黒霧島	¥3000 / ¥500
赤霧島	¥3500 / ¥500
三岳	¥3500 / ¥500
魔王	¥10000 / ¥800

## 薬焼酎.

	ボトル OR グラス
白岳	¥3000 / ¥500

## しそ焼酎.

	ボトル OR グラス
鍛高譚	¥2500 / ¥500

## ブランデー.

レミーマルタン	¥600
ヘネシーV.S.O.P	¥1500

## 梅酒.

完熟梅酒	¥500
<紀州南高梅で造った濃厚な梅酒>	
さつまの梅酒	¥800
<鹿児島県の銘酒 魔王を造る蔵元の梅酒>	
景虎梅酒	¥800
<日本酒景虎の年2度販売の希少酒>	

## ウイスキー

ボトル OR グラス

マッカラン12年	¥1000
シーバスリーガル12年	¥500
角	¥500
山崎ノンプレミアム	¥25000 / ¥1200
白州	¥25000 / ¥1000

## イチローズモルト

「ワールド・ウイスキー・アワード」5年連続世界最高賞

・ホワイトラベル	¥600
・ダブルディスティラリーズ	¥1000
・ワインウッドリザーブ	¥1000
・ミズナラウッドリザーブ	¥1200

## ソフトドリンク.

コーヒーHOT	¥500
アイスコーヒー	¥500
紅茶HOT	¥500
アイステイ	¥500
オレンジジュース	¥300
コカ・コーラ	¥300
ジンジャーエール	¥300
エナジードリンク	¥250



# BAR MENU

TATEYAMA BASE. 01



## SPECIALS



### SHOT.

- |                 |       |
|-----------------|-------|
| ・コカレロ           | ¥1000 |
| ・コカボム           | ¥1200 |
| ・クエルボゴールド(テキーラ) | ¥500  |
| ・ポルフィディオ(テキーラ)  | ¥1000 |
| ・ロイヤルセンテナリオ12年  | ¥1000 |

### COCKTAIL.

- ・カルーア
- ・マリブ
- ・ラム
- ・カンパリ
- ・ギルビージン
- ・スミノフ
- ・ルジェ

カシス/ピーチ

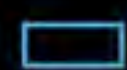
- ・ボルス

ブルー/メロン/バナナ/

パルフェタムール/チェリー/

ピンクグレープフルーツ/ペパーミント

カクテル各種¥800



CAFE TIME : FROM 10:00 A.M. TO 17:00 P.M.  
BAR TIME : FROM 17:00 TO 24:00 P.M.



# SPECIAL MENU

## Champagne

シャンパン



ドンペリニヨン  
¥60,000

ドンペリニヨン ピンク  
¥150,000



モエシャンドン  
¥15,000

モエシャンドン ロゼ  
¥20,000



シャルルドモンラシー  
¥30,000

ヴァーヴクリコ  
¥10,000

## White wine

白ワイン



シャトームゼン  
¥3,000  
グレープフルーツを思わせる  
柑橘系の爽やかな香りと  
スッキリとした酸味  
誰にでもおすすめできる  
飲みやすい白ワインです



ヴィラヴォルフ ピノグリ  
¥5,000  
密っほさに加え、ミネラリーな  
ニュアンスを感じるアロマ  
甘さを感じた後にしっかりと  
酸がついてきます。  
非常に飲みやすい白ワインです!



ドメーヌアムラン シャブリ  
ブルミエクリュ ボーロワ  
¥7,000  
古木から取れたポテンシャルの  
高い葡萄を使用したシャブリ。  
普通のシャブリよりも厚みがあり、  
重厚感のある味わいです



グラスワイン(白)  
¥400  
トロピカルな果実味でボリューム感  
のある白ワイン。飲みやすいです!

## Red wine

赤ワイン



パイロタン カルベネソーヴィニヨン  
¥3,000  
しっかりと熟成させた最良の状態の  
葡萄を厳選して使用。凝縮した果実味  
がありながらシルキーな後口で非常に  
飲みやすい味わいです。



カモミ ロッソ ティ ナバ  
¥5,000  
完熟ベリーやスパイス感のある香りが  
ガッツリ香ります。非常に力強いボディ  
でBBQや焼肉などざっくりとした味付  
けのお肉に相性抜群です。



ドメーヌ アムラ ブルゴーニュルージュ  
¥7,000  
ドライフルーツや梅の様なアロマ  
上品味で飲みは控えめ。ピュアでしなや  
かな味わいです



サルジェド グリユオ ラローズ  
¥10,000  
メドック格付け2級  
「シャトー グリユオ ラローズ」  
のセカンドラベル。  
若いうちから楽しめる超本格派のワインです。



グラスワイン(赤)  
¥400  
カルベネソーヴィニヨンとシラー  
のブレンド。豊かな果実味で  
飲みやすい赤です!

## Sparkling

スパークリング



グランリベンサブリュット  
¥3,000

マレンカ(甘口)  
¥3,500



# 日本酒



## 越乃寒梅 白ラベル

(1合) ¥500

温 / 常

新潟銘酒 越乃寒海  
新潟淡麗辛口の人気商品  
繊細でスツと飲める喉越し、  
冷や爛でお楽しみ頂けます♪



## 伯楽星 純米吟醸

(1合) ¥700

究極の食中酒と言わしめる繊細な逸品！柑橘類を思わせる爽やかな酸味がキレを演出する辛口美酒。糖度が低く、ほのかな若渋感も食事と合わせた途端、絶妙な表現力を発揮します！



## 八海山

(1合) ¥500

温 / 常

“淡麗旨口”が特徴の口当たりがすきりと滑らかな日本酒！香りも強すぎないので料理との相性もバツ千り。終盤の酸味が気になる方は温めて飲むのもおススメ(^ ^)



## 紀土純米大吟醸

(1合) ¥800

非常に華やかでフルーティ♡×ロンのような味わい～透明感がありしなやか！近代大人気の蔵元です！



## 上喜元 御爛純米

(1合) ¥500

温

お爛専用純米酒  
山形県酒田市の銘酒  
50度前後の間で映えます！  
熟成感が旨し！



## 聖酒造 hizirizm

(1合) ¥800

伊香保温泉の近くの隠れた銘酒です！フルーティでボリューム感のある口当たり。試験醸造品の為、次に出会えるかは運次第です！



## 日高見 山田錦純米酒

(1合) ¥500

お魚料理の為に特化し開発された純米酒  
キレイな酒質でありながら芯が強く味の濃いお酒と飲んでも飲み負けない存在感！  
ふくよかなコメの旨味とコク、  
キレの良さ！☆



## 利根政宗 純米吟醸

(1合) ¥800

千葉と茨城の県境  
神埼町で造られる無名の美酒！  
フルーティでキレのある  
ドライな逸品！飲み飽きしません！