Jun Course

デザートまでたっぷりお召し上がり頂けるシェフおすすめのコース料理です

￥4,870[税込]

スープ

コンソメスープまたはコーンポタージュスープよりお選びください

夏季は冷製ビシソワーズスープもお選び頂けます

海老のコキール

丹那牛乳使用の濃厚ホワイトソース

スモールサラダ

様々な種類を盛り合わせたカラフルなサラダ

ビーフシチューとメンチカツレツのコンビネーション

しっかりと煮込んだほぐれるビーフとさくさくのじゅん特製メンチカツレツのコンビネーションです

パンまたはライス

パンはフランスパンと胚芽ロールの２種セット

ライスは長野県産です

デザートの盛り合わせ

ケーキとフルーツ、アイス・またはシャーベットのコンビネーション

ドリンク

コーヒー、紅茶、ウーロン茶

オレンジジュース、グレープフルーツジュース、

海老のコキール

ビーフシチューとメンチカツレツのコンビネーション

デザートの盛り合わせ

Combination Dinner

コンビネーション・ディナー

特製ハンバーグ

海老のマカロニグラタン

特製メンチカツレツ

海老フライ　２本

かにクリームコロッケ　２ピース

コーンポタージュスープ／パンまたはライス／ソフトドリンク　￥2,480

＋￥２００でコンソメまたはビシソワーズ（夏季）に変更できます

コーヒー／紅茶／アイスコーヒー／アイスティー／ウーロン茶
オレンジジュース／グレープフルーツジュース

スモールサラダ　＋￥450

前菜・サイドメニュー

少量からお召し上がりいただける単品のお料理や、お酒のお供にも合うお料理です

スープ

コーンポタージュスープ	￥580
コンソメスープ	￥780
冷製ビシソワーズスープ（夏季）	￥780
オニオングラタンスープ	￥980

サラダ

スモールサラダ	￥450
ほうれん草のポパイサラダ	￥1080
満足コンビネーションサラダ	￥1080

コロッケ各種

チーズとベーコンのほくほくコロッケ	￥330
海老クリームコロッケ	￥520
かにクリームコロッケ	￥520
牛タンのコロッケ	￥660
コロッケ食べ比べ	￥1,500

コロッケ食べ比べ

海老クリームコロッケ・牛タンのコロッケ
かにクリームコロッケ・を食べ比べ！
自家製ドミグラスソース付き。

洋食スモールサイズ

海老フライ／2 本	￥680
ミニグラタン	￥780
メンチカツレツ	￥780
ハンバーグ	￥780
ビーフシチュー	￥1,600

サイドメニュー

自家製ピクルス	￥400
香ばしガーリックトースト	￥450
朝霧高原たまごのプレーンオムレツ	￥990
チーズの盛り合わせ	￥990
パリパリ生地のおつまみピザ	￥990
海老のコキール	￥1100
ソーセージ盛り合わせ	￥990
フライドポテト	￥550
カリッと春巻き	￥600
鶏南蛮自家製タルタルソース添え	￥1,470
生ハムの盛り合わせ	￥880
サーモンマリネ	￥990
さくさく鶏の唐揚げ(4個)	￥990

自家製冷製ローストビーフ
S:￥850／L:￥1,650

オーブンでじっくり焼き上げました。
塩分控えめでさっぱりとした味わいです。

前菜3点盛り
￥1.320

自家製ローストビーフ・生ハム・冷製ソーセージの盛り合わせ。メイン料理の前菜にちょうどいい食欲をそそるコンビネーションです。

牛　肉　料　理

当店自慢の伊豆牛を使った料理です。自家製ドミグラスソースとの調和をお楽しみください。

特製メンチカツレツ

¥1,470

特製ハンバーグ

¥1,470

お得なセット　¥820

●コーンポタージュスープ

※＋¥220でコンソメ／ビシソワーズ（夏季）に変更可

●ライスまたはパン

●ドリンク

コーヒー・紅茶・ウーロン茶・オレンジジュース

グレープフルーツジュース

サラダセット　¥670

スモールサラダ＆ソフトドリンク

●ドリンク

コーヒー・紅茶・ウーロン茶・オレンジジュース

グレープフルーツジュース

昭和のビフカツ

¥2,480

タンシチュー

¥3,200

ビーフシチュー／¥3,200

ビーフシチューとメンチカツレツのコンビネーション

オーストラリア牛ステーキ

220g／¥2,480

伊豆牛ひらい牧場のステーキ

サーロイン／230g／¥5,600

SIDE MENU

スープ

コーンポタージュ	¥580
コンソメ	¥780
冷製ビシソワーズ	¥780
オニオングラタンスープ	¥980

スモールサラダ

¥450

パン／ライス

¥300

●ライス大盛り＋¥100

豚肉料理

岐阜三州豚のさっくりと柔らかな豚肉料理です。

ポークカツレツ
¥1,470

ポーク薄切りジンジャーソース
¥1,470

ポークソテー
¥1,600

鶏肉料理

ジューシーなモモ肉を使った鶏肉料理です。
自家製ドミグラスソースとの調和をお楽しみください。

チキンソテー
¥1,370

チキンカツレツ
¥1,370

サラダセット　¥670

スモールサラダ＆ソフトドリンク

コーヒー　紅茶　ウーロン茶・
オレンジジュース・
グレープフルーツジュース

サラダ　各¥1,080

ほうれん草のポパイサラダ

満足コンビネーションサラダ

海老と蟹の料理

国産材料を使ったルーから手作りしたホワイトソース、ぷりぷり食感の海老と蟹の味わいをどうぞ。

かにクリームコロッケ

¥1,540

海老のマカロニグラタン

¥1,470

海老ドリア

¥1,680

海老フライ

¥1,680

カキフライ（冬季）

¥1,680

おこさまメニュー

各６８０円

未就学児～小学校低学年対象

キッズプレート

じゅん特製ハンバーグ、フライドポテト、鶏の唐揚げ、温野菜、ごはん、オレンジジュース

ミニグラタン＆パンのセット

小さなグラタンと柔らかな胚芽ロールのセットです。オレンジジュース付き。

ごはんもの

本格的な炒飯。シェフの腕が光ります

洋食屋のオムライス
¥1,380

海老ドリア
¥1,680

ビーフカレー
¥1,380

ハヤシライス
¥1,380

海老ピラフ
¥1,300

オムハヤシ
¥1,680

オムカレー
¥1,680

サラダセット　¥670

スモールサラダ＆ドリンク

コーヒー・紅茶・ウーロン茶・
オレンジジュース・
グレープフルーツジュース

前　菜

ピクルス	¥400
さくさく鶏の唐揚げ	¥990
ソーセージ盛り合わせ	¥990
生ハムの盛り合わせ	¥880
サーモンマリネ	¥990

洋食スモールサイズ

海老フライ／2本	¥680
ミニグラタン	¥780
メンチカツレツ	¥780
ハンバーグ	¥780

ソフトドリンク

各￥400

- コーヒー／アイスコーヒー
- 紅茶／アイスティー
- ウーロン茶／ホット or アイス
- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- コーラ
- ジンジャーエール
- トニックウォーター
- 炭酸水

ケーキ

各￥520

お尋ねください

アイス

各￥400

- バニラアイス
- 洋梨のシャーベット

フロート

各￥600

- クリームソーダ
- コーヒーフロート
- コーラフロート

カクテル＆果実酒

各￥680　★は￥720

- カシスソーダ
- カシスオレンジ
- カシスグレープフルーツ
- カシスウーロン
- スクリュードライバー
- スクリュードライバーソーダ
- モスコミュール
- カンパリソーダ
- カンパリオレンジ
- カンパリグレープフルーツ
- カンパリトニック
- カンパリビア
- カーディナル
- キール
- ピーチフィズ
- ジントニック
- シャンディガフ
- ソルティードッグ
- ソルティードッグソーダ
- マリブコーラ
- マリブオレンジ
- マリブミルク
- スプモーニ★
- ディタモーニ★

果実酒

巨峰／白桃／梅／ざくろ
グレープフルーツ／ゆず

※ソーダ割り or ロックご指定下さい

アルコール　alcoholic beverages

生ビール　／　瓶ビール　**￥680**
アサヒ。ピルスナーグラスで。

アルコールフリービール　**￥550**
Kirin　ゼロイチ

グラスワイン　赤　**￥600**
カリフォルニア産。華やかなルビー色でまろやかなコクがあり、軽い口当たりのとても読みやすいワイン。

グラスワイン　白　**￥600**
カリフォルニア産。アプリコットやレモンを思わせる、爽やかな香りが特徴のワイン。

樽ハイ　**￥600**
レモン感たっぷりのジューシーなウォッカサワー。

ウィスキー　**￥600**
ロック、水割り、ハイボール、コークハイ、ハイボール
ジンジャー

熱燗　**￥760**

冷酒　**￥980**

蒸留酒の為の吟醸麹づくり技術と耳科培養酵母から生まれた、華やかな香りと柔らかな味わい。
すっきりと果実系の香りが漂う上品な味わいが楽しめます。ロックがオススメ。

熊本県人吉市　鳥飼酒造

ボトル￥4000　水割り／ロック／ソーダ割り￥630

鹿児島県鹿屋市　神川酒造

鹿児島県大隅半島中央部に広がる照葉樹林の湧水を仕込水に、大隅産のさつまいも『黄金千貫』を黒麹で仕込んでいます。
低温でゆっくりと発行させているので、芋の甘みを感じるコクのある味わいに仕上がっています。お湯割りがオススメ。

ボトル￥3800　水割り／ロック／ソーダ割り￥600

鹿児島県薩摩半島　西酒造

軽快な香り、濃く丸い味わい。芋で培った常圧間接蒸留により、麦の旨さが際立っています。
焼酎界の革命児が生み出した他とは一線を画す美味しさ。ロック・水割りがオススメ。

ボトル￥3800　水割り／ロック／ソーダ割り￥600