

# *M e n u*

*S O U T H E R N C R O S S*

## 【冷製】

塩茹で黒豆枝豆

まずは定番！

¥ 300

冷しフレッシュトマト

新鮮さを感じてください

¥ 300

長野県産やみつき  
セロリのピクルス

シャキシャキした食感がたまりません

¥ 300



汲み上げ豆腐をゲランド塩と  
オリーブオイルで

オリーブオイルと塩でいつもと違う美味しさを

¥ 350

イカの塩辛とカブのマリネ

絶妙な組み合わせ

¥ 400

愛知県産

ジャンボ落花生の燻製

やめられない止まらない

¥ 400

時季の魚のエスカベッシュ

ガラムマサラ風味

美味しい南蛮漬けです

¥ 400

アンディーブに乗せた

生ハムと野菜

ほろ苦アンディーブと生ハムが絶妙

¥ 450

ゴマ油香るチャンジャの

クリームチーズ和え

チャンジャの辛さとクリームチーズのまろやかさがマッチ

¥ 450

サーモンとポテトの  
セルクルサラダ

型を使ったきれいな断面のサラダです

¥ 500

カツオのたたき  
和風キウイソース

意外な美味しさの発見

¥ 500

福井の郷土料理 へしこの炙り  
を乗せたカプレーゼ

へしこがアクセントのカプレーゼ

¥ 600



## 【冷製】

愛知伝統野菜越津葱と  
合鴨ロースの炙り焼き

津島の葱を使った料理です

¥ 650

炙りの鯖

脂の乗った鯖を使っています

¥ 650

パテ・ド・カンパーニュに  
黒七味とフレンチマスタード

豚肉やレバーを型に詰めて焼き上げました

¥ 650

柔らか牛肉ローストビーフ  
ユッケ仕立て いろいろ薬味添え

細切りローストビーフをにんにくの効いたタレで  
ユッケ風のアレンジ

¥ 800

鮎ずし

滋賀県名物！

¥ 800

本日仕入れた鮮魚のお刺身  
洋風スタイル(三点盛り)

オリーブオイルと醤油でどうぞ

¥ 950



## 【サラダ】

チョレギサラダ

ゴマ油とニンニクが効いたサラダです

¥ 500

シーザーサラダ

人気のサラダです

¥ 500

豆腐サラダ

ヘルシーなサラダです

¥ 500



## 【温製】

北海道の大地

バター香るフライドポテト

バターの香りがたまりません

¥ 300

揚げたてゴボウチップス

パリッとした食感が癖になります

¥ 300

黒豆枝豆のペペロンチーノ

ニンニクや唐辛子が美味しさの秘訣

¥ 350

厚切りガーリックトースト

旨さ染み出す一品です

¥ 380

カニクリームのココット焼き

ココット皿を使ったカニクリームコロッケです

¥ 380

## 【温製】

スパイスの効いたフライドチキン ¥ 450

ビールとの相性抜群！

ピッツァ カプリチョーザ ¥ 500  
(ハーフサイズ) 気まぐれトッピングのピザです

柔らかく煮込んだ牛スジとモツ ¥ 500  
八幡屋磯五郎の七味唐辛子

八幡屋磯五郎の七味唐辛子を使ったこだわりの一品です

千葉県産旬とろ鰯のフリット ¥ 500

サクサクふわふわ食感のフリットです

フィッシュ&チップス ¥ 500

お酒のつまみにピッタリ

カマンベールチーズフライ ¥ 500

サクッ、とろ〜り食感



愛知ポークの生フランク  
粒マスタード ¥ 500

茹でたての肉汁が美味しさの秘訣

洋食屋風タンドリーチキン ¥ 600

漬けダレをアレンジした洋食屋風タンドリーチキン

ローズマリー香るチキンと  
ポテトのアヒージョ(ハケット付) ¥ 650

柔らか食感とカリホク食感を味わってください

旨味たっぷり海老と  
茸のアヒージョ(ハケット付) ¥ 650

定番のアヒージョです

トロコロホルモン焼き ¥ 800

とろける旨さ！でもさっぱり



## 【炭火焼き】

やげん軟骨塩串焼き(2本) ¥ 350

コリコリ食感がたまりません

セセリ串焼き(2本) ¥ 400

程良く脂が乗っています

手羽先塩炭火焼き(2本) ¥ 400

つまみの定番！手羽先です



## 【炭火焼き】

イカの一夜干し

旨味がギュッと詰まった一夜干しです

¥ 580

薄切り牛ホホ肉の網焼き

ゲランド塩とレモンで

柔らかで脂の乗った網焼きです

¥ 580

イベリコ豚串炭火焼き(2本)

脂が美味しいイベリコ豚の串焼き

¥ 700



## 【ワゴンサービス】

有頭海老と帆立貝柱のソテー

¥ 1,200

オージービーフのステーキ(150g)

¥ 1,480

## 【御飯・麺】

茶漬け(へしこ・チャンジャ・鮭・梅) 各種 ¥ 500

本日のミニオムライス ¥ 500

本日のパスタ ¥ 500



## 【デザート】

バニラアイス ¥ 300

季節のシャーベット ¥ 300

クリームぜんざい ¥ 450

カップパフェ(ミックスベリー) ¥ 480

カタラーナ ¥ 500

本日のデザート盛合せ ¥ 800



# DRINK MENU

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| 生ビール(ジョッキ)                      | ¥ 550 |
| 瓶ビール(中瓶)                        | ¥ 600 |
| ノンアルコールビール                      | ¥ 410 |
| ハイボール                           | ¥ 500 |
| レモン酎ハイ                          | ¥ 500 |
| グラスワイン(赤・白)                     | ¥ 560 |
| 奥飛騨 特別本醸 生貯蔵酒 ブルーボトル<br>(300ml) | ¥ 880 |
| 蓬萊泉 特別純米 生貯蔵酒<br>(300ml)        | ¥ 980 |
| 焼酎 麦・芋(ロック・水割)                  | ¥ 500 |
| ウーロン茶                           | ¥ 410 |
| ジンジャーエール                        | ¥ 410 |
| コーラ                             | ¥ 410 |
| 100%オレンジジュース                    | ¥ 510 |

※ フリードリンク ¥1,200  
(生ビール・レモンサワー・ハイボール・ウーロン茶)

※ グループ全員での注文となります。

# 本日の選べるセットメニュー

- 4,000円コース } (Aから2品、Bから2品、Cから1品、ドリンク3杯)  
3,000円コース } ※4,000円コースは、牛肉の赤ワイン煮込み  
2,000円コース (Aから1品、Bから1品、Cから1品、ドリンク2杯)  
が付きます。

※ドリンクは、生ビール・レモンサワー・ハイボール・ウーロン茶からお選びください。

## A

- ① 塩茹で黒豆枝豆
- ② 揚げたてゴボウチップス
- ③ カニクリームのココット焼き
- ④ 厚切りガーリックトースト
- ⑤ やげん軟骨塩串焼き(2本)

## B

- ① アンディーブに乗せた  
生ハムと野菜
- ② 時季の魚のエスカベッシュ  
ガラムマサラ風味
- ③ セセリ串焼き(2本)
- ④ フィッシュ&チップス
- ⑤ 洋食屋風タンドリーチキン

## C

- ① イベリコ豚串炭火焼き(2本)
- ② 柔らか牛肉ローストビーフユッケ仕立て  
いろいろ薬味添え
- ③ 鮒ずし
- ④ デザートの盛合わせ