

GRAND MENU

D A R I N
FOOD, SOCIETY & LIFE

DARIN connects ingredients
made by local producers
through cooking and relays food.
Food connects with society,
and people's lives are woven together.

DARIN: Food, Society & Life
Est. 2023
3-5-14 Fujimi, Kisarazu 292-0831
Gohan Create Co., Ltd.
<https://www.darin-kisarazu.com/>



舵
輪

D A R I N
FOOD, SOCIETY & LIFE

01 スタートは生牡蠣で!



時期によって木更津、富津などの近海や、毎年日本一をとる陸前高田の佐々木眞さんの三年牡蠣、有名ブランド、昆布森産の牡蠣などが入荷します。
※入荷が無い場合はごめんなさい!

乾杯にはぜひ、冷えたスパークリング or 白穂乃香生ビールを。牡蠣の美味しさを引き立てます!



02 次に、木更津の恵みポークの生ハム

ベルケル社のスライサーで薄く切りたての生ハムは口の中でふわっとほろける旨味。



03 前菜 みんなでシェアしてフレッシュな味わいを堪能



鮮魚のカルパッチョ
房州産お魚を中心に抜群のお魚を堪能



香取産生マッシュルーム
旨味が濃い新鮮なマッシュルームと、削りたてのグラナパダーノチーズが最高の組み合わせ。



入荷したら必食!
竹島さんの水牛のモッツアレラチーズ 出来立て

定期的に入荷しているのは、木更津矢那で水牛を育てながらチーズ作りをする竹島さんの希少な出来立てモッツアレラ。本当に出来立てなので一度も冷蔵庫に入れていないものです。口に入れた瞬間に広がる美味しさを体感ください。



竹島さん



水牛

04 海鮮の一皿



地だこのソテー プッタネスカソース
驚くほど柔らかく旨味がギュッと詰まった一皿。美味しい海の幸をたらふく食べたタコたちです。

ロゼワインと一緒に舵輪では軽やかなスペインチャコリのロゼをご用意しています。海鮮系にもバッチリ。



白ワインと一緒に舵輪の旨味のあるお料理に合わせてご用意しています。幅広いお料理とお楽しみください!
※ボトルワインも色々あります。ボトルはメニュー後半のリストを是非ご覧ください。



05 肉! 八千代黒牛と木更津の恵みポーク 牛豚ステーキ盛り合わせ

千葉銚子の牛肉と木更津の豚肉が堪能できる一皿。ぜひガーリックソース効かせて♪

赤ワインと一緒にお肉をしっかり受け止める、おいし〜赤ワインです。※ボトルワインも色々あります。ボトルはメニュー後半のリストを是非ご覧ください。



06 ピザ、みんなでシェア



ご馳走ピザ!
かずさ黒牛と香取産マッシュルームのデミグラスピザ



やっぱり定番!
木更津の恵みポークベーコンときのこのピザ

これもシェアしたい♡
アンチョビバターのおいもフライ
地元産のじゃがいもを中心にじっくりと加熱したほくほく、さくさくのおいもフライ。

木更津の地ビールと一緒に
・ソングバードブリュワリー
・東京BAY麦酒
・オーガニックビール



07 締め



国産にんにくのガーリックライス

国産にんにくと、千葉産のお肉からとれた牛すじや牛脂と一緒に炒めた無限に食べたい締めの一皿。



チバ酒、あります。



千葉県は酒蔵がたくさんあります。千葉銘酒をいろいろ集めています。

08 別腹!



バスクチーズケーキ 須藤牧場 ソフトクリーム添え

舵輪の名物バスクチーズケーキにソフトクリームの夢のデザート。



スペシャルティコーヒーやオーガニックティ等、カフェメニューも豊富にあります。ゆったりと食後ドリンクもお楽しみください。





船輪には日々たくさんのお魚が届き、さばいています。

鮮魚のカルパッチョ 

人気の自家製のソースには地元産の美味しいトマトをたっぷり使っており、旨味の濃い鮮魚たちと相性がバッチリです。

.... **¥2,480** 税込 **¥2,728**



鮮魚のカルパッチョ

お刺身盛り合わせ 

その日の海に合わせて、房州や大船渡のお魚を中心に盛り合わせています。

.... **¥2,480** 税込 **¥2,728**



お刺身盛り合わせ

地だこのソテー プッタネスカソース 

地元自慢の真鯛を柔らかく炊いてからソテーしました。

.... **¥2,480** 税込 **¥2,728**



地だこのソテー プッタネスカソース



房州産伊勢海老のアメリカソース

海の幸たっぷり アクアパッツァ 

ご注文いただいてからお作りする煮汁まで美味しいアクアパッツァ。バケットもどうぞ。

.... **¥2,980** 税込 **¥3,278**



海の幸たっぷり アクアパッツァ

房州産伊勢海老のアメリカソース 

伊勢と並び日本一の水揚げ量である房州の伊勢海老を贅沢に一匹使用。濃厚なソースにも伊勢海老の旨みがたっぷり詰まっています。サイズによって値段が変わることがあります。

.... **¥3,980** 税込 **¥4,378**

あわびソテー 焦がしバターソース 

房州の鮑を中心に、贅沢に一匹を使っています。特殊な製法により他にない味わいが楽しめます。焦がしバターたっぷりのブルブランソースをたっぷり絡めてお召し上がりください。サイズによって値段が変わることがあります。

.... **¥3,980** 税込 **¥4,378**



あわびソテー 焦がしバターソース

ソースは当店おすすめの「特製国産ニンニクのガーリックソース」、
または「和風（にんにく無）」「バルサミコ」から1種お選びいただけます。
追加ソースは1種220円となります。

八千代黒牛と木更津の恵みポーク 牛豚ステーキ盛り合わせ

.... **¥3,980** 税込 **¥4,378**

埴牧場 本日の八千代黒牛ステーキ

千葉北部酪農組合の酪農家さんが丹精込め、
ゆっくり時間をかけて育てた上質な牛肉です。

.... **¥2,980** 税込 **¥3,278**

埴牧場 八千代黒牛フィレステーキ

ステーキの女王、フィレ。背中の中のいちばん動いていない
柔らかい赤身の高級部位です。

.... **¥3,980** 税込 **¥4,378**

高梨牧場 かずさ和牛ステーキ

農林水産大臣賞を幾度も受賞している和牛界のトップランカー、
高梨牧場さん(鴨川市)。いわゆるとろける和牛とは違った、上質
な脂のおいしさが楽しめます。

.... **¥4,980** 税込 **¥5,478**



八千代黒牛と木更津の恵みポーク
牛豚ステーキ盛り合わせ



Tボーン熟成ステーキ アメリカンビーフ 700g



高梨牧場 かずさ和牛ステーキ

Tボーン熟成ステーキ アメリカンビーフ700g

T字形の骨を挟んで片側にヒレ、もう片側にサーロインの肉がついた、大きな塊肉の
やや噛みごたえのあるステーキ。普段はお肉を食べない方でもペロっといけるのが特徴。
焼き加減はレアがおすすめです。焼き上がりにお時間少々いただきます。

.... **¥17,800** 税込 **¥19,580**

木更津の恵みポークステーキ(林SPFポーク) 150g

木更津唯一の養豚場が愛情たっぷりに育てたブランド豚。
肉質は上質で柔らかく、甘くすっきりとしています。

.... **¥2,480** 税込 **¥2,728**

かずさ和牛と木更津の恵みポークの 合い挽きハンバーグ 自家製デミグラスソース 170g

.... **¥2,480** 税込 **¥2,728**



木更津の恵みポークステーキ 150g



かずさ和牛と木更津の恵みポークの合い挽き
ハンバーグ 自家製デミグラスソース 170g



木更津の恵みポークの生ハム

木更津の恵みポークの生ハム

毎年長野の山奥へ、木更津の豚肉を持って仕込みに行きます。麹菌の力を借りて熟成した生ハムは柔らかくまろやかな味わい。世界で唯一無二、私たちのオリジナルの生ハムです。

- 1〜2人前 **¥1,680** 税込 ¥1,848
- 3〜4人前 **¥2,480** 税込 ¥2,728
- 5〜6人前 **¥3,880** 税込 ¥4,268

自家製ドレッシングのグリーンサラダ

葉野菜にシンプルな自家製玉ねぎのドレッシングをかけました。

.... **¥1,280** 税込 ¥1,408

おさしみサラダ

本日の抜群の鮮魚と共にサラダをお楽しみください。

.... **¥1,980** 税込 ¥2,178



おさしみサラダ



香取産生マッシュルームとチーズの前菜

**木更津の恵みポーク
生ベーコンのシーザーサラダ**

木更津の恵みポークの生ベーコンを薄くスライスし乗せました。

.... **¥1,680** 税込 ¥1,848

キノコのホットサラダ

葉野菜にソテーしたキノコを乗せた温かいサラダです。

.... **¥1,680** 税込 ¥1,848

香取産生マッシュルームとチーズの前菜

香取産の生産者から直で届く新鮮なホワイトマッシュルームを使用。シンプルだけれどもとっても美味しいワインのお供です。

.... **¥1,280** 税込 ¥1,408



チーズ盛り合わせ

木更津の恵みポークソーセージ 2本

.... **¥780** 税込 ¥858

美味しい冷やしトマト

季節によって、引藤ウォーターファーム、ファームヤード石野、アフリットなど地元農家さんの美味しいトマトをご提供しています。

.... **¥580** 税込 ¥638



美味しい冷やしトマト

- キャロットラペ **¥480** 税込 ¥528
- きゅうりのピクルス **¥480** 税込 ¥528
- ザワークラウト **¥480** 税込 ¥528
- かずさ野菜のラタトゥイユ **¥780** 税込 ¥858
- オリーブの実 **¥880** 税込 ¥968
- マスカルポーネチーズのディップ
- ワンドロップファーム蜂蜜がけ **¥980** 税込 ¥1,078
- 本日のチーズ盛り合わせ **¥2,480** 税込 ¥2,728
それぞれ単品もできます
- 黒糖そらまめ **¥580** 税込 ¥638
- 有機アーモンドナッツ(無塩) **¥580** 税込 ¥638



マスカルポーネチーズのディップ
ワンドロップファーム蜂蜜がけ

煮込み料理

STEWES



木更津の恵みポーク ロールキャベツ



高梨牧場 かずさ和牛 とろとろビーフシチュー

木更津の恵みポーク ロールキャベツ 1P

木更津の恵みポークをキャベツで一つ一つ丁寧に包みました。柔らかい脂の美味しさが特徴のこの豚肉の魅力を堪能できます。スープまでぜひ。

.... **¥880** 税込 **¥968**

チャンピオン海老のエビグラタン

.... **¥1,480** 税込 **¥1,628**

香取産マッシュルームのアヒージョ

バケットも追加で是非。

.... **¥1,480** 税込 **¥1,628**

高梨牧場 かずさ和牛 とろとろビーフシチュー

お肉をとろとろになるまで煮込んだ濃厚な自家製シチュー。ファンが多い一皿です。

.... **¥3,980** 税込 **¥4,378**



香取産マッシュルームのアヒージョ



大きなカニクリームコロッケ



錦爽鶏のフライドチキン

フライ料理

FRIED FOODS

大きなカニクリームコロッケ

須藤牧場直送の牛乳を丁寧に練り込んだホワイトソースです。北海道産ズワイガニ入り。

.... **¥1,480** 税込 **¥1,628**

木更津の恵みポークカツレツ

.... **¥1,680** 税込 **¥1,848**

錦爽どりのフライドチキン

.... **¥980** 税込 **¥1,078**

芋料理

POTATOES

おいもフライは地元のじゃがいもを中心に使用しています。ごろっとほくほくしっとりに仕上げています。



アンチョビバターのおいもフライ

アンチョビバターのおいもフライ

.... **¥880** 税込 **¥968**

明太マヨのおいもフライ **¥880** 税込 **¥968**

スパイシーなおいもフライ **¥880** 税込 **¥968**

王道のフレンチフライ 自家製タルタルと

.... **¥880** 税込 **¥968**



王道のフレンチフライ 自家製タルタルと

ピザ

PIZZA

薄生地チーズたっぷりピザです。地元の食材をピザでお楽しみください。



かずさ和牛と香取産マッシュルームのデミグラスピザ

木更津の恵みポークベーコンと キノコのピザ

¥1,680 税込 **¥1,848**

木更津のりと葱の照り焼きチキンピザ 錦爽どり使用

¥1,680 税込 **¥1,848**

アサリとチャンピオン海老の ガーリックピザ

¥1,980 税込 **¥2,178**

かずさ和牛と香取産マッシュルームの デミグラスピザ

¥2,480 税込 **¥2,728**

一緒に

BREAD

木更津の人気ベーカリー「クロワッサン」のバゲットです。



バゲット 1 cut **¥160** 税込 **¥176**

ガーリックトースト

国産にんにく使用 1 cut **¥280** 税込 **¥308**



国産にんにくのガーリックライス

「海自」フーカデンビーフカレー

木更津海上自衛隊で食べられていたご当地海自カレーです。お肉の中からとろっと半熟卵が溶け出します。

.... ¥1,980 税込 ¥2,178

木更津の恵みポーク カツカレー

.... ¥1,980 税込 ¥2,178

アサリのパスタ

※ トマトベース、ペペロンチーノ、クリームベースお選びください。

.... ¥1,980 税込 ¥2,178

国産にんにくのガーリックライス

.... ¥1,480 税込 ¥1,628 / 大盛り + ¥480 税込 ¥528

ライス 木更津産米

.... ¥380 税込 ¥418 / 大盛り + ¥180 税込 ¥198



「海自」フーカデンビーフカレー



アサリのパスタ (ペペロンチーノ)

舵輪のデザートは牛乳は須藤牧場、卵は菜の花エッグ使用しています。

すどぼくパフェ

須藤牧場のソフトクリーム、名物のバスクチーズ、ワンドロップファームの蜂蜜など魅力をたっぷりと乗せたパフェです。

.... ¥1,280 税込 ¥1,408

須藤牧場の農場直送ソフトクリーム

館山の須藤牧場より直送。ジャージー牛乳をふんだんに使用し、ミルクィさが味わえる特別なソフトクリームです。

.... ¥580 税込 ¥638

バスクチーズケーキ

外はしっかり焼き上げ、中はレアというこだわり製法。小麦粉を使用していないので、あら不思議、軽めな口当たりです。

.... ¥680 税込 ¥748 / ソフトクリーム添え + ¥380 税込 ¥418

菜の花エッグ プリン

お土産にもできる瓶プリンです。

.... ¥580 税込 ¥638 / ソフトクリーム添え + ¥180 税込 ¥198

タルトタタン

バターの香り豊かなりんごタルトです。少し温めてご提供します。

.... ¥880 税込 ¥968 / ソフトクリーム添え + ¥380 税込 ¥418

サプライズプレート

※ 要ご予約

.... ¥2,000 税込 ¥2,200

お子様

KIDS

キッズプレート ¥880 税込 ¥968

木更津の恵みポーク・地野菜のポタージュ・ポテトフライ・ごはん

ハレの日キッズプレート... ¥3,000 税込 ¥3,300

※ 要ご予約

キッズソフトクリーム ¥380 税込 ¥418

蓋付きキッズドリンク

アップル・オレンジ・烏龍茶 ¥300 税込 ¥330



すどぼくパフェ



バスクチーズケーキ



タルトタタン (+ソフトクリーム添え)



サプライズプレート



キッズプレート



ハレの日キッズプレート

ビール BEER

舵輪のおすすめ一番は、サッポロ黒ラベル。言わずと知れた定番のビールですが、いつも日常で飲んでいるものだからこそ、美味しさに差を感じることができます。専用のリンサーで冷やしたビアグラス、こだわり抜いた注ぎ、徹底管理された定番のサッポロ黒ラベルを是非。

限られた認証店でしか味わうことのできないサッポロプレミアムビール白穂乃香も、是非お楽しみください。

サッポロ黒ラベル 生 
the PERFECT 黒ラベル..... **¥600** 税込 **¥660**

サッポロ黒ラベル 生
1ℓ ジョッキ **¥1,550** 税込 **¥1,705**

白穂乃香 生 
サッポロプレミアムビール **¥750** 税込 **¥825**

白穂乃香 生 1ℓ ジョッキ **¥2,450** 税込 **¥2,695**

本日の 
ソングバードビール 生 **¥980** 税込 **¥1,078**
木更津市清川のビール工房、SONG BIRD BREWERYの生ビール。
日替わりでご提供します。

東京ベイ麦酒 
本日のオーガニックビール 生 **¥980** 税込 **¥1,078**
木更津市中里で国産のオーガニックビールを
つくっているブリュワリー。



サッポロ黒ラベル



白穂乃香

自家製レモンサワー

ハイボール HIGHBALL

- ハイボール **¥480** 税込 **¥528**
- ハイボール 濃いめ **¥530** 税込 **¥583**
- ハイボール 1ℓ ジョッキ **¥880** 税込 **¥968**
- ジンジャーハイ **¥530** 税込 **¥583**
- コークハイ **¥530** 税込 **¥583**
- イチローズモルトハイボール... **¥980** 税込 **¥1,078**
- 山崎ハイボール **¥1,300** 税込 **¥1,430**

サワー・ハイ SOUR HIGH

- 自家製レモンサワー **¥480** 税込 **¥528**
オーガニックのレモン果汁をたっぷり使用。
- 自家製レモンサワー 1ℓ ジョッキ .. **¥880** 税込 **¥968**
- 梅酒サワー **¥480** 税込 **¥528**
- 梅酒サワー 1ℓ ジョッキ **¥880** 税込 **¥968**
- ウーロンハイ **¥480** 税込 **¥528**
- ウーロンハイ 1ℓ ジョッキ **¥880** 税込 **¥968**
- 緑茶ハイ **¥480** 税込 **¥528**
- 緑茶ハイ 1ℓ ジョッキ **¥880** 税込 **¥968**



ワイン WINE

舵輪にはソムリエスタッフも数名おります。基本的には環境と身体にやさしく生産されたナチュラルな作り手のワインを集めています。

ボトルワインはスタッフまでお声がけください。
別途ワインリストをご紹介させていただきます。

スパークリング グラス **¥700** 税込 **¥770**
シャンモロン/フランス ジュラ/ミュスカ等
繊細な泡立ちとフレッシュな果実味。乾杯やお食事と共に。

シャンパーニュ グラス **¥1,500** 税込 **¥1,650**
ブルーノバイヤール
名門のメゾン。エレガントで心地よい果実味と
ミネラル感が調和しています。

白ワイン① グラス **¥550** 税込 **¥605**
チリ/シャルドネ
フレッシュな果実味が口いっぱいに広がるフルーティな白ワインです。

白ワイン② グラス
日替わりです **¥600 ~ ¥1,000** 税込 **¥660 ~ ¥1,100**

ロゼワイン グラス  **¥900** 税込 **¥990**
イナシオロゼ/スペイン/オランダリビ、スリ等

スペインの微発砲ワイン"チャコリ"。なかでも舵輪から見えるサンセットにピッタリなロゼをチョイス。アルコール低めだから日中からも気軽に飲める口当たり。食中にもぜひおすすめな一杯です。

赤ワイン① グラス **¥550** 税込 **¥605**
チリ/カベルネソーヴィニオン
上品でまろやかな口当たりの赤ワインです。

赤ワイン② グラス
日替わりです **¥600 ~ ¥1,000** 税込 **¥660 ~ ¥1,100**



ロゼワイン グラス

シャンパーニュ グラス



20歳未満の方、お車を運転されるお客様にはお酒の提供はお断りしています。



日本酒

SAKE

千葉県には40の酒蔵が存在し、酒造りがさかんな県です。その中でも舵輪にご縁のある4蔵の美味しい日本酒をご用意しました。

木戸泉 木戸泉酒造 純米 グラス **¥480** 税込 **¥528**
有機栽培米にこだわり、自然醸造による旨き良き酒をモットー
たぬき徳利 **¥880** 税込 **¥968**
に、蔵元兼杜氏の庄司勇人さんは伝統を守りつつ新たな挑戦を続けています。

福祝 (ふくいわい) 藤平酒造 純米 グラス **¥480** 税込 **¥528**
名水が湧き出る久留里。ご兄弟3人で酒造りをされています。きれいな酒質で味わい深く、全国にファンが広がる注目の酒蔵です。
たぬき徳利 **¥880** 税込 **¥968**

東灘 (あずまなだ) 東灘酒造 純米 グラス **¥480** 税込 **¥528**
海からも近い勝浦で醸される豊かで味わい深い酒。まさに海の食材にピッタリ。中でも人気の「鳴海(なるか)」はフレッシュでありながらキレが特徴。
たぬき徳利 **¥880** 税込 **¥968**

きみさらづ 東魁盛(とうかいざかり) 小泉酒造 純米吟醸 グラス **¥580** 税込 **¥638**
鑑評会でも高い評価を得ている鹿野山の老舗の酒蔵。中でも木更津の由来である名のついた「きみさらづ」はフルーティで且つまるやかな味わいです。
たぬき徳利 **¥1,080** 税込 **¥1,188**

A F S (アフス) 木戸泉酒造 純米 グラス **¥680** 税込 **¥748**
日本酒=和食の概念を覆す味わいで、オイルやバター、洋食など幅広い食事と楽しめます。高温山廃の一段仕込みという作りで50年前から愛され続ける酒です。

焼酎

SHOCHU

水割・ソーダ割・ロック・お湯割

二階堂(麦) **¥480** 税込 **¥528**
デキャンタ **¥2,480** 税込 **¥2,728**

悟空(麦) **¥580** 税込 **¥638**
デキャンタ **¥2,980** 税込 **¥3,278**

黒霧島(芋) **¥480** 税込 **¥528**
デキャンタ **¥2,480** 税込 **¥2,728**

富乃宝山(芋) **¥580** 税込 **¥638**
デキャンタ **¥2,980** 税込 **¥3,278**

焼酎割材

水 **¥180** (税込 **¥198**) 緑茶 **¥480** (税込 **¥528**)
炭酸 **¥180** (税込 **¥198**) ウーロン茶 **¥480** (税込 **¥528**)
氷 **¥180** (税込 **¥198**) レモン **¥180** (税込 **¥198**)

ウイスキー

WHISKY

I.W.ハーパー **¥580** 税込 **¥638**

タラモアデュー **¥680** 税込 **¥748**

イチローズモルト **¥980** 税込 **¥1,078**

山崎 **¥1,300** 税込 **¥1,430**

マッカラン **¥1,080** 税込 **¥1,188**

ラフロイグ **¥1,080** 税込 **¥1,188**

カクテル

COCKTAIL

舵輪サンセットカクテル ☼ **¥880** 税込 **¥968**
木更津の「JBK FARM」のパッションフルーツと、「しまむらハーブ&ガーデン」のハーブティーを使用し、舵輪から見える情熱的な夕陽を表現しました。

モヒート ☼ **¥680** 税込 **¥748**
しまむらハーブ&ガーデンの農薬・肥料不使用のミントと有機アガベシロップを使用した、力強く香り豊かなモヒートです。※12月～3月の収穫がない季節は別生産者のミントを使用させていただきます。



モヒート

サングリア 赤 **¥580** 税込 **¥638**

サングリア 白 **¥580** 税込 **¥638**

その他各種

リキュール/スピリッツできます **¥580** 税込 **¥638**

リキュール

割もの

カシス
ピーチ
ディタ
ラム
ジン
カンパリ
カルーア
パッソア
マリブ

+

コーラ/トニック/
ソーダ/
ジンジャーエール/
アップル/マンゴー/
烏龍茶/
パイン/ミルク/
有機オレンジ(+¥200)

ノンアルコールドリンク

NON ALCOHOLIC DRINK

舵輪おすすめ

RECOMMENDATIONS



ノンアルモヒート
¥680 税込 ¥748

しまむらハーブ & ガーデンの農薬・化学肥料不使用のミントを使用した、力強く香り豊かなノンアルドリンク。※12月～3月の収穫がない季節は別生産者のミントを使用させていただきます。



鳥居崎情熱サンセット
¥880 税込 ¥968

木更津の「JBK FARM」のパッションフルーツと、「しまむらハーブ & ガーデン」のハーブティーを使用し、舵輪から見える情熱的な夕陽を表現しました。



**オーガニック
ブラッドオレンジジュース**
¥780 税込 ¥858

自然な甘みと爽やかな酸味が魅力のジュース。ほどよいコクとほのかな苦みがあり、食中にオススメの一杯です。



**アランミリヤ
葡萄ジュース**
 シャルドネ(白) / メルロー(赤)
¥680 税込 ¥748

ワイン用葡萄を使用した本格的なジュースをワイングラスで

ハーブティー / フレーバーティー、紅茶

TEAS

しまむらファーム & ガーデンの
本日のハーブティー HOT/ICE **¥580** 税込 ¥638

袖ヶ浦で肥料・農薬不使用でハーブを育てるしまむらファーム & ガーデン。エネルギーなハーブの深い味わいをお楽しみください。

ピーチフレーバーティー ICE (オーガニック) ... **¥480** 税込 ¥528

ほのかに香るオーガニックの桃とスパイシーなジンジャーが絶妙なブレンド。食事の旨みを引き立て食中にもオススメの一杯です。

ルイボス & ハイビスカスティー HOT (オーガニック / ノンカフェイン) **¥480** 税込 ¥528

カモミールシトラスブレンドティ HOT (オーガニック / ノンカフェイン) **¥480** 税込 ¥528

ジャスミン & グリーンティ HOT (オーガニック) **¥480** 税込 ¥528

アイスティー ICE (オーガニック) **¥480** 税込 ¥528

アールグレイ HOT (オーガニック) **¥480** 税込 ¥528



しまむらファーム & ガーデンのハーブティー



ピーチフレーバーティー

ノンアルコールビール

NON ALCOHOLIC BEER

ヴェリタスプロイ **¥480** 税込 ¥528

ソフトドリンク

SOFT DRINK

- 濃厚マンゴージュース **¥480** 税込 ¥528
- 100% オレンジジュース **¥480** 税込 ¥528
- アップルジュース **¥480** 税込 ¥528
- パインジュース **¥480** 税込 ¥528
- ジンジャーエール **¥480** 税込 ¥528

- コーラ **¥480** 税込 ¥528
- ウーロン茶 **¥480** 税込 ¥528
- 緑茶 **¥480** 税込 ¥528
- ペリエ 200ml **¥480** 税込 ¥528

スペシャルティコーヒー / カフェ

CAFÉ

海辺の公園でスペシャルティコーヒーを。一人でホッと息をつく時間や、家族・恋人・友達とのかけがえない時間をコーヒーと共に楽しんで頂く。コーヒーを通じてお客様の生活に彩りを与えられるように。舵輪のバリスタがそんな想いで豆を厳選してご提供しております。



*はエスプレッソマシン「マルゾッコ」を使用
 20時(日・祝19時)ラストオーダーとなります



スペシャルティコーヒー **¥480** 税込 ¥528
HOT/ICE

***カフェラテ HOT/ICE** **¥580** 税込 ¥638

***ソイラテ HOT/ICE** **¥620** 税込 ¥682
 (オーガニックソイ使用)

***オーツラテ HOT/ICE** **¥680** 税込 ¥748
 (オーガニックオーツ使用)

***抹茶ラテ HOT/ICE** **¥580** 税込 ¥638
 (オーガニック抹茶使用)

***抹茶ソイラテ HOT/ICE** **¥620** 税込 ¥682
 (オーガニックソイ、抹茶使用)

***抹茶オーツラテ HOT/ICE** **¥680** 税込 ¥748
 (オーガニックオーツ、抹茶使用)

***チャイティーラテ HOT/ICE** **¥780** 税込 ¥858
 (オーガニックマサラチャイ使用)

***チャイティーソイラテ HOT/ICE** .. **¥820** 税込 ¥902
 (オーガニックソイ、マサラチャイ使用)

***チャイティーオーツラテ HOT/ICE** **¥880** 税込 ¥968
 (オーガニックオーツ、マサラチャイ使用)

***コルタード HOT** **¥580** 税込 ¥638
 エスプレッソとミルク 1:1

***エスプレッソ HOT** **¥480** 税込 ¥528



木更津東口のTHECOFFEE



スペシャルティコーヒーとカフェラテ

本日のワインボトル

Today's wine bottles

舵輪ソムリエがセレクトする、本日のおすすめのワインボトル。スタッフより、お好みに合うようなワイン、料理に合うワインもご提案させていただきますので、是非お気軽にお声がけくださいませ。



Bits of Knowledge
スパークリングワイン、
いろいろ。

🍷 ヴァン・ムスー

フランスのシャンパーニュ以外のスパークリングワインの呼び名。

🍷 ブラン・ド・ブラン

「白の中の白」という意味で、シャルドネ（白ブドウ）100%で造られたスパークリングワイン。

🍷 カヴァ

スペインの特定地域でシャンパーニュ製法で造られたスパークリングワイン。

🍷 クレマン

フランスのシャンパーニュ地方以外で、シャンパーニュ製法で造られたスパークリングワイン。

🍷 ランブルスコ

イタリア、主にエミリア地方の天然微発泡のスパークリングワイン。

🍷 シャンパーニュ

フランス北東部、シャンパーニュ地方にて生産されたブドウのみを使用し、シャンパーニュ製法（瓶内二次発酵）で造られたスパークリングワイン。

本日のワインボトル「泡」

Sparkling Wine

No.	名称	産地	品種	価格	キーワード
I	シャンモロン ヴァン・ムスー	フランス ジュラ	アイレン等	4,000- (税込 4,400-)	🍷辛口 🍷キレ 🍷フルーティ 🍷バランスよし
2	ランブルスコ 赤泡	イタリア ロンバルディア	ランブルスコ	4,000- (税込 4,400-)	🍷辛口の赤の発泡!! 🍷しっかりと重め 🍷ナチュラル 🍷ドライでしっかりとしたボディ感
3	ヴィニユロン クレマン・ド・ブルゴーニュ	フランス ブルゴーニュ	ピノワール	5,000- (税込 5,500-)	🍷焼きリンゴ 🍷洋梨タルトの香り 🍷コクのある泡
4	グラハムベック ロゼ泡	南アフリカ ウェスタンケープ	ピノワール シャルドネ	6,000- (税込 6,600-)	🍷オバマ大統領の就任式で提供 🍷辛口のロゼ泡 🍷チェリーやベリーの香り 🍷綺麗な色
5	あじむ 安心院 スパークリング ブラン・ド・ブラン	日本 大分県	安心院産シャルドネ	8,000- (税込 8,800-)	🍷スパークリングで日本一 🍷国内では珍しいブラン・ド・ブラン 🍷クリーミーな泡 🍷高品質
6	ブルーノ・パイヤール シャンパーニュ	フランス シャンパーニュ	ピノワール シャルドネ ピノムニエ	12,000- (税込 13,200-)	🍷繊細な泡 🍷魅惑的な香り 🍷ロブションを慮にした味 🍷乾杯にぜひ
7	ガティノワ シャンパーニュ	フランス シャンパーニュ	ピノワール シャルドネ	20,000- (税込 22,000-)	🍷深いコク 🍷アイ村 🍷シャンパーニュ好きをうならせる味 🍷祖先は日本に初めてきたフランス人
8	せい 清 sei ケンゾー エステイト	アメリカ ナバ	ソーヴィニヨンブラン セミヨン	22,000- (税込 24,200-)	🍷ケンゾーエステイト 🍷カブコン創業者が設立 🍷豊かな果実味 🍷入手困難
9	ジャクソン 742 シャンパーニュ	フランス シャンパーニュ	シャルドネ ピノワール ピノムニエ	30,000- (税込 33,000-)	🍷ナポレオンの寵愛を受ける 🍷200年の歴史 🍷名門中の名門 🍷非常に入手困難
IO	ボランジェ グランダネ 2007年 シャンパーニュ	フランス シャンパーニュ	ピノワール シャルドネ	38,000- (税込 41,800-)	🍷長期熟成シャンパーニュ 🍷007に度々登場 🍷小樽熟成 🍷なので力強い濃厚さ

20歳未満の方、お車を運転されるお客様にはお酒の提供はお断りしています。

本日のワインボトル「白」

No.	名称	産地	品種	価格	キーワード
I	テラス・ド・ミーニョ キレ	ポルトガル ミーニョ	アウフロシェイロ	3,500- (税込 3,850-)	●微発砲 ●ライム ●爽やか ●日本と似て魚・お米が主食の国 ●ビール感覚で楽しませている
2	プティ・モンド なめらか	フランス ラングドック	シャルドネ	3,600- (税込 3,960-)	●最高に飲みやすい ●シトラス ●アプリコット ●白桃
3	ラムーラ スルスル	イタリア シチリア	グリッロ	4,000- (税込 4,400-)	●海辺のワイナリー ●昼から飲みやすい ●オーガニック ●爽やかさ ●穏やかな酸
4	デルタ トロピカル	ニュージーランド マールボロ	ソーヴィニヨンブラン	5,000- (税込 5,500-)	●パッションフルーツ ●グレープフルーツ ●ハーブ ●ニュージーラしさ
5	シャトーカミュ 辛口	フランス ボルドー	セミヨン80% ソーヴィニヨンブラン20%	5,200- (税込 5,720-)	●白い花 ●癒される ●乾杯にも ●和食にも ●ピオディナミ
6	ニシア ジュースー	スペイン ルエダ	ヴェルデホ	5,500- (税込 6,050-)	●洋梨 ●パイナップル ●ほろ苦さ ●古樹の生命力を感じる
7	ボットゲイル コク	フランス アルザス	リースリング	5,800- (税込 6,380-)	●アルザスの飲む芸術 ●優雅 ●ピュア ●リースリングらしいオイリーさ
8	ルスコ キラリッ	スペイン ガリシア	アルバリーニョ	6,000- (税込 6,600-)	●魚介に合う ●熟した果実感 ●黄金色 ●イキイキしたミネラル
9	ガヴィ 優雅	イタリア ピエモンテ	コルテーゼ	6,500- (税込 7,150-)	●蜂蜜の香り ●濃厚 ●でもキリッとしている ●優雅なひと時を味わえること間違いなし
IO	ヤルデン リッチ	イスラエル ゴラン高原	シャルドネ	7,000- (税込 7,700-)	●イスラエル航空ファーストクラスの味 ●リッチ ●最先端技術 ●数々の賞を受賞

White Wine

No.	名称	産地	品種	価格	キーワード
II	シャブリ ヴィエイユ・ヴィーニュ リッチな辛口	フランス シャブリ	シャルドネ	7,500- (税込 8,250-)	●ジャンリケール氏 ●グランクリュもぜひ ●パーカー氏から100点をもらった ●辛口 ●絶妙 ●心地よい
I2	アルガブランカ 勝沼醸造 リッチな辛口	日本 山梨勝沼	甲州	10,000- (税込 11,000-)	●世界が認める日本ワイン ●凝縮した果実味 ●樽香 ●肉にも合う白 ●日本の固有品種
I3	シャブリ グランクリュ・ブーグロ 忘れられない味	フランス シャブリ	シャルドネ	15,000- (税込 16,500-)	●ジャンリケール氏 ●シャブリのグランクリュで優勝した ●忘れられない味! ●希少
I4	朝露 asatsuyu ケンゾー エステイト	アメリカ ナバ	ソーヴィニヨンブラン	15,000- (税込 16,500-)	●唯一無二の味 ●カブコン創業者が設立 ●入手困難 ●朝日に輝く朝露
I5	モンラッシェ リッチリッチ	フランス ブルゴーニュ	シャルドネ	20,000- (税込 22,000-) ※ その時の仕入により 変動あります。	●リッチリッチリッチ感 ●バター感 ●綺麗 ●入手困難

本日のワインボトル「ロゼ」

Rosé Wine

No.	名称	産地	品種	価格	キーワード
II	チャコリロゼ イナシオ 飲みやすい	スペイン バスク	オンドラピ スリ等	5,500- (税込 6,050-)	●微発砲 ●フレッシュ ●ピュアな苺 ●お昼間からもぜひ
I2	結 yui ケンゾー エステイト	アメリカ ナバ	メルロー マルベック等	17,000- (税込 18,700-)	●年間生産量わずか ●マンゴー ●トロピカル ●気品に満ちている

20歳未満の方、お車を運転されるお客様にはお酒の提供はお断りしています。

本日のワインボトル「赤」

Red Wine

No.	名称	産地	品種	価格	キーワード
I	エルサビアンキ バランス	アルゼンチン メンドーサ	マルベック	3,500- (税込 3,850-)	●アルゼンチンは牛肉消費量 No1 ●肉に合わない訳ない ●バランス良し!
2	ラヴィーニュロンド 優しさと旨み	フランス ボルドー	カベルネソーヴィニオン	3,600- (税込 3,960-)	●ナチュラル ●優しさ ●深み ●完熟 ●グリルしたお肉に
3	デグラス スルスル軽め	チリ アコンカグア	ピノワール	3,700- (税込 4,070-)	●飲みやすさ ●渋くない ●フルーティ ●チャームング
4	シエナ ふくよか	ルーマニア メヘンティンツァイ	メルロー	4,500- (税込 4,950-)	●ふくよかだけどスパイシー ●力強さ ●スモーキー ●ルーマニアはワインの神バッカスの 生まれ故郷
5	アンチュ ガツンと重い	チリ マイボヴァレー	カベルネソーヴィニオン	5,500- (税込 6,050-)	●フルボディ好きにぜひ ●ガツンと骨太 ●長い余韻 ●肉!
6	シャトー・ラリヴォー エレガント	フランス ボルドー	カベルネソーヴィニオン メルロー等	5,500- (税込 6,050-)	●滑らかなタンニン ●長い余韻 ●女優感 ●リッチ
7	トルブレック GMS ふくよかさ	オーストラリア パロッサ	グルナッシュ シラーズ ムールヴェードル	5,500- (税込 6,050-)	●パーカーが世界で最も素晴らしい作り手 と評価 ●牛、ラム、ジビエに ●しなやかなコク
8	キアンティ クラシコ フォントディ 滑らか	イタリア キアンティ	サンジョヴェーゼ	7,000- (税込 7,700-)	●熟したアロマ ●クリーンな口当たり ●絹のように滑らか ●どんな場面でも
9	バローロ プリンチピアーノ がっしりタンニン	イタリア ピエモンテ	ネッピオーロ	11,000- (税込 12,100-)	●赤ワインの王様バローロ ●しっかり重くてがっしり ●だけど親しみやすい柔らかさ ●肉食べたい
IO	ズーモット セイントジョージ 濃厚・希少	ヨルダン サマ	ピノワール	15,000- (税込 16,500-)	●砂漠ワイン ●超凝縮 ●ピノを超えたピノ ●衝撃的 ●木更津に輸入者がいる

No.	名称	産地	品種	価格	キーワード
II	ラ・ジブリオット ジュブレ・シャンベルタン シンプルに旨い	フランス シャンベルタン	ピノワール	15,000- (税込 16,500-)	●ブルゴーニュ地方の中 ●シャンベルタン村で ●一番と言われる造り手
I2	フィリップ・パカレ 包み込む旨み	フランス ローヌ	シラー	22,000- (税込 24,200-)	●ナチュラルの代表的造り手 ●超希少 ●SO2 無添加 ●エレガント ●ふくよか
I3	りんどう 紫鈴 rindo ケンゾー エステイト	アメリカ ナバ	カベルネ ソーヴィニオン等	22,000- (税込 24,200-)	●カブコン創業者 ●官能的 ●抜群の美味しさ ●芳醇
I4	ブルネッロ ディ モンタルチーノ バリッチ 重厚感	イタリア トスカーナ	サンジョヴェーゼ	25,000- (税込 27,500-)	●イタリアワインの女王 ●中でも神と称される造り手 ●BIO ●程よい熟成感と若々しさ
I5	あすか 明日香 asuka ケンゾー エステイト	アメリカ ナバ	カベルネフラン	28,000- (税込 30,800-)	●カブコン創業者 ●鮮やかな酸 ●純粋さ ●きめ細やかさ ●超希少
I6	むらさき 紫 murasaki ケンゾー エステイト	アメリカ ナバ	メルロー主体	48,000- (税込 52,800-)	●カブコン創業者 ●シルクの柔らかさ ●至福の余韻 ●超希少
I7	あい 藍 ai ケンゾー エステイト	アメリカ ナバ	カベルネ ソーヴィニオン主体	48,000- (税込 52,800-)	●カブコン創業者 ●ヴェルベットの滑らかさ ●格別な逸品 ●藍色 ●超希少
I8	オーパスワン 時価	アメリカ ナバ	カベルネ ソーヴィニオン主体	時価	●最高級カルフォルニアワイン ●シャトー・ムートン ●ロバートモンダヴィ ●入手困難なので時価です

20歳未満の方、お車を運転されるお客様にはお酒の提供はお断りしています。