

本日の定食

昼食 11:30-14:30(13:30LO)

夕食 17:00-21:30(21:00LO)

¥ 1,080

和風カオマンガイ丼 (ナンプラーを使用しています)

お味噌汁・サラダ付

サバライス

お味噌汁・サラダ付

チキン南蛮

ご飯・お味噌汁・サラダ付

麻辣鶏ももねぎ塩だれ丼

お味噌汁・サラダ付

鶏と野菜のスープカレー

ご飯・サラダ付

自家製コチジャンのヤンニョムチキン

ご飯・お味噌汁・サラダ付

米沢豚の自家製コチジャン煮込み

ご飯・サラダ付

ポークチャップ

ご飯・お味噌汁・サラダ付

カツサンド (繁忙時はお時間いただきます)

サラダ付

¥ 1,120

豚ロースカツ

ご飯・お味噌汁・サラダ付

ハンバーグ温玉のせ 自家製ケチャップソース (ご提供にお時間いただきます)

ご飯・お味噌汁・サラダ付

ハンバーグ温玉のせ カレーソース (ご提供にお時間いただきます)

ご飯・お味噌汁・サラダ付

¥ 1,160

カニクリームコロッケ

ご飯・お味噌汁・サラダ付

¥ 1,380

カツカレー

ご飯・サラダ付

縁道食堂からのお願い
フードロス削減のため
食べきれない量のご注文をお願いいたします
ご飯の量をお選びください(少なめ・普通・大盛り)
また、昼食はご飯お替り無料です

セットドリンク

【昼食限定価格】

+ ¥ 200

コーヒー (Hot・Ice)

アメリカーノ

エスプレッソ

カフェラテ (Hot・Ice)

※カフェラテのみ+ ¥ 300

紅茶 (Hot・Ice)

ジャスミン茶

烏龍茶

りんごジュース

オレンジジュース

ジンジャエール

グレープフルーツジュース

セットデザート

+ ¥ 350

小泉農園ジェラート (カップでのご提供です)

【いちご・いちごミルク・いちごヨーグルト】

ガトーショコラ バニラアイス添え

キッズセット

★繁忙時はお時間
いただきます。

¥ 700

この中からひとつえらんでね!

ハンバーグ

カニクリームコロッケ

カレー

オムライス

&

ナゲット

ポテト

ご飯

バニラアイス

オレンジジュース

CRAFT BEER

【R】 375ml ¥ 800 → ¥ 700 / 【L】 460ml ¥ 1,100 → ¥ 900

【飲み比べセット】 120ml×3 ¥ 1,080

お好きな3種類の組み合わせをお選びいただけます。

AREA	BEER・BREWERY	APV.	DETAIL
1. 大阪	Pale Ale (Pale Ale) 箕面ブルワリー	5.5%	箕面ビールの定番アイテムの中で最もポピュラーで親しみやすいビールがこのペールエールだ。アメリカンスタイルでつくられているため、華やかなホップの香りと苦味の利いた味わいが特徴。またペールエールならではの甘くフルーティーな味わいも見逃せません。箕面ブルワリーをとりまとめる大木3姉妹のチームワークによってつくられられる完成度の高いペールエールです。
2. 川崎	Tenderness IPA (American IPA) TKbrewing	7.0%	苦味とアロマがあなたを優しく包み込む、West Coast スタイルの正統派 IPA。ホップは Mosaic 中心に Ekuanot、Idaho7 を使用しました。TKB の新定番として徐々に認知度が上がって来ました。
3. 川崎	1623 (IPA) 東海道ビール	5.0%	大量のアロマホップを使った IPA。 柑橘の香りと強い苦みを調和させた爽やかなビールです。 1623 とは川崎が東海道の宿場町に制定された年号、この街の歴史の始まりの年です。
4. 京都	Shirakumo- 白雲 (Wheat Wine) NUDE BEER	7.7%	最初に感じられるのはベルジャン酵母由来のクローブ香、その後にバナナや桃の様なミックスジュースの様なアロマが広がります。小麦麦芽、オーツ由来の滑らかな舌触りと少しのとろみがあり、ドライな後味ではあるものの、しっかりとした味わいを感じられます。“Wine” という言葉が付くビアスタイルなので、ホップは白ぶどうの香りがする Hallertau Blanc Lupulinator と桃の様なアロマの Aramis を使用しました。
5. 栃木	ケルンレモン (Kölsch) うしとらブルワリー	4.5%	今回はレモンソーダのような、スカッとしてゴクゴク飲めちゃうケルシュを作りました。モルトは Pilsner, Carapils, Munich を使用し、ほのかな麦の甘みを感じられるように仕上げました。ホップはピタリングで Mandarina Bavaria を使用して、グラスシーさを感じるほのかな苦味が感じられます。また、副原料としてレモンビールを漬け込むことによって、レモンの香りとほのかな酸味が加わり、ライトでゴクゴク飲める仕様となっております。
6. 長野	ショコラシュバルツ (Schwarz) 八ヶ岳ブルワリー	5.5%	“ビターショコラ” をイメージし、ベースモルトとなるピルスナー麦芽に加えて、高温焙煎したチョコレート麦芽を 15%前後使用している黒ビールです。フレーバーの特徴は、カカオ、コーヒー豆、アーモンドを思わせるほろ苦さと香ばしさ。併せて、八ヶ岳ブルワリーの“肝”であるベースモルト本来のコク深さ、そして下面発酵ビール（ラガービール）ならではのドライな口当たりも残すことで、“濃厚なのにスッキリ” な仕上がりとした点が大きな魅力です。
7. 沼津	チャトラゴールドスタウト (GOLDEN STOUT) Repubrew	5.5%	沼津のロースタリー「チャトラコーヒー」さんのコーヒーを使用させていただいたゴールドスタウトです！ゴールドスタウトとはコーヒー豆を水出しの要領でゴールドエールに使うことで、カラーは透き通った黄金色なのにまるでスタウト（黒ビール）の様なロースト香とスモーキーさが味わえるビールです

※一例のため内容が変更する場合がございます

※全て税込

季節のドリンク

徳島県産幻の柑橘 柚柑（ゆこう）サワー 【R】 ¥520 【L】 ¥640
大分県産かぼすサワー 【R】 ¥520 【L】 ¥640

自家製クラフト果実酒 ロック・ソーダ

ぶどう・カルダモン ¥620
カリン・ブランデー・チャイ

自家製フルーツビネガー 季節のフルーツを漬け込んだ「飲む」フルーツビネガー

プラム×クローブ 【ソーダ割】 ¥540
苺×バニラ 【牛乳割】 ¥600

グラスワイン

【赤】 コルドルチャ スペツィエーリ トスカーナ IGT（イタリア） ¥800

紫がかった濃いルビー レッド色。凝縮感があり複雑で木イチゴやチェリーを伴う果実味豊かな芳香。スパイスやバリックからくるバニラも感じる。ふくよかでフレッシュな口当りは滑らかなタンニンもあいまって心地よい。果実味豊かで後を引く調和のとれた味わい。

【白】 ロシン マリアナ ヴィーニョ・ブランコ（ポルトガル） ¥800

緑がかったレモン色。トロピカルフルーツのような豊かな香り。バランスの良い酸味。さわやかさとミネラルが口の中にあふれる。

日本酒・焼酎

一ノ蔵 特別純米酒（宮城県・一ノ蔵酒造） 【1.5合】 ¥1150
いいべ VOL3 純米酒（山形県・出羽桜酒造） 【1合】 ¥800

【麦】 久保（久保酒造・大分） 特蒸泰明（藤居醸造・大分） ¥550 【烏龍割】 ¥600
【芋】 相良（相良酒造・鹿児島） 赤山猪（すき酒造・宮崎） ¥550 【烏龍割】 ¥600

おすすめ!

2時間飲み放題付宴会コース

自家製ドリンク含めた
40種以上
の飲み放題

+1,000円
でクラフトビール
飲み放題も可

2名様
から当日でもOK

• 17:00-19:00 の間で当日でも承ります。 **¥4,000~**
• 料理はシェフのおすすめ（6-7品）のご用意となります。

テイクアウト お弁当

(サラダ付)

☎ 044-589-5858

営業時間

昼食 11:30-13:30

※土日祝は 11:30-14:00

夕食 17:00-21:00

日・月
夕食定休

当館のフロント・お電話からご注文を承ります。
(昼食など繁忙時は提供にお時間がかかる場合がございます。)

お会計・お受け取りのお時間にフロントまでお越しくださいませ。



サバライス ¥1,020



和風カオマンガイ ¥1,020
ナンプラーを使用しております。



本日の煮込み ¥1,020



チキン南蛮 ¥1,020



ヤンニョムチキン ¥1,020



麻辣鶏もも ¥1,020



ハンバーグ (和風オニオンソース) ¥1,060



ポークチャップ ¥1,020



ポークジンジャー ¥1,020



グリーンカレー ¥1,020
春巻き



チキンカレー ¥1,020



カニクリームコロッケ ¥1,100



豚ロースカツ ¥1,060



カツカレー ¥1,320



カツサンド ¥1,020



縁道食堂

京急川崎駅から徒歩4分、JR川崎駅から徒歩8分
〒210-0004 神奈川県川崎市川崎区宮本町2-25
www.en-michi.jp

大口のご注文も承ります！

前日までにご相談ください。
お電話・ご来館にてお問い合わせ
お待ちしております。

テイクアウト

お惣菜 & お飲み物

お飲み物はプラカップでのご提供となります。

★... 日替わりでご用意しております。当日の内容につきましてはぜひお問い合わせくださいませ。

お惣菜

★ ピクルス	¥440
★ 燻製詰め合わせ	¥620
胡桃のスパイス飴かけ	¥480
旬野菜サラダ	¥780
スパイシーさつま揚げ	¥620
フライドポテト	¥580
豚トロチャーシュー	¥720
鶏もも肉ねぎ塩たれ	¥770
麻辣鶏もも肉ねぎ塩たれ	¥770
オイル漬けサバの炙り	¥770
カニクリームコロッケ (1P)	¥420
豚ロースカツ	¥800
グリーンカレー春巻き (2P)	¥750
ポークジンジャー	¥770
ポークチャップ	¥770
チキン南蛮 (5P)	¥770
チキン南蛮 (10P)	¥1,300
ヤンニョムチキン (5P)	¥770
ヤンニョムチキン (10P)	¥1,300

ソフトドリンク

カフェラテ (ホット / アイス)	¥540
コーヒー (ホット / アイス)	¥440

おすすめ自家製ドリンク

手作りシロップを使用した当店自慢のドリンク

縁道コーラ	¥540
★ フルーツビネガーソーダ	¥540
★ フルーツビネガーミルク	¥600
自家製レモネード	¥540
自家製レモンスカッシュ	¥540
自家製ジンジャエール	¥540

アルコール

生ビール (キリン一番搾り)	¥560
★ 本日のクラフトビール	¥700
銘柄はフロントでの注文時にお問い合わせください。	
角ハイボール	¥540
縁道コーラハイボール	¥620
シチリア産塩レモンサワー	¥520
自家製レモネードウォッカ	¥620
自家製ジンジャエールのモスコミュール	¥620
白州ハイボール	¥800
山崎ハイボール	¥800