

旬菜ichiba陣屋門

旬の新鮮な魚を使用。魚の種類は日替わりメニューをご覧ください。



本日の海鮮カルパッチョ

¥1,200 (税込¥1,320)

色とりどりのグリル野菜と生野菜を使用。ソースに付けてどうぞ。



バーニャカウダ

¥980 (税込¥1,078)

野菜本来の味を蒸し野菜でご堪能ください。



陣屋門の蒸し野菜

¥980 (税込¥1,078)

サラダ

海鮮サラダ

¥1,200 (税込¥1,320)

生ハムシーザーサラダ

¥950 (税込¥1,045)

豆腐と海藻のサラダ

¥800 (税込¥880)

サーモンとアボカドのタルタルサラダ

¥950 (税込¥1,045)

生ハムポテトサラダ

¥850 (税込¥935)

即菜

冷やしトマト ¥380 (税込¥418)

もろきゅう ¥380 (税込¥418)

胡瓜の一本漬け ¥380 (税込¥418)

塩セロリ ¥550 (税込¥605)

枝豆 ¥450 (税込¥495)

そら豆 ¥450 (税込¥495)

フライドポテト ¥550 (税込¥605)

オニオンリング ¥600 (税込¥660)

とりあえず

冷奴 ¥380 (税込¥418)

ちくわの磯辺揚げ ¥480 (税込¥528)

いぶりがっこ
クリームチーズ ¥650 (税込¥715)

ピクルスとサラミ
オリーブ添え ¥850 (税込¥935)

ミックスナッツ ¥450 (税込¥495)

5種チーズ
盛り合わせ ¥980 (税込¥1,078)

一品料理




は人気のメニュー


 炙りトロしめサバ	¥1,000 (税込¥1,100)
山芋の和風ガーリックステーキ	¥700 (税込¥770)
アボカドのユッケ(温玉のせ)	¥680 (税込¥748)
 よだれアボカド	¥680 (税込¥748)
 アンチョビポテト	¥680 (税込¥748)
枝豆ペペロンチーノ	¥650 (税込¥715)
だし巻きたまご	¥650 (税込¥715)
だし巻きたまご~明太ソースがけ~	¥800 (税込¥880)
揚げ出し豆腐	¥600 (税込¥660)
 炙り明太子2本(のり付き)	¥780 (税込¥858)
蒸籠で蒸したシュウマイ(5ヶ)	¥680 (税込¥748)
海老にら餃子(3ヶ)	¥800 (税込¥880)
目光の唐揚げ	¥750 (税込¥825)
タコの唐揚げ	¥800 (税込¥880)
ガーリックシュリンプ	¥750 (税込¥825)
手羽先の唐揚げ(3本)	¥800 (税込¥880)

肉料理



は人気のメニュー

-  つくば鶏
 - ・ 塩焼き ￥1,280 (税込¥1,408)
 - ・ タレ焼き ￥1,280 (税込¥1,408)
 - ・ シャリアピンソース ￥1,280 (税込¥1,408)
(玉ねぎと赤ワインのソース)


-  つくば鶏の竜田揚げ
 - ・ レギュラーサイズ ￥980 (税込¥1,078)
 - ・ ハーフサイズ ￥700 (税込¥770)

特製 つくね ￥900 (税込¥990)

鶏肉のアヒージョ (バケット添え) ￥980 (税込¥1,078)

トリッパのトマトソース煮込み (バケット添え) ￥1,380 (税込¥1,518)

特製 豚の角煮 ￥900 (税込¥990)

-  弓豚のトンテキ
 - ・ トンテキソース ￥1,300 (税込¥1,430)
 - ・ シャリアピンソース ￥1,300 (税込¥1,430)
(玉ねぎと赤ワインのソース)

ソーセージ盛り合わせ ￥980 (税込¥1,078)

サイドメニュー

ライス ￥350 (税込¥385)

バケット(5枚) ￥400 (税込¥440)

パスタ



は人気のメニュー

ペペロンチーノ	¥1,000 (税込¥1,100)
アラビアータ	¥1,100 (税込¥1,210)
カルボナーラ	¥1,200 (税込¥1,320)
明太子パスタ	¥1,200 (税込¥1,320)

ピザ

 マルゲリータ	¥1,200 (税込¥1,320)
半熟卵とベーコンのピザ	¥1,400 (税込¥1,540)

グラタン・ドリア

 陣屋門焼きカレー	¥980 (税込¥1,078)
野菜 グラタンorドリア	¥950 (税込¥1,045)
海老 グラタンorドリア	¥1,200 (税込¥1,320)

めのご飯

サイドメニュー

お茶漬け	¥500 (税込¥550)	ライス	¥350 (税込¥385)
ガーリックライス	¥550 (税込¥605)	バケット	¥400 (税込¥440)
焼きおにぎり(1個)	¥250 (税込¥275)	(5枚)	

デザート

本日のシャーベット	¥380 (税込¥418)
バニラアイス ~チョコソース かけ~	¥400 (税込¥440)
ワッフル バニラアイス添え チョコソース or ストロベリーソース	¥800 (税込¥880)

生ビール

アサヒスーパードライ	• 中ジョッキ	¥620	(税込¥682)
(生)	• グラス	¥500	(税込¥550)

瓶ビール

キリンラガービール(中瓶)	¥700	(税込¥770)
エビスビール(中瓶)	¥750	(税込¥825)
アサヒドライゼロ ノンアルコール	¥450	(税込¥495)

サントリー角ハイボール

角ハイボール	¥550	(税込¥605)
ジンジャーハイボール	¥600	(税込¥660)
コークハイボール	¥600	(税込¥660)

八百屋の生搾りサワー

レモンサワー	ALL ¥600	(税込¥660)
グレープフルーツサワー		
オレンジサワー		
キウイサワー		

サワー

ゆずサワー	ザクロサワー	ALL ¥500	(税込¥550)
巨峰サワー	カシスサワー		
ライチサワー	ピーチサワー	ウーロンハイ	
トマトサワー	いちごサワー	緑茶ハイ	

日本酒 — 石岡の銘酒 —

石岡は筑波山系の清冽な水に恵まれ、関東の灘と称される酒どころとしても知られています。古くから酒造りが盛んで、市内の酒造業の起源は、元禄期以前に遡ると言われています。明治中期から後期には県内最大の酒造地となっていました。

府中誉酒造

安政元年(1854年)創業。量を追わず、効率を求めず、代々継承してきた技を基本に「渡舟」「太平海」「府中誉」を造り上げ、当地の気候、大地、水の恵みを生かして育む茨城の蔵元として酒造りを続けています。

府中誉 本醸造 からくち

升大盛 ¥750 (税込¥825)

辛口でありながら旨味も兼ね備えた本醸造。

熱燗にもおすすめ。

大徳利(燗) ¥750 (税込¥825)

府中誉 特醸酒

グラス130ml ¥600 (税込¥660)

爽やかで香りよくよかな本醸造。

太平海 特別純米

グラス130ml ¥700 (税込¥770)

バナナのような上品な香りとすっきりとした飲み口。

和食はもちろんイタリアンにも合う懐深い純米酒。

渡舟 純米吟醸 五十五

グラス130ml ¥850 (税込¥935)

55%精白。ふくよかで果実のような香りと切れの良い味わい。

渡舟 純米吟醸 ふなしぼり

グラス130ml ¥1,000 (税込¥1,100)

50%精白。フルーティーかつ芳純でなめらか。

渡舟 大吟醸

グラス130ml ¥1,700 (税込¥1,870)

酒米「渡舟」で仕込んだ大吟醸。香り華やか。優しくエレガントな味わい。

藤田酒造店

初代が京都から石岡に移り酒蔵を構えたのが寛政3年(1462年)。日本に現存する酒蔵では、2番目の古さを誇ります。以来550年余、地域と共に清酒「富士泉」の伝統を守り続けています。

富士泉 虎の子 (辛口)

グラス130ml ¥600 (税込¥660)

すっきりとした辛口で、キレのある口度越し。熱燗にもおすすめ。

富士泉 流氷

生酒(瓶) 300ml ¥1,200 (税込¥1,320)

やや濃醇甘口。生酒独特の味わいがあるお酒。

果実酒

(明利酒造 水戸)

百年梅酒 ロック・水・ソーダ・お湯 ¥500 (税込¥550)

(廣瀬商店 石岡)

柚子しらぎく ロック ¥500 (税込¥550)

米焼酎

(府中誉酒造 石岡)

渡舟 吟垂れ

- グラス ¥650 (税込¥715)
- ボトル ¥4,550 (税込¥5,005)

芋焼酎

黒霧島

- グラス ¥500 (税込¥550)
- ボトル ¥3,500 (税込¥3,850)

明るい農村

- グラス ¥600 (税込¥660)
- ボトル ¥4,200 (税込¥4,620)

麦焼酎

いいちこ

- グラス ¥500 (税込¥550)
- ボトル ¥3,500 (税込¥3,850)

二階堂 吉四六

- グラス ¥850 (税込¥935)
- ボトル ¥4,200 (税込¥4,620)

甲類焼酎

鏡月

- グラス ¥400 (税込¥440)
- ボトル ¥2,200 (税込¥2,420)

ボトルセット

※ボトルキープは3ヶ月となります。

- **水** ¥300 (税込¥330)
- **ウーロン茶** ¥400 (税込¥440)
- **炭酸水** ¥350 (税込¥385)
- **緑茶** ¥400 (税込¥440)
- **氷** ¥200 (税込¥220)
- **レモン** ¥150 (税込¥165)
- **お湯** ¥300 (税込¥330)
- **梅干し(1ケ)** ¥100 (税込¥110)

●ハイボール・ロック・水割り・お湯割り

※ダブルでのご注文、ボトルキープは
スタッフまでお声かけください。

ウイスキー

サントリー角

- シングル ¥550 (税込¥605)
- ボトル ¥5,500 (税込¥6,050)

バーボン

ジムビーム

- シングル ¥550 (税込¥605)

I.W.ハーパー

- シングル ¥600 (税込¥660)

ジャックダニエル

- シングル ¥650 (税込¥715)

ワイルドターキー

- シングル ¥800 (税込¥880)

スコッチ

カティサーク

- シングル ¥500 (税込¥550)

ボウモア

- シングル ¥1,000 (税込¥1,100)

アイリッシュ

ブッシュミルズ黒

- シングル ¥700 (税込¥770)

ジャパニーズ

知多

- シングル ¥1,000 (税込¥1,000)

白州

- シングル ¥1,100 (税込¥1,210)

山崎

- シングル ¥1,200 (税込¥1,320)

ブランデー

サントリー VSOP

- シングル ¥600 (税込¥660)

スピリッツ

テキーラ

¥600 (税込¥660)

ワイン

ハウス 赤・白

- グラス ¥550 (税込¥605)
- カラフェ ¥1,600 (税込¥1,760)

ボトルワイン 詳しい説明は別紙のワインリストをご覧ください

赤ワイン

※全てフルボディ

- ラ・フォルジュ ¥3,000 (税込¥3,300)
- カーニヴォ ¥4,000 (税込¥4,400)
- ロッソ ¥5,000 (税込¥5,500)
- バローロ ¥10,000 (税込¥11,000)

白ワイン

- カッツ(やや甘め) ¥2,500 (税込¥2,750)
- トワベ(辛口) ¥4,000 (税込¥4,400)
- シャブリ(辛口) ¥6,000 (税込¥6,600)

スパークリング ワイン

- ピノ(辛口) ¥3,000 (税込¥3,300)

カクテル

●カシス

ALL ¥600 (税込¥660)

カシスグレープフルーツ

●ピーチ

ファジーネーブル

●ビール

レッドアイ

カシスオレンジ

ピーチウーロン

シャンディガフ

カシスウーロン

●パッソア (パッションフルーツ)

パッショングレープフルーツ

●ライチ

ディタグレープフルーツ

パッションオレンジ

ディタオレンジ

パッションホワイトソーダ

ディタウーロン

●ジン

ジンリッキー

●ウォッカ

スクリュードライバー

●チョコリキュール

チョコミルク

ジンライム

ソルティドッグ

●ラム

モヒート

ジンバック

モスコミュール

ノンアルコールカクテル

ベースと割りものを組み合わせてください

ALL¥500 (税込¥550)

STEP①ベースを選ぶ

- カシス
- ピーチ
- キウイ
- ザクロ
- レモン
- ライム
- 巨峰
- ストロベリー
- ゆず
- モヒートミント

×

STEP②割りものを選ぶ

- ウーロン茶
- コーラ
- ジンジャーエール
- オレンジジュース
- グレープフルーツ
ジュース
- トマトジュース
- カルピス
- ミルク
- ビール
- 炭酸

- 例
- ゆず × ライム × 炭酸
 - 巨峰 × カルピス
 - ザクロ × グレープフルーツ
 - ストロベリー × ミルク

ノンアルコールビール

アサヒドライゼロ ノンアルコール

¥450 (税込¥495)

ソフトドリンク

●アイス

ALL¥400 (税込¥440)

●ホット

- コカ・コーラ
- ジンジャーエール
- カルピス
- ウーロン茶

- トマトジュース
- オレンジジュース
- グレープフルーツ
ジュース

- ウーロン茶
- 紅茶
- レモンティー
- アップルティー
- ココア