

# MENU



カラオケ・ダーツ・パーティゲーム無料  
Vip Roomあります

個室

1h 5,000yen

ご利用の際はスタッフまでお申し付けください  
※1時間を過ぎますと自動的に延長となります

< 喫煙可 >



全ての商品価格には消費税10%が含まれます。未成年者へのアルコールの提供はお断りしております。  
ワンドリンク・ワンオーダー制 チャージ料500円/人となります。  
1時間につきワンドリンク制となります。

全ての商品価格には消費税10%が含まれます。未成年者へのアルコールの提供はお断りしております。  
ワンドリンク・ワンオーダー制 チャージ料500円/人となります。  
1時間につきワンドリンク制となります。

Beer 【Beer】

ハイネケン生 ..... 1,000yen

自家製クラフトビール

ピルスナー(新宿エール) ... 1,200yen

IPA(新宿エール) ..... 1,200yen

**オススメ!** CBDピルスナー(新宿エール) 1,500yen

CBD IPA(新宿エール) ... 1,500yen



Beer Cocktail 【ビアカクテル】

シャンディガフ ..... 900yen

コークビア ..... 900yen

レッドアイ ..... 1,000yen

ビターオレンジ ..... 900yen

レモンビアサワー ..... 900yen

ベリーベリービアサワー ..... 900yen

ビアスプリッツァー ..... 1,000yen

Whiskey

【ウイスキー 水、ロック、ソーダー】

角 ..... 900yen

陸 ..... 1,000yen

メーカーズマーク ..... 1,000yen

ジャックダニエル ..... 900yen

コークハイ ..... 900yen

ジンジャーハイ ..... 900yen

ニッカ セッション ..... 1,200yen

知多 ..... 1,300yen

マッカラン12年 ..... 1,400yen

ボーモア ..... 1,400yen

響 BLENDER'S CHOICE ... 1,500yen



SHOT

【ショット・スピリッツ】

テキーラ クエルボ 1800 ... 1,500yen

テキーラ クエルボ ゴールド 1,000yen

コカボム ..... 1,200yen

コカレロ ..... 1,000yen

イエガー ..... 1,000yen

Wine 【ワイン】

ハウスワイン 赤/白 ..... 1,000yen

スパークリングワイン ... 1,200yen

自家製サングリア 赤/白 ... 1,200yen

Sour And Chuhai

【サワー・酎ハイ】

オレンジサワー ..... 900yen

レモンサワー ..... 900yen

ライムサワー ..... 900yen

グレープフルーツサワー ... 900yen

トマトハイ ..... 1,000yen

ウーロンハイ ..... 900yen

緑茶ハイ ..... 900yen

ジャスミンハイ ..... 900yen

紅茶ハイ ..... 900yen

焼酎水割り・ソーダ割り ... 900yen

吉四六<麦> ..... 900yen

赤兎馬<芋> ..... 1,000yen

しそ香る梅酒 ..... 900yen

山崎梅酒 ..... 1,100yen



CBDオイル 追加出来ます  
シングル 500yen | ダブル 1,000yen | トリプル 1,500yen

Wine Cocktail 【ワインカクテル】

アメリカンレモネード  
(赤ワイン・レモネード) ..... 1,100yen

オペレーター  
(白ワイン・レモン・ジンジャーエール) ... 1,100yen

カーディナル  
(カシス・赤ワイン) ..... 1,100yen

カリモーチョ  
(赤ワイン・コーラ) ..... 1,100yen

キール  
(カシス・白ワイン) ..... 1,100yen

キール ロワイヤル  
(カシス・スパークリング) ..... 1,200yen

キティ  
(赤ワイン・ジンジャーエール) ..... 1,100yen

スプリッツァー  
(白ワイン・炭酸水) ..... 1,100yen

スプリッツァー・ルージュ  
(赤ワイン・炭酸水) ..... 1,100yen

ミモザ  
(オレンジジュース・スパークリング) ... 1,200yen

ホワイトミモザ  
(グレープフルーツジュース・スパークリング)  
1,200yen

デイトインペリアル  
(デイト・スパークリング) ..... 1,200yen

ローザ・ロッサ  
(赤ワイン・アスレッド・ジンジャーエール) 1,100yen

ビショップ  
(赤ワイン・オレンジ・レモン・シュガー) 1,100yen

ホットワイン  
(赤ワイン・シュガー・シナモン) ... 1,300yen

**HOT** ホットワイン レモネード  
(赤ワイン・レモン・はちみつ) ..... 1,300yen

## Cocktail 【カクテル】

- ジントニック (ジン・トニックウォーター) ..... 900yen
- ジンバック (ジン・ジンジャーエール) ..... 900yen
- シンガポールスリング (ジン・炭酸水・チェリー) ..... 900yen
- ウォッカトニック (ウォッカ・トニックウォーター) ..... 900yen
- モスコミュール (ウォッカ・ジンジャーエール) ..... 900yen
- ブラッディ・メアリー (ウォッカ・トマトジュース) ..... 1,000yen
- キューバリブレ (ラム・コーラ) ..... 900yen
- ボストンクーラー (ラム・ジンジャーエール・ライム) ... 900yen
- オススメ!** 自家製 モヒート (ラム・ミント・ライム・シュガー) ... 1,400yen
- テキーラサンライズ (テキーラ・オレンジジュース) ..... 900yen
- メキシコーラ (テキーラ・コーラ) ..... 900yen
- エルディアブロ (テキーラ・カシス・ジンジャーエール) ... 900yen
- ティフィンソーダ (紅茶・ソーダ) ..... 900yen
- ティフィンジンジャー (紅茶・ジンジャーエール) ..... 900yen

- カシス・オレンジ (カシス・オレンジジュース) ..... 900yen
- ファジーネーブル (ピーチ・オレンジジュース) ..... 900yen
- ディタオレンジ (ディタ・オレンジジュース) ..... 900yen
- チャイナブルー (ディタ・グレープフルーツジュース) ... 900yen
- アマレッドジンジャー (アマレッド・ジンジャーエール) ..... 900yen
- ゴッドファーザー (アマレッド・ウイスキー) ..... 1,000yen
- カンパリソーダー (カンパリ・炭酸水) ..... 900yen
- カンパリオレンジ (カンパリ・オレンジジュース) ..... 900yen
- マリブミルク (マリブ・ミルク) ..... 900yen
- マリブパイン (マリブ・パインジュース) ..... 900yen
- カルーアミルク (カルーア・ミルク) ..... 900yen
- オススメ!** ブラックルシアン (カルーア・ウォッカ・コーヒー) ... 1,200yen
- キミアソーダ (キミア・炭酸水) ..... 900yen
- ミスティアソーダ (ミスティア・炭酸水) ..... 900yen

CBDオイル 追加出来ます  
 シングル 500yen | ダブル 1,000yen | トリプル 1,500yen

## Soft Drink 【ソフトドリンク】



- コーヒー (hot or ice) ... 750yen
- 紅茶 (hot or ice) ..... 750yen
- お茶 ..... 650yen
  - 烏龍茶
  - 緑茶
  - ジャスミン茶
- コーラ ..... 650yen
- ジンジャーエール ..... 650yen
- オレンジジュース ..... 650yen
- グレープフルーツジュース ... 650yen
- パインジュース ..... 750yen
- トマトジュース ..... 750yen
- トニックウォーター ..... 650yen

## Non Alcohol Cocktail 【ノンアルコールカクテル】

- サンダリア 白・赤 ..... 850yen  
(レモン・ライム・ピーチetc... ノンアルコールワイン)
- サラトガクーラー ..... 750yen  
(ジンジャーエール・ライム・シュガー)
- ジンジャーレモネード ..... 750yen  
(ジンジャーエール・レモネード)
- シャーリーテンプル ..... 750yen  
(ジンジャーエール・グレナデン)
- アーノルドパーマ ..... 750yen  
(紅茶・レモネード)
- キャラメルコーヒー ..... 850yen  
(コーヒー・キャラメル)
- ヴァージンマリー ..... 750yen  
(レモン・トマトジュース)
- シンデレラ ..... 750yen  
(オレンジ・パイナップル・レモン)
- ヴァージンモヒート ..... 850yen  
(ミント・炭酸水・シュガー)
- レモンスカッシュ ..... 750yen  
(レモン・炭酸水・シュガー)



※全ての商品価格には消費税10%が含まれます。未成年者へのアルコールの提供はお断りしております。  
 ※ワンドリンク・ワンオーダー制 チャージ料500円/人となります。1時間につきワンドリンク制となります。 ※写真はイメージです。



飲み放題コース



2時間 3,000yen

1時間 ご延長 1,500yen

ビール追加 +500yen

スパークリングワイン追加 +1,000yen

5,000yen

当日お食事つきコースもございます。

店員までお気軽にお声掛けください。

※飲み放題は30分前ラストオーダー制です



*Appetizers and more*

【 アペリティフとその他のメニュー 】

ミックスナッツ	600yen	特選茶豆の塩茹	700yen
ポップコーン	600yen	ペペロン枝豆	800yen
トリュフ香るフレンチチップス	900yen	サラミきゅうり	900yen
オリーブ盛り合わせ	900yen	キノコのバター炒め	900yen
ドライフルーツ	900yen	ライ麦バケット	400yen
燻製ポテトサラダ	800yen	バケット	400yen
牛生タルタル	900yen	ガーリックトースト	800yen





## ～棲家 名物料理～

### Cheese fondue

野菜フォンデュ (2～4人前)

バジル 2,600yen

トリュフ 2,800yen

カレー 2,600yen

**オススメ!** 漆黒のチーズフォンデュ 2,800yen

珍しい黒いチーズフォンデュです!

イカ墨の風味とピンクペッパーのハーモニーが美味しい

※チーズフォンデュは2人前の価格です。ご注文は2人前から承っております。

【チーズフォンデュ】

肉フォンデュ (2～4人前)

牛サーロインとイベリコロース野菜付き

バジル 3,900yen

トリュフ 4,100yen

カレー 3,900yen

**オススメ!** 漆黒のチーズフォンデュ 4,100yen



### Topping

【トッピング】

厳選ソーセージ5種 1,300yen

厚切りベーコン 900yen

自家製ローストビーフ 1,100yen

ぷりぷり海老 900yen

追加バケット 400yen

追加野菜ロースト 900yen



### チーズフォンデュを美味しく食べるコツ

鍋の温度は45～60℃を保っておくことが大切になります。食べている最中にもこまめにかきまぜてください。串に刺したパンなどで鍋底を一回り撫でてから引き上げお召し上がりください。火力が強い場合は消化してください。再点火の際は店員が火をつけますので機材には絶対に触らないようご注意ください。



棲家オリジナルフレンチカレー

丁寧にダシを取った究極のスープをベースにしたフレンチカレー。  
フルーツや生クリームを贅沢に使用し辛さは抑えています。  
深夜のシメご飯にご賞味ください。

French curry

棲家フレンチカレー

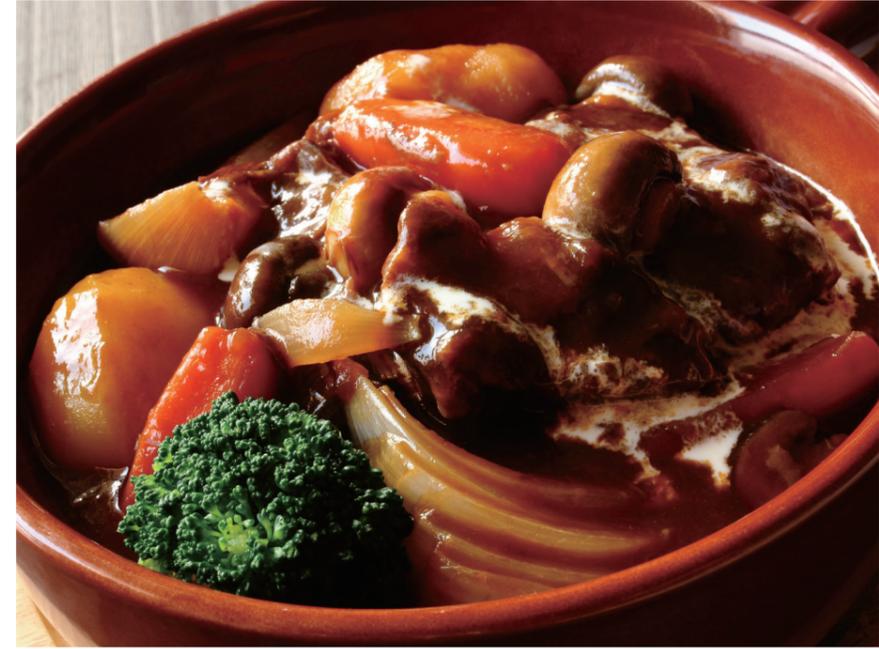
レギュラーサイズ 1,200yen    メサイズ 1,000yen

スパイシーチキンカレー

レギュラーサイズ 1,300yen    メサイズ 1,000yen

追加トッピング

チーズ	+ 300yen	チーズダブル	+ 500yen
ゴロゴロ野菜	+ 300yen	ホウレン草	+ 300yen
ローストビーフ	+ 500yen	シーフード	+ 500yen



自家製デミグラスソースの濃厚ビーフシチュー

香味野菜と果物を贅沢に使用したデミグラスソース  
牛ホホ肉を長時間ワインで煮込み、大人の贅沢品となっております。

とろける牛肉の濃厚ビーフシチュー      1,800yen

黒毛和牛 100% —— 和牛の旨味がつまった一品です。

黒毛和牛のハンバーグ <170g>      1,800yen

パン (2ヶ) + 400yen

ライス + 400yen



イタリアンカプレーゼ ソースピスト



本日のチーズ5種盛り合わせ

## Salad 【サラダ】

## Appetizer 【前菜】

### 彩り野菜のパワーサラダ

### イタリアンカプレーゼ ソースピスト

■ 燻製鴨肉 1,300yen  
ハーフ 800yen

1,100yen

■ 生ハム 1,900yen

燻製ダコの特製オイル漬け

1,900yen

■ サーモン 1,600yen

900yen

■ キノコとドライフルーツ

1,300yen

海老とキノコのアヒージョ

1,300yen

スモークサーモンのカルパッチョ

カマンベールチーズとトマトのアヒージョ

キャトルポワブル 1,300yen

1,400yen

## Raw ham 【生ハム】

オススメ!

トリュフ香る熟成生ハムと  
マッシュ・パルメジャーノがけ

1,900yen

スペイン産ハモンセラーノとサラミの  
盛り合わせ

1,800yen

ハーフ 1,200yen



## Cheese 【チーズ】

本日のドライフルーツと厳選した  
チーズ3種盛り合わせ 1,600yen

本日のチーズ5種盛り合わせ  
2,800yen

## Dofinoise 【グラタン】

グラタン ドフィノワーズ 900yen

—— 追加トッピング ——

ライス + 400yen

エビ + 500yen

チーズ増し + 300yen



サイコロステーキ ガーリックペッパーソース



ハーブ香る 極上ラムチョップ

Meat dishes

【肉料理】

厳選した 5種のソーセージ 1,300yen

サイコロステーキ  
ガーリックペッパーソース 1,900yen

ハーブ香る 極上ラムチョップ  
3,300yen  
ハーフ(2本) 1,700yen

冷製 紅茶鴨の自家製スモーク  
1,100yen

自家製ローストビーフ  
赤ワイングレイビーソースがけ  
1,500yen

黒毛和牛のハンバーグ <170g>  
1,800yen

イベリコ豚のロースト <150g>  
1,800yen

牛サーロインステーキ <150g>  
2,800yen

Seafood dishes 【魚介類料理】

プリプリ海老のガーリック炒め  
900yen

カニとトマトの生クリームソース  
鉄板オムライス 1,400yen

Pasta

【パスタ】

大人気!  
ゴルゴンゾーラピカンテ香る  
スパゲティ カルボナーラ  
1,500yen

オマール海老香る  
スパゲティアメリカース  
1,400yen

キャベツと燻製タコのペペロンチーノ  
1,400yen

フレッシュバジル香るジェノベーゼ  
1,400yen

昔懐かしのナポリタン 1,400yen

大葉とたらこの和風パスタ 1,400yen



※全ての商品価格には消費税10%が含まれます。未成年者へのアルコールの提供はお断りしております。  
※ワンドリンク・ワンオーダー制 チャージ料500円/人となります。1時間につきワンドリンク制となります。 ※写真はイメージです。



## 当店パティシエールによる棲家のメパフェ

SUMIKA'S  
PARFAIT



BY OUR  
PATISSIERE

### いちごと4種のベリーのパフェ ルージュ・ルージュ

いちごと4種のベリーを贅沢に使用した、ブリュレパフェです。上の段はミルフィーユ、下の段はチーズケーキと味の変化をお楽しみ頂けます。完熟チェリーを厳選し、製造されたドイツ産キルシュで香り豊かに仕上げています。



※使用アルコール  
・ドイツ産キルシュ



2,000 yen

<アルコール・ドリンクセット>

甘酸っぱい初恋の味

### ムラングシトロン

さっぱりとしたレモンクリームの中にアイリッシュウイスキーを使用し、酸味の強すぎないパフェにしています。レモンクリームやチーズクリームを甘さ控えめに仕上げているので、甘いものが苦手な方でも食べやすいパフェです。



※使用アルコール  
・アイリッシュウイスキー



2,000 yen

<アルコール・ドリンクセット>

柑橘と紅茶のパフェ

### シトラスティー

オリジナルブレンドの紅茶ジュレや特製紅茶アイスを使用しています。パティシエールにグランマルニエを加え香り豊かなカスタード使用し、紅茶と数種類の柑橘が奏でるハーモニーをご堪能ください。



※使用アルコール  
・グランマルニエ



2,000 yen

<アルコール・ドリンクセット>

※ドリンクセットは1000円以下のドリンクからお選びいただけます。1001円以上のドリンクは差額分のお支払いになります。

※全ての商品価格には消費税10%が含まれます。未成年者へのアルコールの提供はお断りしております。  
※ワンドリンク・ワンオーダー制 チャージ料500円/人となります。1時間につきワンドリンク制となります。 ※写真はイメージです。



## 【 棲家の自家製ケーキ 】

お持ち帰り可能です。お気軽にスタッフまでお声掛けください。

### SUMIKA HOMEMAID CAKES



贅沢に厳選したチーズを数種類使い、丁寧に蒸し焼きし低温で焼き上げました。塩クッキーやクランブルを使用し飽きがない食感にしています。

自家製 魅惑のチーズケーキ  
本日のフルーツ添え

1P 1,200yen    ホール 4,500yen



タルトポムはクッキー生地にあーるグレイ入りアーモンドクリーム、大人味のラム酒とバニラで香り付けしたりんごのコンポートを入れたタルトです。

タルトポム・オ・テ  
クレームフエツテ添え

1,400yen



タルトパワーはクッキー生地にあーモンドクリーム、バニラの香りをつけた風味豊かな洋梨を詰めて焼いたタルトです。

タルト・パワー  
バニラアイス添え

1,400yen



プレミアム ガトーショコラ    1,200yen



本日のアイスクリーム    800yen

