

Salad

～サラダ～



気まぐれ
STRUCTURE サラダ
800

Chef whimsical salad

シェフの気まぐれで出てくる本日のサラダ
詳細はスタッフまで

シーフードの
明太子マヨサラダ
800

*Seafood
Seasoned cod roe Mayonnaise salad*

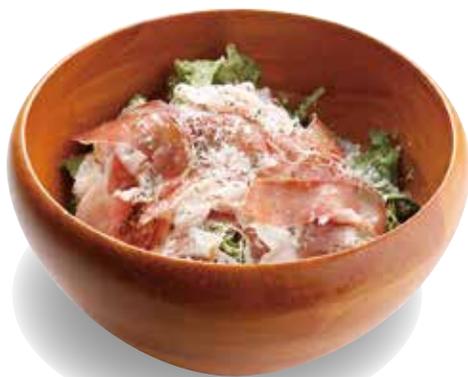
たっぷりのシーフードを使ったサラダは
明太マヨでアレンジ
よく混ぜてお召し上がりください



パルマ産生ハムと
パルミジャーノレッジャーノの
シーザーサラダ
900

Parma raw ham & Caesar salad

パルマ産の生ハムとパルミジャーノ
レッジャーノチーズを使用した
シーザーサラダ



Salad

～サラダ～



ローストビーフと温野菜の
サラダ仕立て

900

*Roast beef & Steamed vegetable salad
"Piedmont source"*

ローストビーフと温野菜を使用した
ボリューム満点のサラダ



Pasta

～パスタ～



魚介と旬野菜の
ペペロンチーノ

980

Seafood & Salad Peperoncino

具沢山の魚介と野菜を使った
ペペロンチーノ

新鮮野菜と
アンデスポテトの
バーニャカウダ

980

*Fresh vegetable & Andean potato
Bagna cauda*

女性に人気のバーニャカウダは新鮮な
スティック野菜とほくほくのアンデスポテトを
ソースによく絡めてどうぞ



厚切りベーコンの
トマトソースパスタ

880

Bacon & Tomato Pasta

厚切りベーコンをたっぷり使用した
トマトソースパスタ



色とりどり具沢山の
豆乳チーズフォンデュ

980

*Soy milk
cheese fondue*

チーズフォンデュを豆乳で
アレンジしたヘルシーな一品
色とりどりの野菜やバケットを
ディップしてお楽しみください



サーモンと旬野菜の
クリームパスタ

980

Salmon & Salad Cream pasta

旬の野菜とサーモンを使用した
クリームパスタ
女性に人気の一品です



Appetizer

～惣菜～



生ハム2種盛り合わせ

850

Raw ham 2 types

生ハム2種の盛り合わせ
「とりあえず」に最適!

本日のキッシュ

500

Today Quiche

本日オススメのキッシュ
内容はスタッフまで

ポテサラクラッカー

450

Potato salad cracker

明太子とバジル味のポテトサラダの
乗ったクラッカー

旬魚のエスカベッシュ

500

Fish Escabeche kind

旬の魚を使った南蛮漬
お酒のアテに

バゲット

200

Baguette

料理のお供に

ポテトフライ

550

French Fries potato

ベーシックなポテトフライ
ボリュームもあります

Appetizer

～惣菜～



鮮魚のカルパッチョ

750

Fish Carpaccio

本日オススメの魚を使用した
カルパッチョ
内容はスタッフまで

4種のチーズ盛合せ

850

4 type Cheese Assorted

4種のチーズの盛合せ
ワインのお供に最適!

フィッシュ&チップス

750

Fish & Chips

魚フライとポテトフライの盛合せ
ケチャップとマヨネーズで

国産牛のローストビーフ

980

Roast beef

国産牛を使用したローストビーフの
サラダ仕立て

ソーセージ盛合せ

900

Sausage Assorted

困った時は安定の一品
ビールと一緒にいかがでしょうか

前菜盛り合わせ

お一人様あたり 650～

Appetizer Assorted

本日オススメの前菜をご人数分
をご用意致します

Main dish "Meat"

～メイン料理 肉～

Main dish "Seafood"

～メイン料理 海鮮～

大山鶏のソテー

880

Daisen Chicken saute

鳥取県産の大山鶏を表面はパリッと中はふっくらと仕上げました
レモンと柚子胡椒との相性は抜群です



鮮魚のグリル

980

Fresh fish grill

旬の新鮮な魚をグリルに。
当日の仕入れ状況により
魚と味付けが変わりますので
詳細はスタッフまで



イベリコ豚のステーキ
～バルサミコソース～

950

Black Iberian pig steak
～Balsamic sauce～

さっぱりとした脂身と上品な甘みを持つイベリコ豚をソテーし、バルサミコと赤ワインを煮つめて作ったオリジナルソースで。ほんのりバターの香る甘酸っぱいソースが肉の旨味を引き立てます



和牛のステーキ

1,580

Wagyu Steak

和牛本来のおいしさを楽しめる一品
当日の仕入れ状況により
産地・ブランドは変わりますので
詳細はスタッフまで



魚介のパエリア

お一人様 950

Seafood paella

※2名様よりオーダー可
※オーダー頂いてから多少お時間かかります

STAUB Pot

～ ストウブ料理～



魚介のトマト煮込

Seafood tomato stew

イベリコ豚の ハニーマスタード煮込

Iberian pig honey & mustard stew

サーモンとムール貝の レモンバター煮込

Salmon & mussels lemon stew

シェフおまかせ煮込

Chef's random stew

各 980

～ STAUB ～

STAUBの鍋は今でもフランスの伝統的な製造方法で造られています。鋳物鍋の利点を引き出した独創的なこの鋳物ホーロー鍋は、世界中のシェフや料理愛好家選ばれています。鍋は豊かな味と香りそして美味しさを、じっくり無駄なく食材に閉じ込め理想的に調理します。さらにフタは食材から出る水分を対流させ、料理を更に美味しくふっくらと仕上げます。

Pizza

～ ピザ～



※丸型のナポリ生地
+ 200



生ハムと パルミジャーノレッジャーノ

980

Raw ham & parmigiano reggiano pizza

チーズベースのソースに生ハムを乗せ、さっくりと焼き上げました
仕上げにパルミジャーノ・レッジャーノをふんだんに散らした
お酒によく合う贅沢な一枚です

クアトロフォルマッジ

980

Quattro folder mudge pizza

4種のチーズを使用し、いくつものチーズの味が楽しめるピザ
お好みでハチミツをかけるとより一層おいしく頂けます

バジルとシーフード

960

Basil & seafood pizza

バジルソースにたっぷりのシーフードを乗せて、さくさくのパイのような生地にとろけたチーズとシーフードがマッチし、バジル風味が食欲をかきたてます

マルゲリータ

850

Margherita pizza

モッツアレラチーズとトマト、バジルの組み合わせの王道ピザ
トマトたっぷりで女性に人気の一品です

Course

～コース料理～



レギュラープラン 料理5皿

リーズナブルに
コース料理を楽しみたいアナタに！

FOOD
+
FREEDRINK 4,000 (税込)

FOODのみ 2,500 (税別)

Regular Course



STAUB煮込コース 料理6皿

STAUB鍋を使った女子会に最適なコース！

FOOD
+
FREEDRINK 4,500 (税込)

FOODのみ 3,000 (税別)

Staub Stew Course

Course

～コース料理～



タパス&パエリアコース 料理6皿

飲み会などの集まりに最適な
人気No.1コース！

FOOD
+
FREEDRINK 5,000 (税込)

FOODのみ 3,500 (税別)

Tapas & Paella Course



和牛ステーキコース 料理6皿

会社宴会や贅沢な飲み会に！

FOOD
+
FREEDRINK 5,500 (税込)

FOODのみ 4,000 (税別)

Wagyu Steak Course

French toast

～フレンチトースト～



カベルネ
ソーヴィニヨンジェラートと
ベリーのフレンチトースト

780

*Cabernet sauvignon gelato & Berry
French toast*

赤ワインに使われるイタリア産黒ぶどうの
ジェラートとクランベリーやカシスを使った
スッキリとしたベリーソースをトッピング
濃厚ながら爽やかな大人の味を楽しめます



ベルギーチョコの
ジェラートと
Wショコラのフレンチトースト

780

*Belgium chocolate gelato &
W Chocolat French toast*

ベルギー産のチョコレートを使用した、カカオ香る
ほろ苦いチョコレートジェラートとビターチョコチップ、
ホワイトチョコフレークをトッピング
チョコの甘さとほろ苦さが感じられる特別な味わい



アルフォンソ
マンゴージェラートの
フレンチトースト

780

*Alphonso mango gelato
French toast*

滑らかでクリーミーなマンゴージェラートと
濃厚な果肉とソースをたっぷりかけ仕上げました
素材の味がしっかりと感じられる
フレッシュな一品です



Cake

～ケーキ～

青森産
りんごのタルト

650

Apple tart "Aomori / Japan"

バターと砂糖で甘く煮つめた青森産のりんごを
カスタード生地タルトの敷き詰めました
ほんのり香るピーチシロップがアクセントになり、
アイスと絡めて食べると絶品です



焼チョコバナナタルト

650

Chocolate Banana Tart

甘いバナナとたっぷり敷き焼き上げたタルトに
ベルギーチョコレートのジェラートをトッピング
サクサクのタルトと滑らかなジェラートが
絶妙にマッチし、クセになる美味しさ

日替りタルト 650

Daily Tart

ガトーショコラ 550

Gateau chocolat

バイクドチーズケーキ 650

Baked cheese cake



Hotel fee

～ 宿泊料金 ～

2F

THE STRUCTURE

HOSTEL & CAFE BAR

THE STRUCTUREの2階は宿泊施設となっております。

4タイプ全7部屋をご用意いたしております。

設備や詳しい料金はスタッフまでお尋ねください。



A-TYPE

[完全個室] 2名様/1室

お1人様 8,000～



B-TYPE

[完全個室] 2名様/1室

お1人様 5,500～



C-TYPE

[半個室] 1名様/1室

お1人様 3,300～



D-TYPE

[半個室] 1名様/1室

お1人様 2,800～