



# GRAND MENU

Cucina Onsen  
PONENTIO

## Western food

洋食



豪州牛サーロインステーキ

2,700円 (2,970円)

自家製ハンバーグ オニオンソース

1,800円 (1,980円)



鶏もも肉のロースト レモンペッパー風味

1,400円 (1,540円)



## Western food

洋食

ガーリックピラフ  
フレッシュサラダを添えて  
2,100円 (2,310円)



## Salad

サラダ

君津産香り豊かなサラダ  
800円 (880円)



君津産彩り野菜のシーザーサラダ  
970円 (1,067円)

# Japanese food

和 食

上海老と季節の野菜天ぷら盛り合わせ

1,540円 (1,694円)



サクサク豚ロースカツ

1,480円 (1,628円)

ジューシーな鶏もも肉の唐揚げ (4個)

790円 (869円)



# Japanese food

和 食



上海老と季節野菜の天ぷら 蕎麦 (温)・(冷)

1,530円 (1,683円)

そば (温)・(冷)

840円 (924円)



上海老と季節野菜の天ぷら うどん (温)・(冷)

1,530円 (1,683円)

うどん (温)・(冷)

840円 (924円)



# Chinese food

中華

## 四川風麻婆豆腐

950円 (1,045円)



## 四川風麻婆麺

950円 (1,045円)



## 五目あんかけうま煮かた焼きそば

1,300円 (1,430円)



## 四川風麻婆豆腐丼 (スープ付き)

1,300円 (1,430円)



## 五目うま煮丼 (スープ付き)

1,300円 (1,430円)

# Chinese food

中華

ユーラシア特製ラーメン

950円 (1,045円)



豚骨ラーメン (辛子高菜付き)

1,000円 (1,100円)



山椒香る担々麺

1,320円 (1,452円)



五目あんかけうま煮そば

1,300円 (1,430円)



海老チャーハン (スープ付き)

1,000円 (1,100円)



## Rice food

ご飯物



特選豚ロースカツ重

(お味噌汁・香の物付き)

1,600 円 (1,760 円)

上海老海鮮天ぷら重

(お味噌汁・香の物付き)

1,750 円 (1,925 円)



ミニ地魚丼

1,100 円 (1,210 円)



ミニまぐろ丼

700 円 (770 円)



## Rice food

ご飯物

国産ビーフカレー

1,600 円 (1,760 円)

ハヤシライス

1,550 円 (1,705 円)



カツカレー

1,990 円 (2,189 円)

## Set menu

セットメニュー



和食セット

500 円 (550 円)



洋食セット (バケット)

450 円 (495 円)

## Side order

おつまみ



館山近郊の採りたて地魚の盛り合わせ  
1,800円 (1,980円)



館山近郊の採りたて地魚のなめろう  
620円 (682円)

イカ焼き

900円 (990円)



丸ごと冷しトマト

720円 (792円)



焼き餃子 (6個)

720円 (792円)



おぼろ豆腐

680円 (748円)



## Side order

おつまみ

### ぷりぷりソーセージとマッシュポテト

1,200 円 (1,320 円)



### 鶏ハラミのネギ塩ソース

640 円 (704 円)



### フライドポテト

580 円 (638 円)

下記の4種のソースから2種お選びいただけます。

■チリソース ■サワークリーム ■ハニーマスタード ■ケチャップ



### オニオンリング

600 円 (660 円)

下記の4種のソースから2種お選びいただけます。

■チリソース ■サワークリーム ■ハニーマスタード ■ケチャップ

### オニオンリングとフライドポテト

680 円 (748 円)

下記の4種のソースから2種お選びいただけます。

■チリソース ■サワークリーム ■ハニーマスタード ■ケチャップ



★小学生以下のお子様限定★

# お子さまメニュー



お子さまミニカレー

600円(税込660円)



お子さまミニラーメン

600円(税込660円)



お子さまミニうどん

600円(税込660円)



全メニュー  
デザート付き!

写真はイメージです。全てのメニューにつきましては仕入れ状況・季節により内容が一部変更になる場合がございます。



**スジャータ**  
High Quality  
**ICE CREAM**

北海道産生クリームと生乳を使用した、  
口溶けなめらかなアイスクリームです。  
濃厚でコクのある味わいに仕上げました。  
味わい、スーパープレミアム。



Vanilla  
**319 円 (税込 350 円)**



Strawberry  
**346 円 (税込 380 円)**



Green tea  
**346 円 (税込 380 円)**



Mocha  
**346 円 (税込 380 円)**



フオンダンショコラ  
**580 円 (税込 638 円)**

クリームあんみつ  
**680 円 (税込 748 円)**

あんみつ  
**580 円 (税込 638 円)**



# ドリンク メニュー

## || Beer ビール **KIRIN**

- ・グラス 490円 (税込 539円)
- ・中ジョッキ 780円 (税込 858円)
- ・大ジョッキ 1,030円 (税込 1,133円)
- ・瓶ビール 750円 (税込 825円)



ノンアルコール

- ・グリーンズフリー 490円 (税込 539円)



## || Highball ハイボール

- ・ハイボール (スコッチウイスキー) 600円 (税込 660円)
- ・コークハイボール (スコッチウイスキー) 600円 (税込 660円)
- ・ジンジャーハイボール (スコッチウイスキー) 600円 (税込 660円)



- ・ウイスキー (スコッチウイスキー) **シングル** 600円 (税込 660円)  
【ロック or ソーダ割り or 湯割り or 水割】 **ダブル** 1,200円 (税込 1,320円)

## || Wine ワイン

この他にもワインをご用意しております。

- ・ハウスワイン (赤・白)

**グラス** 480円 (税込 528円) **ボトル** 1,700円 (税込 1,870円)

**デキャンタ** 1,000円 (税込 1,100円)



## || Sour サワー

アルコール濃い目  
プラス 120 円 (税込 132 円)

- ・ “生搾り” レモンサワー 680 円 (税込 748 円)
- ・ “生搾り” グレープフルーツサワー 680 円 (税込 748 円)
- ・ クエン酸サワー 580 円 (税込 638 円)
- ・ りんご酢マンゴーサワー 580 円 (税込 638 円)
- ・ ウーロンハイ 500 円 (税込 550 円)



## || Soft Drink ソフトドリンク

- ・ オレンジジュース 350 円 (税込 385 円)
- ・ アップルジュース 350 円 (税込 385 円)
- ・ コーラ 350 円 (税込 385 円)
- ・ ジンジャーエール 350 円 (税込 385 円)
- ・ アイスウーロン茶 400 円 (税込 440 円)
- ・ コスタ アイスコーヒー 500 円 (税込 550 円)



## || Non Alcohol ノンアルコール

- ・ ハイボールテイスト 390 円 (税込 429 円)
- ・ レモンサワーテイスト 390 円 (税込 429 円)
- ・ ゆずサワーテイスト 390 円 (税込 429 円)
- ・ グレープフルーツサワーテイスト 390 円 (税込 429 円)
- ・ スタイルバランスプラス  
完熟りんごスパークリング 390 円 (税込 429 円)
- ・ スタイルバランスプラス  
シャルドネスパークリングテイスト 390 円 (税込 429 円)



# || Fruit Liquor 果実酒

アルコール濃い目  
プラス 120 円 (税込 132 円)

## ・梅酒

【ロック or ソーダ割り or 湯割り or 水割】

580 円 (税込 638 円)

## ・あんず酒

【ロック or ソーダ割り or 湯割り or 水割】

580 円 (税込 638 円)

## ・カシス酒

【ソーダ割り or オレンジ or ウーロン茶】

580 円 (税込 638 円)



# || Japanese Sake 日本酒

## ・熱燗 (一合) 純米酒

900 円 (税込 990 円)

## ・冷酒 (一合)

900 円 (税込 990 円)

※下記銘柄からお選びください。

**千葉**  
「純米吟醸 / やや辛口 土 0」  
日本酒アワード3年連続金賞受賞  
淡麗で軽やかなキレの良い味わい

**新潟**  
「紅寿 / 辛口 + 2.0」  
口当たりが柔らかく香りは穏やかに  
飲み飽きない味

**新潟**  
「純米吟醸 / 辛口 + 3.0」  
軽快な味わいと果実のような香り  
まろやかな旨味の余韻

**新潟**  
「純米吟醸 / 辛口 + 4.0」  
冷でよし燗でよしの  
八海山を代表するお酒



※本日のおすすめ日本酒もございます。銘柄はスタッフまでお尋ねください。

# || Shochu 焼酎

アルコール濃い目  
プラス 120 円 (税込 132 円)

・芋焼酎 **グラス** 580 円 (税込 638 円) **ボトル** 4,200 円 (税込 4,620 円)

・麦焼酎 **グラス** 580 円 (税込 638 円) **ボトル** 4,200 円 (税込 4,620 円)



・紫蘇焼酎 **鍛高譚** [北海道 / 合同酒精]

ほのかな紫蘇の香りとさわやかな口当たり

**グラス** 490 円 (税込 539 円) **ボトル** 3,500 円 (税込 3,850 円)



・黒糖焼酎 **れんと** [奄美大島 / 開運酒造]

クラシックの名曲を聴かせて3ヶ月以上熟成させた逸品

**グラス** 580 円 (税込 638 円) **ボトル** 4,200 円 (税込 4,620 円)

## ◆ サイドオーダー

・ウーロン茶 / 緑茶  
〈各 500ml〉 …… 各 **470 円**  
(税込 517 円)

・ミネラルウォーター  
〈500ml〉 …………… **280 円**  
(税込 308 円)

・クラブソーダ …… **250 円**  
〈500ml〉 (税込 275 円)

・梅干し 〈1 個〉 …… **180 円**  
(税込 198 円)

・カットレモン …… **50 円**  
〈1/8 カット1 個〉 (税込 55 円)





# Bottle Wine ボトルワイン

## Champagne & Sparkling シャンパーニュ&スパークリング

 **ロジャー グラート カヴァ ゴールド<白>**  
Roger Goulart Cava Gold Brut  
ペネデス地区で収穫された3種類のぶどうを贅沢に使用。  
産地：スペイン  
タイプ：辛口  
**3,980 円** (税込 4,378 円)


 **ヴェーヴクリコ ポンサルダン<白>**  
Veuve Cliquot Ponsardin  
果実とブリオッシュのような香り、爽やかさとフルーティーさを持つシャンパーニュ。  
産地：フランス  
タイプ：辛口  
**16,000 円** (税込 17,600 円)

 **ロジャー グラート カヴァ ロゼ <ロゼ>**  
Roger Goulart Cava Rosé Brut  
フレッシュな酸味・黒ブドウの豊かな果実味と心地よいタンニン。  
産地：スペイン  
タイプ：辛口  
**3,980 円** (税込 4,378 円)

 **ドンペリニオン <白>**  
Dom Pérignon  
修道僧から名付けられたワイン、品質が良い年に収穫されたぶどうのみから製造。  
産地：フランス  
タイプ：辛口  
**35,000 円** (税込 38,500 円)

## White Wine 白ワイン

 **シレーニ ソーヴィニオンブラン**  
Sileni Sauvignon Blanc  
北島のホークスベイが産地。フルーティーで爽快、和食にぴったりのクリアなワイン。  
産地：ニュージーランド  
タイプ：辛口  
**3,980 円** (税込 4,378 円)

 **レオンベイエ リースリング**  
Léon Beyer Riesling  
エレガントなミネラルのブーケや花の香り、果実味を共にオイリーさを持つ。  
産地：フランス  
タイプ：辛口  
**6,200 円** (税込 6,820 円)

 **シャブリ レゼルヴ・ド・ヴォードン**  
Chablis Réserve de Vaudon  
上品な酸、フレッシュな香り、ぶどうの凝縮感を引き出したワイン。  
産地：フランス  
タイプ：辛口  
**7,800 円** (税込 8,580 円)


 **甲州グリ・ド・グリ**  
Koshu Gris de Gris  
淡く灰色がかかった紅紫色の果皮を持つ甲州を最大限引き出したワイン。  
産地：山梨県勝沼  
タイプ：辛口  
**6,000 円** (税込 6,600 円)

 **オーボン クリマ シャルドネ**  
Au Bon Climat Chardonnay  
白桃、アプリコットなど魅力的な香り、きれいな酸、シャルドネらしい味わい。  
産地：フランス  
タイプ：辛口  
**7,500 円** (税込 8,250 円)



## Red Wine 赤ワイン

 **シレーニ ピノ・ノワール<ミディアムボディ>**  
Sileni Pinot Noir  
果実味が豊かでエレガントな味わい、良く熟したチェリーの香りとスパイシーさを持つ。  
産地：ニュージーランド  
**3,980 円** (税込 4,378 円)

 **長野メルロー<ミディアムボディ>**  
Nagano Melrot  
熟した果実感と、エレガントな味わいがバランスよく感じられるワイン。  
産地：長野県塩尻  
**6,980 円** (税込 7,678 円)

 **イニスフリー カベルネ・ソーヴィニオン<フルボディ>**  
Innisfree Cabernet Sauvignon  
特級畑から生産され収穫量の多い年に造るインシグニアの2nd的限定生産ワイン。  
産地：アメリカ  
**9,200 円** (税込 10,120 円)

 **ケイマス カベルネ・ソーヴィニオン<フルボディ>**  
Caymus Cabernet Sauvignon  
ナバヴァレーの様々な区画をブレンド、ベリーとチョコレート・コーヒーの香り。  
産地：アメリカ  
**19,500 円** (税込 21,450 円)

 **ポールジャブレ シラー<フルボディ>**  
Paul Jaboulet Syrah  
豊かなアロマ、まろやかなタンニン、厚みがありスパイシーさを持つワイン。  
産地：フランス  
タイプ：辛口  
**4,500 円** (税込 4,950 円)

 **オーボン クリマ ピノ・ノワール<ミディアムボディ>**  
Au Bon Climat Pinot Noir  
黒系果実アロマとスパイスの複雑さを持ちきれいな酸とタンニンのバランスの良いワイン。  
産地：アメリカ  
**7,500 円** (税込 8,250 円)

 **クロ デュ ヴァル カベルネ・ソーヴィニオン<フルボディ>**  
Clos Du Val Cabernet Sauvignon  
果実の凝縮感と力強さを持ち滑らかな口当たり、フレンチオークで18ヶ月熟成。  
産地：アメリカ  
**12,500 円** (税込 13,750 円)

