

「必須アミノ酸」を豊富に含む新鮮な味わい

お造り・海鮮丼

サーモンのお造り

1,500円

(税込1,650円)



本日のまぐろ

お造り盛り合わせ

1,320円

(税込1,452円)



ユーラシアのお魚は、豊洲市場や千葉県内の漁港で仕入れた魚介類を調理しご提供させていただいております。



本日のまぐろ二色丼

1,800円

(税込1,980円)



サーモン親子丼

1,900円

(税込2,090円)



和食セット

(ご飯・味噌汁・香の物)

500円

(税込550円)

ご飯

330円

(税込363円)

味噌汁

210円

(税込231円)

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。

ヘルシーでおなかいっぱい食べられる

そば・うどん



大海老天ふら
そば・うどん(温・冷) **1,530円**
(税込1,683円)



单品

そば・うどん(温・冷)

840円(税込924円)

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。

たんぱく質豊富なお肉で美味しくカラダづくり!

グリル料理



サーロインステーキ

クイーン(150g) …… 2,400円(税込2,640円)

キング(230g) ……… 3,100円(税込3,410円)



ガーリックピラフ&牛ステーキ

2,100円(税込2,310円)



ハンバーグ炙り牛タン添え

1,900円(税込2,090円)

一緒にどうぞ

フォカッチャセット (日替わりスープ付き)

450円
(税込495円)



ライスセット (日替わりスープ付き)

500円
(税込550円)



定番メニューでおなかいっぱい

洋食ディッシュ



超定番ゴールデンコンビ

とろーり玉子とチーズのデミオムライス

1,150円 (税込1,265円)

揚げたてサクサク
カツカレーライス

1,990円 (税込2,189円)



豚ロースカツ

1,480円 (税込1,628円)



一緒にどうぞ

フォカッチャセット
(日替わりスープ付き)

450円
(税込495円)



ライスセット
(日替わりスープ付き)

500円
(税込550円)



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。

シェフが仕込んだ本格派

カレー & ハヤシ



舞浜ユーラシア特製
黒ハヤシライス 1,550円
(税込1,705円)



舞浜ユーラシア特製
ビーフカレーライス 1,600円
(税込1,760円)

舞浜ユーラシア シェフの特製

本格ピッツァ



4種のとろける 1,700円
チーズピッツァ (税込1,870円)



サルシッチャの 1,450円
トマトソースピッツァ (税込1,595円)

Pizza

丼と天ぷら



特選カツ重

1,600円
(税込1,760円)



大海老と野菜天ぷら
盛り合わせ

1,540円
(税込1,694円)



大海老海鮮天ぷら重

1,750円
(税込1,925円)



和食セット

(ご飯・味噌汁・香の物)

500円
(税込550円)

ご飯

330円
(税込363円)

味噌汁

210円
(税込231円)

湯上がりに至福の一杯

中華 麵

ごまたっぷり担々麵 **1,320円**
(税込1,452円)



醤油ラーメン **950円**
(税込1,045円)



海鮮五目野菜のあんかけ
うま煮そば **1,300円**
(税込1,430円)



海鮮五目野菜のあんかけ
かた焼きそば **1,300円**
(税込1,430円)



山椒風味の麻婆麵 **950円**
(税込1,045円)

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。

いつでも食べたい定番ごちそう

中華飯・一品



山椒風味の麻婆豆腐 **950円**
(税込1,045円)



山椒風味の麻婆豆腐丼 **1,300円**
(税込1,430円)



海老五目チャーハン
(スープ付き) **1,000円**
(税込1,100円)



海鮮五目野菜の
あんかけうま煮丼(スープ付き)
1,300円
(税込1,430円)



焼き餃子(6個) **700円**
(税込770円)

美味しいお野菜で体にビタミンと栄養補給

フレッシュサラダ

海老とアボカドの
シーザーサラダ温玉のせ **970円**
(税込1,067円)



グリーンサラダ **800円**
(税込880円)

選べるドレッシング

人参 胡麻 和風オニオン



冷やしトマト&オニオンスライス
(青じそドレッシング) **720円**
(税込792円)

あつあつジューシーをお届け

揚げ物



フライドポテト **580円**
(税込638円)

ごぼうのカリッと揚げ

580円
(税込638円)



自家製鶏の唐揚げ

790円
(税込869円)

タコの唐揚げ

640円
(税込704円)



ソフトシェルシュリンプの **790円**
唐揚げ (税込869円)

美味しい一品をつまんで、ごゆるりと

おつまみ



タコわさび

570円
(税込627円)



ホタルイカ沖漬け

570円
(税込627円)



イカの塩辛 570円
(税込627円)



塩ゆで枝豆

450円
(税込495円)



すくい豆腐

660円
(税込726円)



ミニまぐろたたき丼
700円(税込770円)



ミニ明太とろろ丼
720円(税込792円)

★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)



お子さまお寿司

600円(税込660円)



お子さまオムライス

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)



コク広がる、味わい深まる
プレミアム生クリームソフト
“CREMIA”
クレミア

プレミアムソフトクリーム
500円 (税込 550円)



フォンダンショコラ
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)

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。

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)
- ・ブラックニッカ
フリージングハイボール 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)
- ・ゆずはちみつサワー 580 円 (税込 638 円)
- ・ウーロンハイ 500 円 (税込 550 円)
- ・緑茶ハイ 500 円 (税込 550 円)

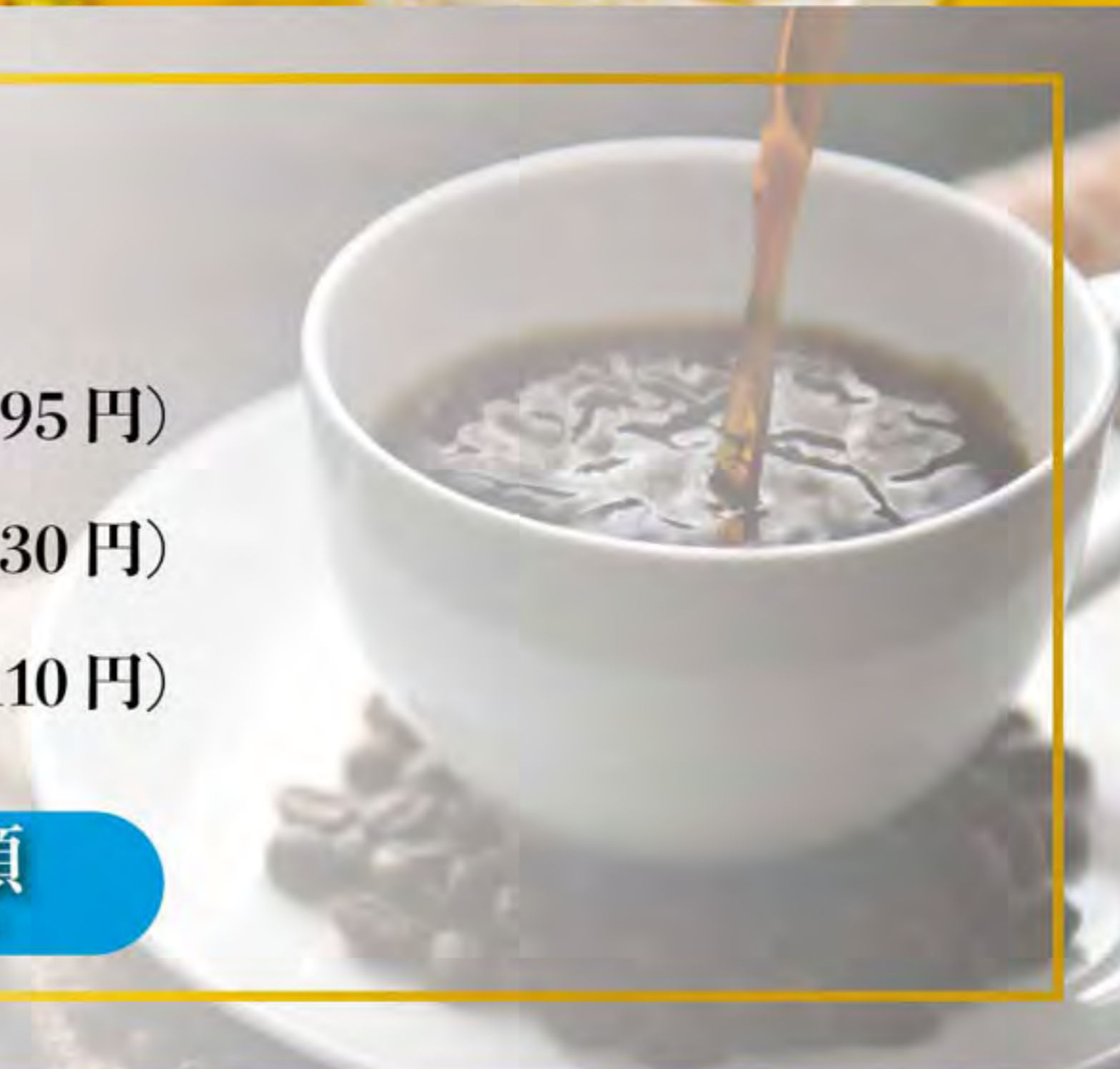


|| Soft Drink ソフトドリンク

- ・プレミアムドリンクバー
- | | |
|-----------|------------------|
| 一般 | 450 円 (税込 495 円) |
| 小学生 | 300 円 (税込 330 円) |
| 幼児 (3~6歳) | 100 円 (税込 110 円) |

・ソフトドリンク各種
・コーヒー・紅茶・スープ
飲み放題

平日ランチタイム半額
※幼児は除く (一般・小学生のみ)



|| 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)
- ・梅サワーテイスト 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 ±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

甲子
きのえねまさむね

新潟
「紅寿 / 辛口 +2.0」
口当たりが柔らかく香りほのかに
飲み飽きない味

久保田

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

上善如水

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

海山



※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)

 **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)


 **ヴーヴクリコ ポンサルダン<白>**
Veuve Clicquot 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)

 **ドンペリニヨン<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 ソーヴィニヨンブラン**
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)

 **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)

 **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)


 **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)

 **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)


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)

 **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)

 **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)

 **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良いワイン。
産地：アメリカ
7,500 円 (税込 8,250 円)

 **インスフリー カベルネ・ソーヴィニヨン<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)

 **クロ デュ ヴァル カベルネ・ソーヴィニヨン<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)

 **ケイマス カベルネ・ソーヴィニヨン<フルボディ>**
Caymus Cabernet Sauvignon
ナパ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)