

# RESTAURANT GASTRO PUB OPEN DECK

当店ではお会計に『キャッシュオン・デリバリー』を採用しております。

At our restaurant, we adopt a "Cash on Delivery" payment system.

## 1 Choose Menu



好きなメニューを選び、注文用紙にご記入下さい。

Please choose your favorite items from the menu and fill out the order sheet.



注文用紙  
Order sheet

## 2 Order & Payment



カウンターのスタッフに注文用紙をお渡しいただき、代金をお支払い下さい。

Please kindly present your order sheet to our staff at the counter and proceed with the payment.

## 3 Get Served



ドリンクはその場でお受け取りいただけます。

フードはテーブルへお運びいたしますので番号札を受け取って、テーブルでお待ち下さい。

Drinks can be received on the spot.

We will bring your food to your table later,

Please receive your number tag and wait at your table.

## 4 Enjoy !



ドリンクが揃ったら、テーブルでまずは乾杯！

ごゆっくりおくつろぎください。

Once your drinks are ready, feel free to make a toast at your table!

Please relax and enjoy your time.



## 営業日のご案内 Hours of Operation

金曜日 (Fri) 17:00~22:00

土曜日 (Sat) (昼) 11:00~14:00  
(夜) 17:00~22:00

日曜日 (Sun) (昼) 11:00~14:00  
(夜) 17:00~22:00

月曜日 (Mon) 11:00~14:00(事前予約の

各営業時間のラストオーダーは以下の通りとなっております。

お昼の営業：ラストオーダー=13:00

夜の営業：ラストオーダー=21:00



メニュー開発・視察研修などの都合により休業することがございます。  
冬季営業期間(12月1日~2月末日)は営業時間が異なる場合がございます。

# RESTAURANT GASTROPUB OPEN DECK

## OverView of Our Dish Menu

メニュー価格はすべて税込価格です。  
All menu prices include tax.

### Pizza

- A-1 マルゲリータ 27cm ..... ¥1,400
  - Margherita Pizza
- A-2 パーパス (季節のオリジナル) 27cm ..... ¥1,400
  - Purpose Pizza (Seasonal Original Pizza)
- A-3 クアトロフォルマッジ 27cm ..... ¥1,800
  - Quattro Formaggi Pizza
- A-4 テリヤキチキンのピザ 27cm ..... ¥1,500
  - Teriyaki Chicken Pizza
- A-5 マリナス (ローズマリーのオリジナル) 27cm ..... ¥1,400
  - Marinus Pizza (Rosemary Original Pizza)

### Pizza frita

- B-1 3種の揚げピザセット ..... ¥1,500
  - (マルゲリータ・ミートソース・カレーソース)
  - 3 Kinds of Fried Pizza Set  
(Margherita) (Meat Sauce) (Curry Sauce)

### Pasta

- C-1 香味野菜のボロネーゼ (ミートソーススパゲティ) ..... ¥1,300
  - Bolognese (Meat Sauce Spaghetti)
- C-2 熊野番茶のペペロンチーノ ..... ¥1,200
  - Kumano Bancha (traditional roasted tea) Peperoncino
- C-3 濃厚チーズのカルボナーラ (トリュフオイルがけ) ..... ¥1,400
  - Rich Cheese Carbonara with Truffle Oil

### Ala Carte

- D-1 9種のスパイスと熊野牛すじ煮込みカレー ..... ¥1,400
  - Curry with 9 Spices and Kumano Beef Tendon Stew
- D-2 まかないスパイスカレー ..... ¥1,100
  - Staff Meal Spice Curry
- D-3 野菜たっぷりのチキンスープ ..... ¥400
  - Vegetable-Rich Chicken Soup
- D-4 えびせん 6枚 ..... ¥300
  - Prawn Crackers (6 pieces)
- D-5 ポテトフライ ..... ¥500 (+¥100)
  - French Fries 200g
- D-6 (+トリュフオイル和え) ..... ¥100
  - + Tossed with Truffle Oil
- D-7 鶏もも肉の唐揚げ ..... ¥800
  - Fried Chicken Thigh
- D-8 薄切りポテトのスペイン風オムレット (2人前サイズ) ..... ¥900
  - Potato Chip Spanish-style Omelette (Serves 2)
- D-9 季節野菜の薪火グリル ..... ¥1,500
  - Seasonal Vegetables Grilled with Firewood
- D-11 ミックスナッツ 50g ..... ¥300
  - Mixed Nuts 50g

### (3日前予約品) 3 Days Advance Order

### Others

- ローストビーフの皿盛り ..... ¥2,200
  - Roast Beef Platter
- BBQセット (グリル・火熾しセットアップ付) ..... ¥7,200
  - BBQ Set (with Grill & Fire Starter Setup)
- お鍋セット (卓上コンロ付) ..... ¥5,500
  - Hot Pot Set (with Portable Gas Stove)

# RESTAURANT GASTROPUB OPEN DECK

## OverView of Our Drink Menu

メニュー価格はすべて税込価格です。  
All menu prices include tax.

### Alcoholic drink

- E-1 バドワイザー ..... ¥500
  - Budweiser
- E-2 コロナ エキストラ ..... ¥600
  - Corona Extra
- E-3 ハートランド ..... ¥500
  - Heartland
- E-4 アサヒ (中瓶) ..... ¥700
  - Asahi (Medium Bottle)
- E-5 スミノフアイス ..... ¥600
  - Smirnoff Ice

### Cocktail & Japanese-style Sour

- F-1 ジンバック ..... ¥600
  - Gin Buck
- F-2 ジンソーダ ..... ¥600
  - Gin Soda
- F-3 ジントニック ..... ¥600
  - Gin Tonic
- F-4 ウォッカトニック ..... ¥600
  - Vodka Tonic
- F-5 スクリュードライバー ..... ¥600
  - Screwdriver
- F-6 ラムコーク ..... ¥600
  - Rum Coke
- F-7 ルジェ カシスソーダ ..... ¥600
  - Liqueur Cassis Soda
- F-8 ウォッカソーダ ..... ¥600
  - Vodka Soda
- F-9 トリス ハイボール ..... ¥600
  - Torys Highball
- F-10 グレフルサワー(アイス) ..... ¥500
  - Grapefruit Sour (Ice)
- F-11 レモンサワー(アイス) ..... ¥500
  - Lemon Sour (Ice)

### Japanese Sake from Wakayama

- G-1 純米 生原酒 流霞 80ml ..... ¥600
  - Junmai Namagenshu Ryuka 80ml
- G-2 大吟醸 生原酒 喜楽里 80ml ..... ¥1,200
  - Daiginjo Namagenshu Kirari 80ml
- G-3 純米 近大酒 80ml ..... ¥600
  - Junmai Kindai Sake 80ml
- G-4 本醸造 紀ノ酒 紀州杜氏 1合180ml ..... ¥700
  - Honjozo Kinoshu Kishu Toji 180ml

### Local Whiskey

- H-1 熊野ウィスキー (ロック) シングル ..... ¥600
  - Kumano Whiskey (On the Rocks) Single

### Soft Drinks

- I-1 強炭酸水 ..... ¥300
  - Strong Carbonated Soda
- I-2 オレンジジュース ..... ¥400
  - Orange Juice
- I-3 カルピスウォーター ..... ¥350
  - Calpis Water
- I-4 コーラ ..... ¥350
  - Cola
- I-5 ジンジャーエール ..... ¥350
  - Ginger Ale
- I-6 ウーロン茶 ..... ¥350
  - Oolong Tea
- I-7 ホッピー (ノンアルコール) ..... ¥300
  - Hoppy (Non-alcoholic)

### Hot Drinks

- J-1 釜炒りほうじ茶 500ml (ポット入り) ..... ¥700
  - Roasted Hojicha Tea 500ml in a Pot
- J-2 自社焙煎コーヒー400ml (ポット入り) ..... ¥600
  - House-roasted Coffee 400ml in a Pot
- J-10 テイクアウトコーヒー150ml ..... ¥250
  - Takeout Coffee 150ml

### Hot Alcoholic Beverages

- K-1 カシスホットティー ..... ¥600
  - Cassis Hot Tea
- K-2 レモンハイ (ホット) ..... ¥500
  - Hot Lemon Highball
- K-3 麦焼酎 (いいちこ) お湯割り ..... ¥500
  - Barley Shochu (Iichiko) with Hot Water
- K-4 芋焼酎 (黒霧島) お湯割り ..... ¥500
  - Potato Shochu (Kuro Kirishima) with Hot Water
- K-5 熱燗 吟醸 紀ノ酒 1合180ml ..... ¥700
  - Hot Sake Ginjo Kinosake 180ml

ワインのセレクションは、メニューの後半にあります。どうぞご覧ください。  
Our selection of wines can be found in the latter part of the menu. Please take a look.

# Our Dish Menu



## Pizza

長時間低温熟成のこだわり自家製生地を使って、薪の窯焼きで1枚ずつ丁寧に焼き上げています。

Using our signature dough that undergoes meticulous low-temperature fermentation over an extended period, each pizza is carefully baked one by one in our woodfired oven.

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| A-1 | マルゲリータ 27cm<br>• Margherita Pizza   | ¥1,400 |
| A-2 | パーパス・ピッツァ (季節のオリジナル) 27cm<br>• Purpose Pizza(Seasonal Original Pizza)     | ¥1,400 |
| A-3 | クアトロフォルマッジ(4種のチーズのピザ) 27cm<br>• Quattro Formaggi Pizza (                  | ¥1,800 |
| A-4 | テリヤキチキンのピザ 27cm<br>• Teriyaki Chicken Pizza                               | ¥1,500 |
| A-5 | マリナス・ピッツァ (ローズマリーのオリジナル) 27cm<br>• Marinus Pizza(Rosemary Original Pizza) | ¥1,400 |



## Pizza fritta

3種の揚げピザセット  
(マルゲリータ・ミートソース・カレーソース)

¥1,500

- 3 Kinds of Fried Pizza Set  
(Margherita) (Meat Sauce) (Curry Sauce)



## Pasta

ボロネーゼソースはお肉と野菜の具材感を大事に。  
番茶のペペロンチーノは地元の漬物が旨味の決め手。  
カルボナーラはたっぷりのパルミジャーノを使用。

For the Bolognese sauce, the texture of the meat and vegetable ingredients is essential.  
Kumano Bancha(traditional roasted tea) Peperoncino, the local pickled vegetables are the key to its delicious flavor.  
The Carbonara generously uses Parmesan cheese.

- |     |   |        |
|-----|---|--------|
| C-1 | 香味野菜のボロネーゼ(ミートソーススパゲティ)<br>• Bolognese Meat Sauce | ¥1,300 |
| C-2 | 熊野番茶のペペロンチーノ<br>• Kumano Bancha Peperoncino       | ¥1,200 |
| C-3 | 濃厚チーズのカルボナーラ<br>• Rich Cheese Carbonara           | ¥1,400 |

# The Story Behind Our Menu

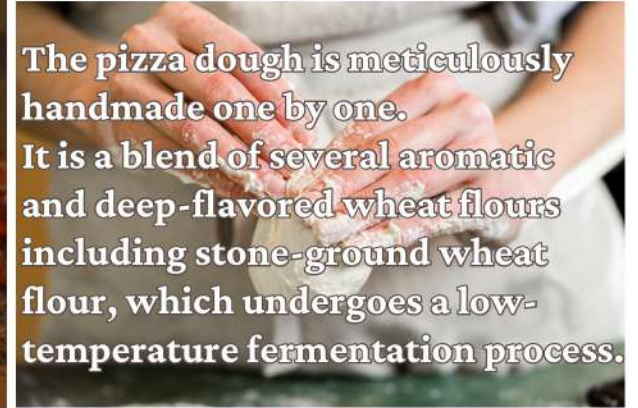
## 窯焼きピッツアのお話 About Wood-Fired Pizza



一気に火力をあげて、高温で焼き上げる窯焼きピザ。窯焼き用の薪は、管理棟で販売しているものと同じく県内産の良質なものを使用しています。

These woodfired pizzas are baked at high temperatures with an intense blast of heat. The firewood used for woodfiring is of the same high quality as that sold at the administration building and sourced from within the prefecture.

ピザ生地は一つ一つ丁寧に手作り。石臼挽き小麦粉など香りと深みのある小麦粉を複数配合させた上で低温熟成させています。



The pizza dough is meticulously handmade one by one. It is a blend of several aromatic and deep-flavored wheat flours including stone-ground wheat flour, which undergoes a low-temperature fermentation process.

## パーパス・ピッツア About Purpose Pizza

パーパスピッツアは「おとなしの郷」オープンデッキのオリジナルレシピの総称。地元のものや季節ごとに新しい味を提供するラインナップです。

Purpose Pizza is the collective name for the original recipes of the Open Deck of "Otonashi no Sato". It is a lineup that offers new flavors using local ingredients and seasonal items.

### 2024春の食材 2024 Spring Ingredients

Spring Cabbage  
春キャベツ



Ground Chicken  
鶏のミンチ



Tomato Sauce  
トマトソース



Soffrito of Aromatic Vegetables  
香味野菜のソフリット



### マリナス・ピッツア Marinas Pizza

Rosemary  
ローズマリー



Garlic Slices  
にんにくスライス



Red Onion  
赤玉ねぎ



Crushed Nuts  
砕いたナッツ



「マリナス」はプレオープン期間中に提供したパーパス・ピッツアでした。その独特の風味について、多くの方から好評をいただいたことから、グランドオープンとともにレギュラーメニューとなりました。名称もローズマリーの語源である「マリナス」にあやかっています。

"Marinus" was a Purpose Pizza offered during the pre-opening period. Due to the favorable reviews from many customers regarding its unique flavor, it became a regular menu item upon the grand opening.

The recipe name is derived from "Marinus," the root of the word rosemary.

# Our Dish Menu

## Ala Carte

D-1 9種のスライスと熊野牛すじ煮込みカレー ¥1,400

- Curry with 9 Spices and Kumano Beef Tendon Stew

D-2 まかないスパイスカレー ¥1,100

- Staff Meal Spice Curry



グルテンフリーカレー ¥1,100

- Gluten-Free Curry

※仕入れ状況によりご提供できない場合がございます。

\*May not be available depending on supply

スパイスカレーは少し辛めの味付けとなっています。  
辛いのが苦手な方は甘口調整を承ります。

The spiced curry has a slightly spicier flavor.

For those who don't like it too spicy,

we can adjust to a sweeter taste upon request.

(甘口調整) +100円 特製リンゴピューレ・はちみつ使用

- (Sweet Adjustment) Made with special apple puree and honey

じっくり火を入れたチキンブイヨンを出汁に使ったスープ。  
シンプルでいて滋味深い味わい。

A rich soup made with a long-simmered chicken broth.

Simple yet deeply flavorful.

D-3 野菜たっぷりのチキンスープ ¥400

- Vegetable-Rich Chicken Soup



スピードメニューから、こだわりの自家製・手仕込み料理をご用意しております。

We offer a speedy menu as well as meticulously prepared homemade, hand-crafted specialty dishes.

D-4 えびせん 6枚 ¥300

- Prawn Crackers (6 pieces)

D-5 ポテトフライ ¥500

- French Fries 200g

D-6 (+トリュフオイル和え) +¥100

- + Tossed with Truffle Oil

D-7 鶏もも肉の唐揚げ ¥800

- Fried Chicken Thigh

D-8 薄切りポテトのスペイン風オムレツ (2人前サイズ) ¥900

- Potato Chip Spanish-style Omelette (Serves 2)

D-9 季節野菜の薪火グリル ¥1,500

- Seasonal Vegetables Grilled with Firewood

D-11 ミックスナッツ 50g ¥300

- Mixed Nuts 50g



特別な日、賑やかなお食事のためのお料理です。  
Offerings for special celebrations and festive dining experiences.

### (3日前予約品) 3 Days Advance Order

ローストビーフの皿盛り ¥2,200

- Roast Beef Platter

BBQセット (グリル・火熾しセットアップ付) ¥7,200

- BBQ Set (with Grill & Fire Starter Setup)

お鍋セット (卓上コンロ付) ¥5,500

- Hot Pot Set (with Portable Gas Stove)

# The Story Behind Our Menu

## スパイスカレー An original spice curry

「オープンデッキ」でお出しするスパイスカレーは、専門店を通じてインドなどから直輸入したクミン、コリアンダー、カルダモンなどの香り高いスパイスを丁寧にブレンドしたものを使用しています。そうして出来上がるのが、長時間煮込んでとろとろになった牛すじ煮込みカレー。付け合せには、季節にあわせた旬の野菜を素揚げしたものと特製ピクルスを添えています。まかないスパイスカレーは4~5種類のスパイスを使用し、スタッフがその時シンプルに食べたいと感じるものに仕上げる、気まぐれな味わいです。



An original spice curry blended with aromatic spices like cumin, coriander, and cardamom, imported directly from India and other regions through specialty suppliers. Our recommended dish is the beef tendon curry, simmered for hours until it becomes meltingly tender. Served with a side of seasonal vegetables fried to crispy perfection and our house-made pickles. Our staff curry is a whimsical creation using 4-5 types of spices, simply flavored to satisfy our cravings at any given moment.

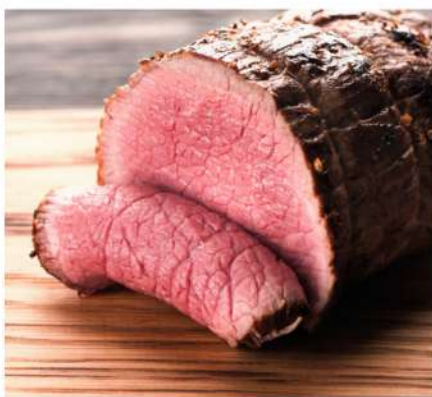
## 季節野菜の薪火グリル

### Seasonal Vegetable Wood-Fire Grill

薪火グリルはじっくり野菜に火を通しながら、薪火で焼き上げてご提供します。少々お時間いただくこととなりますので、ご注文の際は予めご容赦ください。

**Our wood-fired grill Menu are grilled over a wood fire after thoroughly cooking the vegetables.**

**This process takes some extra time, so we ask for your patience when ordering.**



## ローストビーフ

低温調理で柔らかな触感と肉の旨味を引き出したローストビーフ。自家製の醤油ベースの特製フルーツソースと、地元メーカー製の柚子胡椒をベースにした特製タレ。お好みでかけてお召し上がりください。

Roast beef cooked low and slow to achieve a tender texture and bring out the savory flavors of the meat.

Enjoy it with our homemade fruit sauce made with a soy sauce base, or our special dipping sauce featuring locally-made yuzu pepper seasonings blended with citrus ponzu. Please use the sauces to your liking.

## BBQとお鍋

BBQはご来店時間にあわせて火熾しします。あらかじめセットアップしておりますので、気軽にBBQがお楽しみいただけます。

We will prepare the grill upon your arrival time.

Everything is pre-set up, so you can casually enjoy the BBQ.

3~5名サイズ  
お肉と野菜の盛り合わせ  
お肉は鳥・豚・牛の組み合わせ  
たっぷり600g以上  
牛肉は和牛のみ使用しています。

Size for 3-5 people

Assortment of meat and vegetables

The meat is a combination of chicken, pork, and beef. Generous serving of 600g

Only Japanese beef is used.

お鍋はご来店時間にあわせて予熱ご準備します。卓上コンロも各卓にご用意しておりますので、お手元で調理しながら、お鍋を楽しんでいただけます。

We will have it preheated to match your arrival time.

A tabletop burner is provided at each table,

so you can cook while enjoying the hot pot dish at your table.

3~5名サイズ  
お肉と旬の野菜  
たっぷり詰め合わせ



# 限定メニュー

# Limited Menu



## なんで牡蠣あるの？

と言われるのですが、実は広島出身の方が本宮町にいらっしゃいまして、その御親族が牡蠣の養殖業を営んでおられるというご縁からです。衛生管理が徹底された工場ですて丁寧なスチーム洗浄処理を行っており、可能な限りの滅菌が行われていながら、クリーミーな味わいを失っていない。オススメの一皿です。

You may be wondering why we have oysters. It is because there is someone from Hiroshima living in Motomiya Town, whose relative is in the oyster farming business, creating this connection.

The oysters undergo thorough steam cleaning at a facility with strict sanitation management, allowing maximum sterilization while preserving their creamy flavor. It's a recommended dish.

# SEASONAL

## Steamed Oysters in the Shell

## 殻付き牡蠣の蒸し焼き

在庫わずか Low Inventory 2 Lサイズ × 2個

Lサイズ × 3個

# ¥ 900

2Lサイズ完売後はLサイズをご提供します。Once we run out of the 2L size, we will provide the L size instead.

<お召し上がりにあたって>

- ・ノロウイルスの感染防止のため、85度90秒以上で加熱処理を行いますので、若干の風味落ちはご了承ください。(クリーミーな味わいに損ないはありませんが、香りはどうしても少し落ちてしまいます)
- ・体調が優れない方はご賞味を遠慮くださいませ。
- ・商品の性質上、お持ち帰りいただけません。

<For Consuming>

- To prevent norovirus infection, the oysters are heat-treated at 85°C for at least 90 seconds, so please understand there may be a slight loss of flavor. (The creamy taste is preserved, but the aroma may be slightly diminished.)

Those who are not feeling well should refrain from eating them.

Due to the nature of the product, you cannot take any remaining oysters home



# WHITE

魚介・鶏肉・フライ・チーズに合うものをセレクトしています。

あっさり爽やかですが、コクがあり飲みやすい白ワイン。最初の一本に。  
A light and refreshing yet full-bodied, easy-drinking white wine. Great for the first bottle.



## WESTEND THE WHITE CHARDONNAY

ウェストエンド ホワイト シャルドネ

品種：シャルドネ  
産地：オーストラリア ニューサウスウェールズ州リヴァリーナ  
Variety: Chardonnay / Region: Australia, New South Wales, Riverina

ボトル R-1 ¥2,200  
Bottled Wine  
グラス150ml RG-1 ¥600  
by the Glass

シンプルかつフレッシュ。ぶどうの果実味と酸味がストレートに味わえます。  
Simple and fresh. Straightforward grape fruitiness and acidity.



## ARCAS BRANCO

アルカス白

品種：ルーペイロ50%、アンタン・ヴァズ50%  
産地：ポルトガル アレンテージョ地区  
Varieties: 50% Roupeiro, 50% Antão Vaz / Region: Portugal, Alentejo

ボトル W-2 ¥3,000  
Bottled Wine  
グラス150ml WG-2 ¥800  
by the Glass

ブルゴーニュにも負けない、ドライなコク味と樽の風味を感じる白ワイン。  
A dry, full-bodied white with oak aromas that can rival those of Burgundy.



## DOMAINE DE GOURGAZAUD CHARDONNAY FUT

グールガゾー シャルドネ 樽熟成

品種：シャルドネ  
産地：フランス ラングドック地方 IGPペイ・ドック  
Variety: Chardonnay / Region: France, Languedoc, IGP Pays d'Oc

ボトル W-3 ¥3,900  
Bottled Wine  
グラス150ml WG-3 ¥1,000  
by the Glass

ブルゴーニュらしいワイン、果実味とまろやかな酸味で非常に飲みやすいです。  
Reminiscent of Burgundy, with fruit flavors and a mellow acidity that makes it very easy to drink.



## TRAMIER RONCIER PREMIUM BLANC

トラミエ ロンシエール・プレミアム シャルドネ

品種：シャルドネ  
産地：フランス ヴァン・ド・ターブル  
Variety: Chardonnay / Region: France, Vin de Table

ボトル W-4 ¥4,200  
Bottled Wine  
グラス150ml WG-4 ¥1,200  
by the Glass

高級ワインに使われるヴィオニエ種を100%使用。すっきりとして華やか。  
100% Viognier, a variety used in premium wines. Light and elegant.



## PERE GUILLOT VIOGNIER

ペール・ギヨ ヴィオニエ

品種：ヴィオニエ  
産地：フランス ローズ地方 IGPガール・ブラン  
Variety: Viognier / Region: France, Rhône Valley, IGP Gard Blanc

ボトル W-5 ¥4,000  
Bottled Wine  
グラス150ml WG-5 ¥1,100  
by the Glass

濃密な果実味があり、酸味は柔らかく・旨みが続く。アロマを感じる実力派です。  
Dense fruit flavors with a soft acidity and lingering savoriness. An aromatic, full-bodied wine.



## DOMAINE GIBAULT SAUVIGNON BLANC

ドメヌ・ジボーソーヴィニヨン・ブラン  
2022

品種：ソーヴィニヨン・ブラン  
産地：フランス ロワール地方 ACトゥーレーヌ  
Variety: Sauvignon Blanc / Region: France, Loire Valley, AC Touraine

ボトル W-6 ¥6,000  
Bottled Wine

The prices listed above are all tax-inclusive.  
上記価格はすべて税込価格です。

白ワインはステム（脚）のないグラスにてご提供しております。  
White wines are served in stemless glasses.



# RED — グリルや煮込み・チーズを使った料理に合うものをセレクトしています。 —

a selection of red wines purposely chosen to sublimely complement grilled fare, braised dishes, and cheese-based cuisine.

甘やかな香りで、酸味も穏やか。クアトロフォルマッジのピザによく合います。

A sweet and gentle aroma with mild acidity. Pairs well with the Quattro Formaggi pizza.



## WESTEND BLACK SHIRAZ

ウェストエンド・ブラックシラーズ

品種：シラーズ  
産地：オーストラリア ニューサウスウェールズ州リヴァリーナ  
Variety: Syrah / Region: Australia, New South Wales, Riverina

ボトル R-1 ¥2,200  
Bottled Wine  
グラス150ml RG-1 ¥600  
by the Glass

低アルコール(6%)&甘口の赤ワイン。フレッシュかつジューシーでとにかく飲みやすい。  
A low alcohol (6%) and sweet red wine. Fresh and juicy, simply easy to drink.



## SOLEIL CUVÉE YUKO

ソレイユ・キュヴェ・ユウコ(R)

品種：メルロ主体  
産地：フランス ラングドック地方  
Variety: Predominantly Merlot / Region: France, Languedoc

ボトル R-2 ¥3,000  
Bottled Wine  
グラス150ml RG-2 ¥800  
by the Glass

完熟ぶどうの豊かな果実味。まろやかで口当たりの良い、メルロらしいメルロ。  
Rich fruit flavors from fully ripened grapes. Mellow with a pleasant mouthfeel, a true Merlot.



## DOMAINE LA GRAVE MERLOT

ドメーヌ・ラ・グラヴ メルロ

品種：メルロ  
産地：フランス ラングドック地方 IGPオー・ド・バダン  
Variety: Merlot / Region: France, Languedoc, IGP Haute Vallée de l'Aude

ボトル R-3 ¥3,200  
Bottled Wine  
グラス150ml RG-3 ¥900  
by the Glass

『ドン・キホーテの地』の知る人ぞ知るクラフトワイン。香ばしさと力強さが特徴的。  
A well-known craft wine from the "Land of Don Quixote." Characterized by a toasted aroma and robustness.



## FINCA ESTACADA 6 MESES EN BARRICA

フィンカ・ラ・エスタカーダ テンプラニーリヨ 6ヶ月樽熟成

品種：テンプラニーリヨ  
産地：スペイン ラ・マンチャ地方  
Variety: Tempranillo / Region: Spain, La Mancha

ボトル R-4 ¥3,300  
Bottled Wine  
グラス150ml RG-4 ¥900  
by the Glass

世界的評価を得る若手醸造家が手掛けた、濃厚な味わい。肉料理との相性抜群。  
An intensely flavored wine by a globally acclaimed young winemaker. Pairs exceptionally with meat dishes.



## LE PETIT COUDOULIS ROUGE

ル・プティ・クードウリ ルージュ

品種：グルナッシュ、シラー、カリニャン、サンソー  
産地：フランス ローヌ地方  
Varieties: Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault / Region: France, Rhône Valley

ボトル R-5 ¥4,400  
Bottled Wine  
グラス150ml RG-5 ¥1,000  
by the Glass

素晴らしく凝縮感があり、複雑な風味。黒ブドウならではの濃密な味わいが楽しめます。  
Wonderfully concentrated with complex aromas. Enjoy the dense flavors typical of black grapes.



## VINALBA MALBEC RESERVA

ビニャルバ・マルベック・レセルバ  
2021

品種：マルベック  
産地：アルゼンチン メンドーサ ウコ・ヴァレー  
Variety: Malbec / Region: Argentina, Mendoza, Uco Valley

ボトル R-6 ¥6,000  
Bottled Wine

The prices listed above are all tax-inclusive.  
上記価格はすべて税込価格です。

赤ワインはステム（脚）のあるグラスにてご提供しております。  
Red wines are served in stemmed glasses.



# Lunch menu



営業日:土・日・月

Business Days

Saturday, Sunday, Monday

11:00-14:00

(L/O=13:00)

月曜日はご予約のみ

(ご予約は前日14:00までにお申し付けください)

Reservations only on Mondays

(Please make reservations by 2pm the day before)

WATAZE  OUTDOOR  
OTONASHI NO SATO

## PIZZA or PASTA or CURRY?

当店は手仕込み・自家製の料理にこだわっております。4名様以上のご来店頂く場合、調理にお時間を頂く場合がございますため、事前の御予約を賜りますと幸いです。また、薪窯にてひとつひとつ手焼きするピザは、御来店からお召し上がりいただくまで、少々お時間を要する場合がございますことをご了承ください。

We are committed to handcrafted and homemade cuisine.

For parties of 4 or more guests, we kindly request that you make a prior reservation, as preparation may require extra time.

Additionally, our signature wood-fired pizzas, baked individually, may take a little while from your arrival until they are served. We appreciate your understanding.



※ピザ・パスタの具材は仕入状況で変更することがございます。

\*Pizza and pasta toppings may change depending on availability

ランチセット Lunch Set **¥1,500** (税込) (Tax included)

窯焼きピザ

日替わりパスタ

スパイスカレー

から1つ

Please choose one

Wood-fired Pizza

Daily Pasta

Spiced Curry

+ Vegetable Soup

+ Drink

・野菜たっぷりスープ

・選べるドリンクがつきます。

ピザ・パスタは下記からお選びください。 You can select your pizza or pasta from the following options

<ピザ> ①マルゲリータ ②パーパス (季節のオリジナル)

<Pizza> ①Margherita ②Purpose Pizza(Seasonal Original Pizza)

<パスタ> ③ボロネーゼ (ミートソース スパゲティ) ④週替りのパスタ

<Pasta> ③Bolognese(Meat Sauce Spaghetti) ④Weekly Pasta Special

ドリンクは下記からお選びください。 Please select your drink from the options below

(温かい飲み物)

コーヒー・ほうじ茶(本宮町産 茶葉)

(Hot Beverages)

Coffee, Roasted Tea (locally grown tea leaves)

(冷たい飲み物)

オレンジジュース・コーラ・ジンジャーエール

(Cold Beverages)

Orange Juice, Coke, Ginger Ale

(ビール) +200円 ハートランド・バドワイザー / +400円 アサヒ中瓶・コロナ エキストラ

(Beer) +¥200 Heartland, Budweiser / +¥400 Asahi Bottle, Corona Extra

ランチタイムの時間帯はランチメニューのみのご提供となります。あらかじめご了承ください。

Please note that only the lunch menu is available during lunch hours.