



レストラン&バー ガスライト

ガスライト

- ・当メニューはすべて税込価格で表示しております
- ・おひとり様 1,000 円のテーブルチャージを頂戴しております
(カフェ利用のみのお客様、20 歳未満の方は除く)
- ・バー利用のみのお客様には、
おひとり様 350 円のテーブルチャージを頂戴しております

DINNER SET MENU

当店自慢のメイン4種をご用意いたしました。お好みのメインと共に
本格ディナーをお楽しみください。

セット内容

- 特製オードブル
- ミニサラダ
- コーンスープ
- パン or ライス
- プチデザート
- コーヒー

Dinner Set

国産牛フィレステーキ
(100g)

¥5,000 (税込)

赤身肉の中でも最も柔らかく
脂肪が少ない極めて上品な味わい。
きめ細かでやわらかな肉質をお楽しみください。



Dinner Set

国産牛フィレ
ビーフカツレツ
～特製デミグラスソース～

¥4,100 (税込)

厳選牛フィレを使用した贅沢な味わい。特製
のデミグラスソースがお肉の味をより一層引
き立たせます。

ご注意

カット後の画像を使用しております。
保湿性を高めるためカットして提供しておりません。





Dinner Set

真鯛のポアレ
～海の幸のリゾーニ添え～

¥3,600 (税込)

表面はカリッと中身はふんわりと仕上げた
幸せを感じるおすすめの一品。



セット内容

Dinner Set

特製ビーフシチュー

¥4,100 (税込)

長時間じっくり煮込んだ牛肉たっぷりの
絶品ビーフシチュー。深いコクと風味
豊かな味わいを是非ご堪能ください。



アラカルト
à la carte MENU



ガスライト特製オードブル 付(おひとりさまに一皿)

厳選素材を使った
シェフおすすめのオードブル。
いろいろ少しずつ盛り合わせた
こだわりの前菜メニューです。
お食事のスタートに
ぜひお召し上がりください。
※オードブルの内容は定期的に変更になります



若鶏のソテー
¥1,500(税込)

香ばしく焼き上げた鶏肉が食欲をそそります。
肉料理によく合う、きのこ、エシャロット、
白ワインで作ったシャスールソースでどうぞ。



ミックスグリル
¥2,300(税込)

ハンバーグ、ソーセージ、チキンの大人気メニューを
スキレットに! 食べ応え抜群の贅沢な一品です。



シェアステーキ(フィレ&ロース)
¥7,000(税込)

フィレもロースも試したい、リクエストからの贅沢メニュー!
特製BBQソースでお召し上がりください。



国産牛サーロイン
¥4,400(税込)

サーロインならではの香り立つ味わいを
ぜひご堪能下さい。

おすすめグラスワイン



RED wine

メルロー 100%
Medium Body

ジャン・バルモンメルロー
グラス ¥800(税込)
デキャンタ(420ml) ¥1,900(税込)
ボトル ¥3,500(税込)



コーンスープセット ¥800(税込)
(パン又はライス/ミニサラダ付)

ライス ¥250(税込)
パン ¥250(税込)
コーンスープ ¥250(税込)

seafood

シーフードフライ
¥1,700(税込)

スキレットから溢れ出る
ボリュームな一品。
カリッと仕上げた食感を
お楽しみください。



cheese fondle

チーズフォンデュ
¥2,200(税込)

当店オリジナルの
ブレンドチーズを贅沢に。
自信をもっておすすめする、
こだわりの一品です。

fish

期間限定

スズキのポアレ
¥2,200(税込)

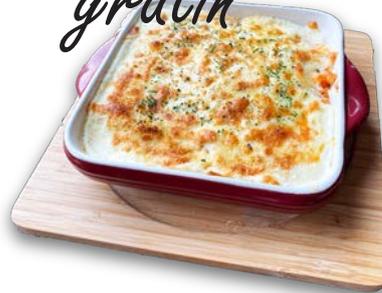
皮目をパリッと身はふっくらと焼き上げました。
おすすめの期間限定メニューです。



gratin

チキンと小海老のグラタン
¥1,700(税込)

こだわりの野菜、小海老、鶏肉が入った
具沢山のグラタンです。
ホワイトソースで
香ばしく焼き上げました。



salad

グリーンサラダ
¥600(税込)

当店特製の3種のドレッシング
【和風・シーザー・コーン】から
お選びください。



fish

期間限定

真鯛のポアレ
¥2,300(税込)

鯛の身をふんわり柔らかく仕上げました。
リピート率の高いおすすめの一品です。



salad

カプレーゼ
¥1,500(税込)

赤・緑・白が美しい
イタリアのサラダ、カプレーゼ。
モッツアレラの新鮮なおいしさと
ミルク感が味わえます。



和風サラダ
¥1,400(税込)

季節野菜に
漬物、しそ、塩昆布をブレンド。
シェフがつくる絶品和風サラダをどうぞ。



おすすめグラスワイン



WHITE wine

シャルドネ 100%
DRY

ジャン・バルモン シャルドネ

グラス ¥800(税込)

デキャンタ(420ml) ¥1,900(税込)

ボトル ¥3,500(税込)



コーンスープセット ¥800(税込)
(パン又はライス/ミニサラダ付)

ライス ¥250(税込)

パン ¥250(税込)

コーンスープ ¥250(税込)

BAR MENU

バーメニュー



BAR

生ハムプロシュート
(野菜ピクルス小皿付)

¥1,100 (税込)

&ミックスナッツ

+¥300 (税込)

プロシュート生ハムの絶妙な塩気とハムの甘みが広がります。



サラミ盛りS



サラミ盛りM

BAR (野菜ピクルス小皿付)

サラミ盛S 各2枚×3種 ¥600 (税込)

サラミ盛M 各3枚×4種 ¥1,100 (税込)

&ミックスナッツ +¥300 (税込)

3種もしくは4種のサラミを少しづつ。
お一人様やちょっとしたお酒のつまみに最適なサイズです。



BAR

生ハム&チーズ3種
(野菜ピクルス小皿付)

¥1,100 (税込)

&ミックスナッツ

+¥300 (税込)

人気のプロシュート生ハムとチーズ3種類の“お酒のお供最強コンビ”のバーメニューです。



BAR

チーズアソート(5種)

～カマンベール・レッドチェダー・スモークブレン・スモークペッパー・コルビージャック～

¥1,100 (税込)

&ミックスナッツ

+¥300 (税込)

5種類のいろいろなチーズを味わえる人気のアソート。

BAR

オススメ
メニュー

チョコレート ~MIX ASSORT~

マーブル・ザッハトルテ・アーモンド・ピスタチオ
ホワイトミルフィーユ・ハイカカオ・胡桃
など、数種類をミックスしてご提供

¥650 (税込)

&ミックスナッツ

+¥300 (税込)

お酒と良く合うスイートな
チョコレートを厳選しました。



BAR

レーズンバターレパン

¥650 (税込)

&ミックスナッツ

+¥300 (税込)

バーの定番メニューレーズンバターをフランスパンで包んだ
お洒落な一品です。

BAR

クリームチーズ&クラッカー

(プレーン&パイナップル)

¥880 (税込)

&ミックスナッツ

+¥300 (税込)

さっぱりと甘いクリームチーズと塩気のあるクラッカー
は絶妙なバランスで口の中で広がります。



BAR

オイルサーディン

¥550 (税込)

&ミックスナッツ

+¥300 (税込)

スタッフが数あるオイルサーディン缶から選び抜いたサーディンです。



BAR

ミックスナッツ

¥400 (税込)

数種類のナッツを楽しめるナッツアソートです。

Dessert MENU

デザートメニュー

ガスライト自慢の6種の
カクテルアイスクリーム
～食後のひとときにぜひ～

Ice cream

生チョコアイス(5個)

チョコレート

抹茶

¥600 (税込)

口の中で生チョコがなめらか～にとろけ、食後の至福の時間までもなめらかにしてくれます。ぜひ至福のひとときをどうぞ。



Ice cream

バニラ

Vanilla

¥650 (税込)

バニラの香り際立つ風味豊かなバニラアイスクリームに爽やかなベリーソースを絡めてどうぞ。



Ice cream

ブルーベリーチーズケーキ

Blueberry cheesecake ¥650 (税込)

クッキーをまぜ込んだチーズケーキ味のブルーベリーアイスはケーキのような味わいです。



Ice cream

ストロベリー

Strawberry

¥650 (税込)

果汁・果肉を17%使用し、いちごの味わい、フレッシュ感を存分に楽しめるアイスクリームです。



Ice cream

チョコレート

Chocolate

¥650 (税込)

ベルギー産クーベルチュールを使用したビター感を感じる大人のチョコレートアイスクリーム。



Ice cream

エスプレッソ&クッキー

Espresso & Cookie ¥650 (税込)

エスプレッソとビタークッキーを組み合わせたコーヒーの香りひきたつアイスクリームです。



Ice cream

クッキー&クリーム

Cookies & Cream ¥650 (税込)

クリームアイスに、サクサクのチョコクッキーを混ぜ込んだ人気のアイス。生ホイップとあわせてどうぞ。



Sherbet

大人気 フルリカのスイーツ(ノンアル)
白桃果実×ホワイトピーチシャーベット
¥700(税込)

適度に熟したやわらかさと特有の甘い香りが魅力の国産白桃を使用しております。



Sherbet

大人気 フルリカのスイーツ(ノンアル)
ラ・フランス果実×ラ・フランスシャーベット
¥800(税込)

芳醇な香りと、とろけるような食感が魅力の山形県産ラ・フランスを使用しております。



Sherbet

大人気 フルリカのスイーツ(ノンアル)
ピオーネ果実×濃厚ぶどうシャーベット
¥900(税込)

岡山県産の種無しピオーネを使用。程よい酸味と甘みの強い果汁をたっぷり楽しめる贅沢な一品で

Sweets

クレープonアイス チョコレート

《单品》 ¥800(税込)

《コーヒー付SET》 ¥1,200(税込)

バニラアイスと濃厚ブラウニーの絶妙なコラボレーションに削りチョコをトッピングしたおすすめの一品です。



Sweets

クレープonアイス ずんだ

《单品》 ¥700(税込)

《コーヒー付SET》 ¥1,100(税込)

東北特産のずんだ豆とバニラアイスを美味しくマッチ。ずんだ豆の優しい風味とつぶつぶ食感を感じる味わいのスイーツです。



Sweets

クレープonアイス マロン

《单品》 ¥700(税込)

《コーヒー付SET》 ¥1,100(税込)

厳選の和栗餡はマロンの香りと食感を存分に味わえます。クレープの甘みと一緒に口の中でとろけるひと時をご堪能下さい。



ALCOHOLIC DRINK

Beer (ビール)

アサヒスーパードライ 生	800円
YEBISU 生	900円
アサヒスーパードライ (中瓶)	950円
ノンアルコールビール KIRIN GREEN'S FREE	700円



Highball (ハイボール)



KIWAMI
極味ハイボール
Dewars(デュワーズ)
&ウィルキンソン

(S) 800円 (W) 950円



ジンジャーハイボール
Dewars(デュワーズ)
&ジンジャーエール

(S) 750円 (W) 900円

ご当地 宝塚ハイボール



(S) 900円
(W) 1,050円

市花のスマイルとバラの香りがする紫色のリキュールに宝塚発祥のウィルキンソン炭酸、琥珀色のウイスキーを重ねた三層仕立ての見た目も美しいハイボールです。

Sour (オリジナル爽やかチューハイ)

ライム	750円	レモン	750円
カシス	750円	グレープフルーツ	750円
ゆず	750円	巨峰グレープ	750円
ホワイトピーチ	750円	ウーロンハイ	750円



Sparkling wine (スパークリングワイン)

樽生 スパークリングワイン(赤・白)



グラス	750円
カラフェ(250ml)	1,350円
カラフェ(500ml)	2,350円

樽生 7カラースパークリング



ブラッドオレンジ	800円
ストロベリー	800円
マンゴー	800円
レモン	800円
グリーンアップル	800円
ホワイトピーチ	800円
ブルーキュラソー	800円

Plum wine (梅酒)

ロック

ソーダ割り

湯割り

梅酒(南高梅使用/請福酒造)

750円

Japanese Spirits (焼酎)

ロック

水割り

湯割り

麦 いいちこシルエット(大分県)	750円
麦 二階堂(大分県)	750円
芋 木挽(宮崎県)	750円

芋 一刻者(鹿児島県)	750円
芋 吉兆宝山(鹿児島県)	750円

Japanese Sake (日本酒)

秋鹿 純米酒(大阪府)	750円	立山 特別本醸造(富山県)	750円
司牡丹 本醸造(高知県)	750円	浦霞 本仕込本醸造(宮城県)	750円

Whisky (ウイスキー)



余市
Yoichi

Single 750円
Double 1,100円
Highball 850円



宮城峡
Miyagikyo

Single 750円
Double 1,050円
Highball 850円



知多
Chita

Single 800円
Double 1,150円
Highball 900円

響

ジャパニーズ
ハーモニー
Japanese Harmony

Single
1,000円



違いを実感、飲みくらべ。

TASTING
HIBIKI

ジャパニーズ
ハーモニー

ブレンダーズ
チョイス

各1杯ずつ
2,200円



響

ブレンダーズ
チョイス
Blenders Choice

Single
1,500円



グランリベット12
Glenlivet 12

Single 750円
Double 1,050円
Highball 850円



山崎 12年
yamazaki 12

数量限定

Single
2,100円



ラフロイグ10
Laphroaig 10

Single 750円
Double 1,100円
Highball 850円

バーボン



IWハーバー ゴールドメダル 750円
メーカーズマーク 800円
フォアローゼス ブラック 750円
フォアローゼス プラチナ 900円
ジャックダニエル シングルバレル 850円
ブラントン 900円

スコッチ

シーバスリーガル12年 750円
オールドパー12年 750円

カナディアン

カナディアンクラブ 750円

ブランデー

ヘネシーVSOP 1,100円
マーテル コルドンブルー 1,300円

Cocktail (カクテル)



今宵のカシス

大人のカシス ソーダ割	800円	優しいカシス ミルク割	800円
爽やかカシス オレンジ割	800円		

こだわりジントニック (特製オリジナルテイスト)

ジントニック	800円	グリーンアップル	850円
レモン	850円	ストロベリー	850円
ミント	850円	ホワイトピーチ	850円
ブラッドオレンジ	850円		

定番人気カクテル

ファジーネーブル	800円	スプモーニ	800円
モスコミュール	800円	モヒート	800円
カルーアミルク	800円	シャンディーガフ	800円
ジンバック	800円	カンパリ	800円

ジンベース

マティーニ	800円	ギムレット	800円
-------	------	-------	------

テキーラベース

マルガリータ	800円	テキーラサンライズ	800円
--------	------	-----------	------

ウォッカベース

ソルティードック	800円	スクリュードライバー	800円
----------	------	------------	------

ラムベース

XYZ	800円	ブルーハワイ	800円
-----	------	--------	------

Hot Wine & Cocktail (ホットワイン&カクテル)

グリュウワイン(赤・白)	800円	ホットカンパリ	800円
ホットモヒート	800円	ホットカシス	800円
ホットカルーアミルク	800円	ホットウイスキー(デュワーズ)	800円

Red wine (赤ワイン)



メルロー100% Medium Body

ジャン・バルモン メルロー

原産国 フランス

グラス	800円
デキャンタ (420ml)	1,900円
ボトル (750ml)	3,500円



メルロー60% カベルネフラン25% マルベック5%

カベルネソーヴィニヨン10% Full Body

シャトー・ピュイグロ

原産国 フランス

グラス	900円
デキャンタ (420ml)	2,700円
ボトル (750ml)	5,300円

White wine (白ワイン)



シャルドネ100% Dry

ジャン・バルモン シャルドネ

原産国 フランス

グラス	800円
デキャンタ (420ml)	1,900円
ボトル (750ml)	3,500円



リースリング100% Medium Sweet

トラペーナ・ウルツガルテン・
リースリング・カビネット

原産国 ドイツ

グラス	900円
デキャンタ (420ml)	2,700円
ボトル (750ml)	5,300円

Rose wine (ロゼワイン)



グルナッシュ・シラー Sweet

シャトー・ゴルドンヴェリテ デュ テロワール

原産国 フランス

デキャンタ (420ml)	2,800円
ボトル (750ml)	5,500円



Bottle Red wine (赤ワイン)



フェデリーチ ローマ ロッソ D.O.C
モンテプルチアーノ・チェネーゼ Medium Body

 原産国 イタリア 4,800円



シャトー・タイヤック キュヴェ・ルビイ
メルロー95% カベルネソーヴィニオン5% Full Body

 原産国 フランス 5,000円



シャトータイヤック キュヴェ・レゼルヴ
メルロー50% カベルネソーヴィニオン50% Full Body

 原産国 フランス 6,000円



“パルゴロ”キャンティ・クラシコD.O.C.G
サンジョベーゼ80% メルロー20% Medium Body

 原産国 イタリア 6,000円



ロッソ・ディ・モンタルチーノ D.O.C
サンジョベーゼ100% Medium Body

 原産国 イタリア 6,000円



バロンドマガーニャ11
メルロー70% カベルネソーヴィニオン20%
テンブラーニョ10% Full Body

 原産国 スペイン 6,000円

Bottle White wine (白ワイン)



イ・マグレディ・ピノ・グリージョD.O.C
ピノ・グリージョ100% Medium Dry

 原産国 イタリア 4,000円



シャトー・タイヤック キュヴェ・オセアンス
ソーヴィニオン・ブラン40% セミヨン40%
ミュスカデル20% Medium Body

 原産国 フランス 5,000円



アサラホワイトキャブ16
カベルネソーヴィニオン100% Dry

 原産国 南アフリカ 5,000円



モーゼルランド・アルス リースリング
リースリング100% Medium Body

 原産国 ドイツ 5,300円



スモール・フライ バロッサ リースリング
リースリング100% Medium Dry

 原産国 オーストラリア 5,300円



ルイ・ジャド シャブリ サブリエール
シャルドネ100% Dry

 原産国 フランス 6,000円

Champagne (シャンパン)



ヴァーヴ・アンジュリー・
ブリュット

750ml 6,000円



モエ・エ・シャンドン
モエ アンペリアル

375ml 5,800円

750ml 11,000円



ALC.
0%

NON-ALCOHOLIC DRINK



Sunlight
《サンライト》

Emerald
《エメラルド》

フルーツミックス味のさっぱり
レモネードです。

青りんごの香りがふわっと広がる
爽やかな一杯!

750円

750円



Aurora

Cute

Gold

オーロラ

キュート

ゴールド

大人気!ノンアルコールの
カシスオレンジです。
お酒気分どうぞ。

イチゴとミルクのホワイトチョコ風味。
見た目も可愛いデザート感覚
カクテル。

相性抜群!
マンゴーとパインの炭酸割り。
すっきりと爽やかな味わいです。

750円

750円

750円



Lime tonic

ライムトニック

750円



Lemon tonic

檸檬トニック

750円



Cassis tonic

カシストニック

750円



Blue lemonade

ブルーレモネード

750円



Tropical Lemonade

トロピカルレモネード

750円



Strawberry Lemonade

ストロベリーレモネード

750円



Saratoga Cooler

サラトガクーラー

750円



Mint soda

ミントソーダ

750円



Honey and Lemon Sijzer

ハニーレモンジンジャー

750円



Yuzu Sijzer

ゆずジンジャー

750円

Non-alcoholic beer (ノンアルコールビール)

ノンアルコールビール KIRIN GREEN'S FREE

700円

Soft drink (ソフトドリンク)

ウーロン茶

600円

オレンジジュース

600円

コーラ

600円

ホットコーヒー

600円

ジンジャーエール

600円

紅茶(HOT)

600円

アイスコーヒー

650円

アイスティー

650円

ペリエ

700円