



レストラン&バー ガズライト

ガズライト

- ・ 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 ビーフカツレッツ ～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
～野菜のトマト煮添え～

¥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



国産牛フィレビーフカツレツ
¥2,500(税込) **単品登場**

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。

特製ビーフシチュー
¥2,500(税込) **単品登場**

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。



真鯛のポアレ ～野菜のトマト煮添え～
¥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。

NEW
サーモンのムニエル 香草ソース
¥2,200(税込)

バターで香ばしく仕上げたサーモンに、爽やかな香草ソースを添えました。
魚の旨みとハーブの香りが調和する、上質な味わいの一皿です。





NEW

若鶏のソテー 粒マスタードソース

¥1,500 (税込)

じっくりソテーした若鶏に、粒マスタードの香りと程よい酸味を添えました。旨みと爽やかさの調和をお楽しみください。

NEW

ミックスフライ

¥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。



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ください。



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)

Gratin & Oven Dishes

グラタン・オーブンディッシュ



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。

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。



NEW

季節野菜のラザニア

¥1,700 (税込)

色とりどりの野菜と濃厚なソースを重ね合わせ、チーズでとろりと仕上げました。贅沢な味わいをご堪能ください。

牛フィレ肉の和風ローストビーフ

¥1,800 (税込)

赤身の旨みを活かしたローストビーフを、爽やかなサラダとともに彩り豊かに。軽やかでありながら深みのある味わいをお楽しみいただけます。



Fresh Salad

サラダ



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。

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。
シェフが作る絶品和風サラダをどうぞ。



NEW

サラダマルシェ

¥1,500 (税込)

みずみずしい野菜をふんだんに使い、色彩豊かに仕上げました。
軽やかな口当たりと多彩な食感をお楽しみいただけます。

新鮮な野菜の彩りと食感を、どうぞお楽しみください。

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・スモークブレイン・
スモークハッピー・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～

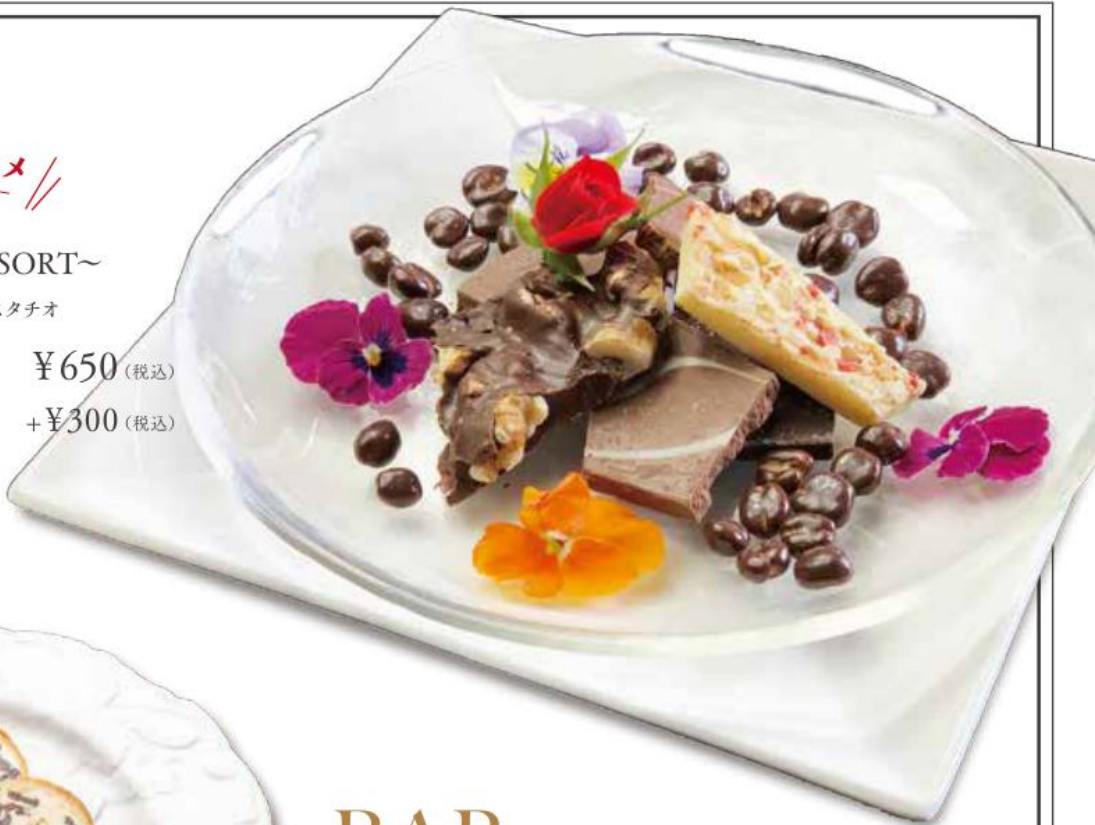
マーブル・ザッハトルテ・アーモンド・ビスタチオ
ホワイトミルフィーユ・ハイカオ・胡桃
など、数種類をミックスしてご提供

¥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むナッツアソートです。

Dessert MENU

デザートメニュー

NEW

あえて、こぼしてみた。

Oops! Ice cream

¥750 (税込)

コーヒー付

¥1,100 (税込)

落としても、おいしさはそのまま。

実は丁寧に仕上げた遊び心あふれる演出。

ひと口ごとに広がる、こだわりの味わいをお楽しみください。

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。ぜひ至福のひとつきをどうぞ。



Ice cream

バニラ

Vanilla

¥750 (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 ¥750 (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

¥750 (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

¥750 (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 ¥750 (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

¥750 (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。



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。



販売終了

Sherbet

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

岡山県産の種無しビオーネを使用。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

《単品》 ¥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

《単品》 ¥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

《単品》 ¥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あ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

芋 一刻者 (鹿児島県)

750円

麦 二階堂 (大分県)

750円

芋 吉兆宝山 (鹿児島県)

750円

芋 木挽 (宮崎県)

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



グレンリベット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



アードベック10
Ardbeg 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
ブランソン 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
爽やかカシス オレンジ割 800 円

優しいカシス ミルク割 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
レモン 850 円
ミント 850 円
ブラッドオレンジ 850 円

グリーンアップル 850 円
ストロベリー 850 円
ホワイトピーチ 850 円

定番人気カクテル 

ファジーネーブル 800 円
モスコミュール 800 円
カルーアミルク 800 円
ジンバック 800 円

スプモーニ 800 円
モヒート 800 円
シャンディーガフ 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・ピュイグロー

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

トラバーナ・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ヨン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ヨン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・モンタルチャーノ 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ヨン20%
テンプラーニョ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・オセアンヌ
ソーヴィニヨン・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ヨン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





NON-ALCOHOLIC DRINK



Sunlight

《サンライト》

フルーツミックス味のさっぱり
レモネードです。

750円



Emerald

《エメラルド》

青りんごの香りがふわっと広がる
爽やかな一杯！

750円



Aurora

オーロラ

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。

750円



Cute

キュート

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。

750円



Gold

ゴールド

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



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 Jinjer

ハニーレモンジンジャー

750円



Yuzu Jinjer

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
コーラ	600円
ジンジャーエール	600円

オレンジジュース	600円
ホットコーヒー	600円
紅茶(HOT)	600円
アイスコーヒー	650円
アイ스티ー	650円
ペリエ	700円