

お品書き

OPEN HOURS 10:00 AM - 08:00 PM

あたたかい飲み物

- | | |
|--|------|
| 紅茶 (アールグレイ風味) | 550円 |
| いくつかの茶葉をブレンドした一番人気のお茶です。ポットでのご提供です。 | |
| ミルクティー | 600円 |
| 紅茶にあたたかいミルクを添えてご提供します。ポットでのご提供です。 | |
| 緑茶 | 550円 |
| 茶葉から淹れる緑茶は、やっぱり美味しいです。ポットでのご提供です。 | |
| ほうじ茶 | 550円 |
| 香りのいいほうじ茶です。一口飲むとほっとします。ポットでのご提供です。 | |
| プーアル茶 (秋、冬限定) | 600円 |
| 中国茶の中でも熟成期間の長いプーアル茶をコトコト煮だしています。体にもいいとされていますが、どうなのでしょう。色は濃いめですが、熟成の効いたものはさっぱりとした味わいでおいしいです。ポットでのご提供です。 | |
| ミルクコーヒー (18時以降のみのご提供です) | 600円 |
| ピアレットのモカエクスプレスで淹れたエスプレッソをあたたかい牛乳で割ったホットドリンクです。 | |

HOT
DRINK



スパゲッティ

ミートソーススパゲッティ 800円
大盛り +150円

(通常パスタ100グラムです。大盛りは150グラムです)

おいしい牛のひき肉をタマネギ、ニンジンなどと炒め合わせ、赤ワインでまとめた自家製ミートソースを使用しています。こってりではなくさっぱりと食べられて、あまり重くないミートソースを目指して作っています。



野菜のポタポタスープ (にんじん)



塩漬け豚肉の食べるスープ

塩漬け豚肉の食べるスープ (パンセット) 900円

塩漬け豚バラ肉をかたまりのまま野菜と煮こんだスープ。フォークとナイフで切り分けてマスタードと一緒にどうぞ。豚肉の塩気で野菜本来の甘みを食べてください。パンにもお酒にも合います。

今日の野菜のポタポタスープ (パンセット) 700円

スープに味をつけるのではなく、なるべく素材の味わいと香りだけを楽しんでもらえるように調理した一品です。野菜は日によって変わります。結構お腹持ちがいいです。

メニュー

※パンは北海道産バターを使ったトーストか自家製フォカッチャが日替わりです。トーストの追加は+100円です。

☎ MORE INFO : (0465) 22-4267

HTTPS://ODAWARA-BICYCLE.COM/

OPEN HOURS 10:00 AM - 08:00 PM

つめたい飲み物

- アイ스티ー (アールグレイ風味) 550円
一番人気のブレンドティーを濃いめに入れて氷でひやしてご提供します。
- アイス緑茶 550円
スッキリとした味わいで嫌味なく体に落ちていくような飲み方です。
- アイスほうじ茶 550円
冷やすとほうじ茶の香ばしさが引き立って少しビターな口当たり。
- トマトジュース 600円
ただのトマトジュースではなくクラマトマトジュースというスパイスや海鮮だしの入ったスープのようにおいしいジュースです。
- アイスマルク 600円
氷とミルクのみながら昔ながらの喫茶店のおいしいメニュー。添えてあるシロップはもちろんモナンのシュガーシロップ。たっぷり淹れてあま〜いアイスマルクをお楽しみください。



ティラミス 550円

自家製のティラミス。毎日朝仕込んだものだけを使用しています。エスプレッソのほろ苦さとチーズクリームの濃厚さを小田原の地場産レモンで合わせています。オススメの一皿です。

18:00以降にご注文いただけるメニュー

アルコール

- 今日のハイボールA 550円
日替わりで銘柄を変えているハイボールです。今日はなんのハイボールかお尋ねください。
- 今日のハイボールB 980円
"A"よりも熟成期間の長いものが多い今日のハイボールBです。ウイスキー好きの方にはオススメです。

Highball



アペロールスプリッツ 790円
イタリアのリキュール、アペロールをスパークリングワイン、少しの炭酸水で割る最初の一杯にオススメのカクテルです。結構量があるのでいろいろ飲みたい方はご注意ください。

- 地場産レモンジントニック 600円
本来のジントニックはライムを使用しますが、小田原産のレモンでさっぱりと仕上げました。
- プレミアムジントニックレモン 1200円
通常のジンのワンランク上の銘柄を使用し、フィーバーツリーのトニックウォーターを使用しています。
- ギネスビール (330ML) 800円
アイルランド生まれの黒ビール。コクと香ばしさは唯一無二です。どんな食事にも合います。ラガーのようにグビグビ、よりもゆったりと一杯を楽しむビールです。あと泡がクリーミー。

- クエン酸サワー 660円
安定のおいしさ。仕事終わりに飲むと楽みます。
- ラムコーク 650円
バカルディ8年を使用したラムコークです。なぜか少し懐かしい味がします。
- レッドアイ (クラマト) 650円
ビールをクラマトマトジュースで割ったカクテル。ピリッとしたスパイスと貝出汁の味わいで元気の出る一杯です。
- ハウスワイン 赤・白
グラスワイン:500円
カラフェ (250ml) :1400円