

大地のテラス 縁 ENISHI

プレミアムメニュー

# 洋食

ENISHI  
ようしょく

シェフが腕によりをかけて作る  
人気の絶品洋食メニュー。

大地のテラス 縁 ENISHI  
プレミアムメニュー



## BLACK CURRY

本日の Today's soup スープ & 本日の Today's salad サラダ がつきます

### 01 北海道ビーフ黒カレー

黒くキャラメリゼした玉葱でコクと旨味UP

### 02 牡蠣フライ黒カレー

オリジナル黒カレーに牡蠣フライ 3個

### 03 ミックスフライ黒カレー

海老フライと牡蠣フライを添える贅沢

### 04 豚ヒレカツ黒カレー

オリジナル黒カレーに豚ヒレカツ 3個



※写真はイメージです



### 牡蠣フライセット

牡蠣フライ5個 ライス スープ サラダ



### 海老フライセット

海老フライ3個 ライス スープ サラダ



### ミックスフライセット

牡蠣2個 / 海老2個 ライス スープ サラダ

# 中華

ENISHI  
ちゅうか

シェフがこだわり仕上げた本格的な味付けの中華料理です。



### 五目餡かけ焼きそばセット

セット内容 五目餡かけ焼きそば サラダ 小鉢 スープ



### 黒豚焼き餃子セット

セット内容 餃子 ご飯 餃子のタレ サラダ 小鉢 スープ



### 五目餡かけご飯セット

セット内容 五目餡かけご飯 サラダ 小鉢 スープ



### 麻辣麻婆豆腐セット

セット内容 麻辣麻婆豆腐 ご飯 サラダ 小鉢 スープ



### エビチリセット

セット内容 エビチリ ご飯 サラダ 小鉢 スープ



お蕎麦やそうめんは  
全て「生めん」を使  
用している為コシが  
あり芳醇な香りをお  
楽しみいただけます。

「ゆめぴりか」を使用  
しております。  
当店のお米は新篠津産の

# 御膳

ENISHI

## 生そうめん

### ミニ天丼セット 温 冷

縁-ENISHI-のオリジナル生そうめん。  
手造りにこだわり、

生でしか味わえない“もっちり”とした  
弾力のある食感と  
“つるり”とした爽快な喉ごし  
を楽しめます。

当店でしか食べることが  
できない皆さまから愛される  
人気のメニューです。



御膳内容  
生そうめん つゆ ミニ天丼 漬物



御膳内容 | 生そば つゆ ミニ天丼 漬物

## 生ざるそば

### ミニ天丼セット 温 冷

しっかりしたコシとツルツルの喉越しと  
鼻に抜けてゆく芳醇なそばの香りを堪能  
いただけます



御膳内容 | お刺身 ごはん お味噌汁 サラダ 漬物 小鉢 茶碗蒸し

## お刺身御膳

お刺身は旬の獲れたて地魚など種類豊富  
に使用。季節を感じながらお楽しみいた  
だける御膳となります。

※お刺身御膳はプラス 500 円でのご提供となります



# 味噌



## 徳川 味噌

かつて徳川家に献上していた伝統味噌を  
弊社独自の製法で長期熟成させた“徳川  
味噌”を使用しています。

# 拉麺

ENISHI

塩・味噌・醤油それぞれ  
が甲乙のない代表スープ。  
しつかりとスクエア感の  
ある中太の縮れ麺は、程  
よいコシがある弾力を楽  
しめます。渾身の一杯を  
お楽しみください



こだわり其の三  
麺はまるやかなスープに  
しつかり絡む弾力のある  
中太ちぢれ麺を使用



こだわり其の一  
北海道老舗味噌蔵の味噌に  
秘伝の調味を加え熟成させ  
完成した味噌を使用



こだわり其の一  
豚・鶏のガラをしつかり炊  
き込み、昆布・煮干しを使  
用した極上のダブルスープ

# 八蘭



本場博多のコク旨うま豚骨スープ  
**博多豚骨“八蘭”**

# 白湯



鶏や豚の旨みを引き出した白濁スープ  
**塩白湯**

# 醤油



醤油の色がくっきりと出た優しい味わい  
**初代醤油**

# 味噌



辛味噌好きのための濃厚な一杯  
**辛味噌**

# ほたて塩



ぷりっとした食感と溢れるほたて出汁  
**ほたて塩**

# えび



海老香る濃厚なスープ  
**海老味噌**