

Dinner time Menu



Dinner Menu



👑 人気No.1

- 牛ハラミ鉄板焼きステーキ
ガーリックソース

ご飯 or バゲット2個・スープ付き 2,580円

単品 2,250円



- ごはん大盛り +110円

- 鶏肉の鉄板焼きグリル
シャリアピンソース

ご飯 or バゲット2個・スープ付き 1,210円

単品 990円



- ごはん大盛り +110円



- 潮目丼

味噌汁・小鉢付き 2,380円



- ごはん大盛り +110円



- 写真はイメージです。食材の入荷状況により変更となる場合がございます。予めご了承ください。
- 乳・小麦・卵・そば・落花生・くるみ・えび・かにの情報につきましては、事前にお問い合わせください。
- 当店で使用している魚介類には、えび・かに等が混在している場合があります。
- アレルギーマテリアルに対する感受性には個人差があります。使用する原材料の製造工場や店舗内においては、同一の調理器具・洗浄機を使用しておりますので、微量でも反応してしまう可能性のあるお客様はご注意ください。

Dinner Menu



● Jヴィレッジ特製ハシライス
スープ付き 1,100円



● ごはん大盛り +110円



● 海老フライと日替わりミックスフライ膳
ご飯・味噌汁・小鉢付き 1,540円



● ごはん大盛り
+110円



● 日替わりパスタ スープ付き 1,320円



● バゲット(单品)
+110円

★パスタの内容はスタッフよりご案内いたします

※パスタの内容により、アレルギーが変更となる場合がございます



Kids Menu

★ おもちゃ付き ★

● お子さまディナー 1,100円



- 写真はイメージです。食材の入荷状況により変更となる場合がございます。予めご了承ください。
- 乳・小麦・卵・そば・落花生・くるみ・えび・かにの情報につきましては、事前にお問い合わせください。
- 当店で使用している魚介類には、えび・かに等が混在している場合があります。
- アレルギー物質に対する感受性には個人差があります。使用する原材料の製造工場や店舗内においては、同一の調理器具・洗浄機を使用しておりますので、微量でも反応してしまう可能性のあるお客様はご注意ください。

Appetizer Menu



★ スタッフおすすめ ★

常磐ものの魚を使用した
アクアパッツァ



常磐ものの白身魚の
カルパッチョ



麓山高原豚を使用した
自家製パテ・ド・カンパーニュ

- 常磐ものの白身魚のカルパッチョ 990円



- 麓山高原豚を使用した
自家製パテ・ド・カンパーニュ 770円



- 県産野菜のチキンサラダ 1,210円



- 地元有機野菜のスキレット焼き 880円



- 常磐ものの魚を使用した
アクアパッツァ 1,320円



- チーズ3種盛り合わせ 1,650円
(パルメジャーノ・ゴダ・ミモレット など)



- 4種チーズのトルティーヤピザ 1,045円



- 鶏肉の唐揚げ 660円



- 刺身盛り合わせ 1,870円



- 県産野菜の彩りサラダ 990円



- たっぷりネギのチキンスキレット 770円



- 契約農家の新鮮野菜を使用した
自家製ピクルス 660円

- ソーセージ3種盛り合わせ 880円
(プレーン・レモン・チョリソー)



- フリフリポテト 660円
(コンソメ・チリ・青のり)



- 枝豆ペパロンチーノ 660円



●写真はイメージです。食材の入荷状況により変更となる場合がございます。予めご了承ください。
 ●乳・小麦・卵・そば・落花生・くるみ・えび・かにの情報につきましては、事前にお問い合わせください。
 ●当店で使用している魚介類には、えび・かに等が混在している場合があります。
 ●アレルギー物質に対する感受性には個人差があります。使用する原材料の製造工場や店舗内においては、同一の調理器具・洗浄機を使用しておりますので、微量でも反応してしまう可能性のあるお客様はご注意ください。

Drink Menu / Glass

ビール

- キリン一番搾り 生 レギュラー 770円
- キリン一番搾り 瓶ビール 880円

ウイスキー

- ホワイトホース 500円
- フォアローゼス 550円
- 白州 940円

※各種ハイボールは一杯毎に+110円いただきます
(ソーダ・ジンジャエール・コーラ等)

ワイン

- ハウスワイン チリ産 (赤・白) 660円

日本酒

- 奥の松あだたら吟醸 890円

焼酎

- 麦焼酎 (いいちこ) 550円
- 芋焼酎 (黒霧島) 550円

※各種ハイボールは一杯毎に+110円いただきます
(ソーダ・ジンジャエール・コーラ等)

サワー

- レモンサワー 550円
- グレープフルーツサワー 550円
- 巨峰サワー 550円
- 梅酒サワー 550円

ノンアルコール

- シャルドネスパークリング 480円
- カシスオレンジ 480円
- グリンズフリー (ビール) 480円

ソフトドリンク

- オレンジジュース 400円
- アップルジュース 400円
- コカ・コーラ 400円
- ジンジャエール 400円
- ウーロン茶 400円
- コーヒー / 紅茶 各440円

Drink Menu / Bottle

ウイスキー

● ホワイトホース 4,800円

スパークリングワイン

● アルシナック カヴァ ブリュット 4,800円

原産国/スペイン 産地/カタルーニャ 品種/マカベオ・チャレツコ・パレリャーダ種 味わい/辛口

● ランブルスコ ロツソ 4,280円

原産国/イタリア 産地/ロマーニャ 品種/ランブルスコ・ソルパーラ種 味わい/甘口

赤ワイン

● ハウスワイン チリ産 3,300円

● シャトーモンペラ 7,000円

原産国/フランス 産地/ボルドー 品種/メルローを主体としたブレンド タイプ/フルボディ

● ブロカール・ブルゴーニュ 7,200円

原産国/フランス 産地/ブルゴーニュ 品種/ピノ・ノワール種 タイプ/フルボディ

● キャンティー・クラシコ 5,000円

原産国/イタリア 産地/トスカーナ 品種/サンジョベーゼ種 タイプ/ミディアムボディ

白ワイン

● ハウスワイン チリ産 3,300円

● 新鶴 シャルドネ 7,000円

原産国/日本 産地/会津 新鶴地区 品種/シャルドネ種 味わい/辛口

● ソアヴェ・クラシコ 4,000円

原産国/イタリア 産地/ヴェネト 品種/ガルガーネガ種 味わい/辛口

日本酒

● 奥の松 あだたら吟醸 3,500円

● 磐城 壽 親父の小言 5,200円

● 純米吟醸 月弓 かほり 4,280円

● 天明 純米吟醸 5,200円

● 会津中将 純米吟醸 4,480円

● 花春 結芽の奏 純米大吟醸 4,280円

焼酎

● 麦焼酎 (いいちこ) 3,850円

● 芋焼酎 (黒霧島) 3,850円

その他

● 炭酸水 / ミネラルウォーター 各330円

～ 季節のひとさら ～ スタッフおすすめペアリング

Pie



パイを濃厚ソースに浸してから食べるのもおすすめ◎



Wine

● ずわい蟹のクリームパイ包み焼き 1,100 円
ずわい蟹の濃厚ソースとサクサクのパイが相性抜群！

● 川内ワイナリー リベル
ミュラートウルガウ&ケルナー des Ho
グラス 120ml 1,240円 / ボトル 750ml 7,200円

★ 福島の地ビール飲み比べセット ★

2,500円

～ 下記4種類の中より、お好きなビールを3つお選びください～
単品でのご注文も可能です！

① ふくしま路ビール ピルスナー

一般的なタイプ 苦みが強調された重厚な味わいをお楽しみください

900円

② ふくしま路ビール ヴァイツェン

小麦モルトを使用した、フルーティーな香りをお楽しみください

900円

③ HOP JAPAN IPA

もぎたてオレンジのような爽やかなアロマとおだやかな苦みをお楽しみください

900円

④ HOP JAPAN IPA ABUKUMA Gold

甘く熟したマンゴーのような香りとなめらかでジューシーな味わいをお楽しみください

900円

★ 飲み比べセットは単品注文より200円お得!! ★



営業時間 17:30～21:00 (フードL.O 20:00、ドリンクL.O 20:30)

●写真はイメージです。食材の入荷状況により変更となる場合がございます。予めご了承ください。
●乳・小麦・卵・そば・落花生・くるみ・えび・かにの情報につきましては、事前にお問い合わせください。
●当店で使用している魚介類には、えび・かに等が混在している場合があります。
●アレルギー物質に対する感受性には個人差があります。使用する原材料の製造工場や店舗内においては、同一の調理器具・洗浄機を使用しておりますので、微量でも反応してしまう可能性のあるお客様はご注意ください。

～ 冬のおすすめドリンクメニュー ～

ワイン

● 川内ワイナリー Rose Sparkling Village

【産地】福島県 【品種】メルロー 【味わい】辛口 【タイプ】ロゼ・スパークリング

県産メルロー100% 柔らかい泡立ち・ジューシーな赤い果実の風味が広がるエレガントなスパークリングワイン

ボトル 750ml 7,000円

● 川内ワイナリー リベル・ミュラートウルガウ&ケルナー des Ho

【産地】北海道余市町 【品種】ミュラートウルガウ70% ケルナー30% 【味わい】辛口 【タイプ】白ワイン

ドイツで多く使われている葡萄品種ミュラートウルガウ 青リンゴやマスカットのようフルーティーさを感じさせる白ワイン

グラス 120ml 1,240円 / ボトル 750ml 7,200円

● いわきワイナリー マスカットベリーA

【産地】福島県いわき市 【品種】マスカットベリーA 【味わい】辛口 【タイプ】赤ワイン ライトボディ

「マスカットベリーA」単一品種の軽めの赤ワイン 甘いチャーミングな香り、スッキリした飲み口

グラス 120ml 1,190円 / ボトル 750ml 7,000円

● 新鶴 シャルドネ

【産地】福島県 会津美里町 【品種】シャルドネ 【味わい】辛口 【タイプ】白ワイン

会津新鶴地区のシャルドネ100% 柑橘系の香りと樽熟成ならではのヴァニラやアーモンドのフレーバー感が楽しめる

グラス 120ml 1,190円 / ボトル 750ml 7,000円

日本酒

● 檜葉の風 特別純米 原酒 冷おろし

檜葉町産の米「夢の香」を会津美里町の酒造で仕込んだ日本酒 熟成の旨みと丸みあるまろやかな味わいが魅力的な純米生原酒

一合 180ml 1,350円 / 四合瓶 720ml 5,300円

● 金水晶 純米生酒 初しぼり

生まれたての新酒 まろやかな旨みとさわやかなほろ苦さが一足早い春を感じさせる若々しくフレッシュなお酒

【産地】福島 【日本酒度】-2 【酸度】1.5

一合 180ml 1,090円 / 四合瓶 720ml 4,280円

● 末廣 しぼりたて 純米吟醸 生原酒

福島県オリジナルの酒造好適米「夢の香」で仕込んだ純米吟醸酒を生のままに、華やかな香りが広がる出来立ての吟醸酒

【産地】会津若松 【日本酒度】-2.5 【酸度】1.3

一合 180ml 1,090円 / 四合瓶 720ml 4,280円

● 大七 雪しぼり 生酏 本醸造 生原酒

新酒ながらも大七らしい練り上げられた密度の濃さに生酏ならではの風格、フレッシュな香りと濃醇な甘みがはまるおいしさ

【産地】二本松 【日本酒度】+2 【酸度】1.4

一合 180ml 1,050円 / 四合瓶 720ml 4,080円

● 名倉山 月弓 しぼりたて 無濾過 生原酒 純米

純米酒「月弓」を濾過・加水調整などをせず、しぼりたてのフレッシュさをそのまま瓶詰した季節限定・数量限定の純米酒

【産地】会津若松 【日本酒度】-2 【酸度】1.4

一合 180ml 1,050円 / 四合瓶 720ml 4,080円

● 磐城壽 純米大吟醸 大漁祝 黄金浪江産コシヒカリ

浪江産のコシヒカリを使用 浪江町の自然が育む、澄んだ水を使って醸造された「磐城壽 純米大吟醸 大漁祝 黄金」は、極上の味わいが自慢

上品な甘みと厚みを感じキレの良いお酒でやや辛口

一合 180ml 1,780円 / 四合瓶 720ml 6,800円

リキュール

● はちみつ梅酒

会津高田梅を使用・厳選した純米酒と会津産のはちみつをじっくり漬け込み低温貯蔵

純米酒仕込みならではの柔らかさ・やさしい酸味と控えめな甘さが特徴的

90ml 700円

● はちみつ梅酒サワー

380ml 800円

● 大七 生酏梅酒 シルキースパークリング

生酏梅酒をベースにした上質な大人のスパークリング

ボトル 300ml 2,480円

J-VILLAGE ご夕食のご案内（予約制）

～ Jヴィレッジ自慢の天然芝ピッチを眺めながら、お食事・福島のお酒もお楽しみいただけます～
その他、事前予約不要でご利用いただけるアラカルトメニューもご用意いたしました

【営業時間】 17:30～21:00（フードラストオーダー 20:00 / ドリンクラストオーダー 20:30）

★期間限定★ 4/7(日)まで営業時間延長中！ 17:30～22:00（ラストオーダー 21:30）

※ご予約制メニューにつきましては、ご利用日の3日前までにお電話でのご予約をお願いいたします。



【ご予約制】 うつくしまプレート 3,850 円（税込）

- ・ 前菜4種盛り合わせ
- ・ 麓山高原豚の低温ロースト
- ・ 福島県産コシヒカリ or バゲット
- ・ 日替わりスープ
- ・ 日替わりデザート



【ご予約制】 洋食コース 6,600 円（税込）

- ・ 前菜盛り合わせ
- ・ 本日のスープ
- ・ 魚料理
- ・ 福島県産の肉料理
- ・ バゲット
- ・ デザート盛り合わせ
- ・ コーヒー



【ご予約制】 和会席コース 6,600 円（税込）

- ・ 和肴盛り合わせ
- ・ 本日入荷の鮮魚盛り合わせ
- ・ 本日の鍋
- ・ 焼き物
- ・ 煮物
- ・ 揚げ物
- ・ 食事
- ・ 甘味

※2名様以上のご予約となります。お電話にて承ります。



お子さまディナー 1,100 円（税込）

- ・ ハンバーグ
- ・ エビフライ
- ・ オムレツ
- ・ ポテトフライ
- ・ ケチャップライス
- ・ オレンジジュース

※大人の方と同じお食事へのご変更も可能です。お電話にて承ります。

● 写真はイメージです。食材の入荷状況により変更となる場合がございます。予めご了承ください。
● 乳・小麦・卵・そば・落花生・くるみ・えび・かにの情報につきましては、事前にお問い合わせください。
● 当店で使用している魚介類には、えび・かに等が混在している場合があります。
● アレルギー物質に対する感受性には個人差があります。使用する原材料の製造工場や店舗内においては、同一の調理器具・洗浄機を使用しておりますので、微量でも反応してしまう可能性のあるお客様はご注意ください。