

「タイムズスパ・レスタ」館内にて/
ニールズヤードフェア開催中

ローストビーフ

ちょっと贅沢に!

単品 ¥1,950

やわらかな舌触りのローストビーフを
贅沢に楽しめる一品。

カフェデリ
プレート

¥2,500

デリ4種 ごはん 味噌汁付

英国をコンセプトにした

期間限定メニュー

実施期間：9.4 MON~12.3 SUN

カフェデリプレート

グレービーソース

肉を焼いた時に出る肉汁を
使って作ったソースのこと。
旨みがぎゅっと凝縮した味わい。

美陽米に
変更できます

骨付きチキンで
食べ応え抜群!

カフェデリ
プレート
あります

ハーブ香る
骨付きチキンのロースト

単品 ¥1,400

ハーブを使って風味良く仕上げた
ローストチキンです。

カフェデリ
プレート

¥1,950

デリ4種 ごはん 味噌汁付

パブ伝統の味!

カフェデリ
プレート
あります

フィッシュ&チップス

単品 ¥1,200

フィッシュフライにフライドポテトを添えた、
イギリス発祥のファストフード。

カフェデリ
プレート

¥1,750

デリ4種 ごはん 味噌汁付

英国スタイル/
モルトビネガーと
一緒にどうぞ

麦芽から
生まれた
ビネガー



Another Dish おすすめもう一品



期間
限定

カフェデリ4種 ¥650

英国フェア限定。
洋風のカフェデリ4種。



フィッシュフライ ¥850

ふっくらとした白身魚を
サクサクの衣で揚げました。
お酒のおともにも合います。



チップス ¥650

皮付きでカットされたポテト。
じゃがいも本来の甘みと旨みが
感じられます。



英国風サンドイッチ

ハムチーズキュウリスモークサーモン ¥1,350

イギリスのサンドイッチでは定番な具材の
ハムチーズ、キュウリ、スモークサーモン
をさみしました。



ハーブのサラダ

¥950

イギリス料理には欠かせないハーブを使用した香り高いハーブサラダ。さわやかな香りをお楽しみください。



シェパーズパイ

¥950

パブランチの定番。香草とひき肉を炒め、マッシュポテトでふたをした料理のことです。

シェパーズパイってなに？
パイ生地を使わないパイ。いそがしい羊飼いがささっと簡単に作ったことからいわれています。



ソーセージ&マッシュ グレービーソース

¥950

英国伝統料理でイギリスの家庭料理としても昔から親しまれているソーセージ&マッシュ。旨みたっぷりのグレービーソースとよく合います。

Dessert & Tea デザート&紅茶

ルバーブのチーズケーキ

¥900

スポンジケーキとクリームチーズの間に爽やかな酸味とほどよい甘味のルバーブソースをかけたチーズケーキ。



ルバーブとは？

ヨーロッパの中でも特にイギリスで馴染み深い野菜のルバーブ。あんずのような独特の香りと爽やかな酸味が特徴で、砂糖で煮てジャムにしたり、デザート作りに使われることが多い野菜です。

イギリス発祥スイーツ

トライフル *Trifle*



イギリス生まれの
素朴なデザート。

英国フェア
限定

フルーツトライフル

¥950

カスタードやスポンジケーキ、フルーツなどを重ねたイギリスの家庭的なスイーツの定番。

ニールズヤード
ベストセラー



オーガニックブレンドハーブティ

リラクセーション

¥750

ほんのり立ち昇るローズの香りは、心身ともにゆったり心地よい気分をもたらします。

オーガニックブレンドハーブティ

インナークレンジング

¥750

食べ過ぎや飲み過ぎたときには、ハーブの力で身体の中をすっきりクリアに。

Alcohol アルコール Made in UK



ギネス **ビール** エクストラ スタウト

330ml ¥1,000

ホップが香る大麦のさわやかな味わい。一口で魅了され印象深い後味へと誘われます。



バラントイン 12年 **ウイスキー**

ロック / 水割り / ソーダ割り

¥750

厳選された数十種類を超える原酒を最低12年以上熟成させた上品でキレのある味わいの贅沢なスコッチ。



タンカレー No.10 **ジン**

厳選された香味植物と柑橘系のフルーツが醸し出す深い香りとエレガントで繊細な味わいです。

ジントニック ¥1,100

ジンバック ¥1,100

ジンリッキー ¥1,100

オレンジ
ブロッサム ¥1,100

※表示価格は税込です ※画像はイメージです