

# Menu

各地の旬の食材に地元食材を添えて、

ほんの少しのこだわりと小さな工夫を詰め込みました。

yodgeは、歴史的・文化的な価値をもつ建物を活かし、

ここで過ごせて良かったと、思っただけの大切な“時間”をより大切に彩ります。

Antique

The yodge brunch



※メニューは全て税込み表示となります。

# Food Menu

有精卵のオムライス	ドレスドオムライス	¥1,200-
Omlete rice of Fertilized egg	月見チーズ	¥1,200-
	アボガド & チーズ	¥1,200-
	ローストビーフ	¥1,400-

玉川村で採れた有精卵を使ったオムライスです。

卵はドレスのスカートを思わせる優雅なドレスドスタイル。  
オーソドックスなドレスドオムライスに深いコクのあるデミグラスソースで仕上げています。

一味違う風味に仕上げた月見チーズオムライス、  
少しボリュームの欲しい方へはローストビーフを添えたローストビーフ  
オムライスは特性のソース仕立てで、  
アボガド & チーズはトマトソースで仕上げたオムライスとなります。



# Food Menu

パンケーキ	サーモン & アボガド	¥1,200-
Pancake	農家ベーコンとフライドエッグ	¥1,200-

秋田県産の強力粉（小麦粉）「ゆきちから」を使用した自家製パンケーキです。

サーモンとアボガドをふんだんにトッピングしたサーモン & アボガドはポーチドエッグを添えて、オリジナルドレッシングと有精卵の卵黄を使ったオーロラソース仕立てとなります。

農家ベーコンは、仕込みの段階で調味液に豚の血を混ぜて、表面を黒く仕上げた特性の北海道産のベーコンとなります。新鮮な豚肉を使用している為、生でも食べて頂けるようなベーコンです。ソーセージのグリルとサイドアップのフライドエッグを添えてシーザードレッシングで仕上げております。



# Food Menu

yodge オリジナルビスクカレー  
yodge Original Bisque curry

¥1,000-

オマール海老の旨味を凝縮したビスクと牛肉のダシ（フォン）を抽出した、牛肉本来の美味しさが味わえるビーフカレーに、数種類のスパイスをブレンドしたオリジナルカレーとなります。

トッピングには玉川村で採れた新鮮な旬野菜のグリルを添えています。

濃厚な海老の風味、ビーフカレーの深いコク、  
そして玉川村の新鮮な素材の味をお楽しみ下さい。





# Food Menu

ポークソテーと自家製ハンバーグ  
Pork Saute and Homemade Hamburger Steak

¥1,500-

三重県四日市の名物としても知られるトンテキをアレンジしたポークソテーと、和牛挽肉を使用したジューシーな自家製ハンバーグのグリルディッシュとなります。

自家製ハンバーグはスタッフが一つ一つ丁寧に仕込みをした温かみのある自慢の一品です。



# Dessert Menu

デザートパンケーキ Dessert Pancake	マシュマロフルーツ さるなしバター	¥1,200- ¥1,000-
yodge オリジナルジェラート Original Gelato		¥1,000-

デザート用にほのかな甘味を加えた生地を使ったパンケーキです。

トッピングには、マシュマロとフルーツをふんだんに使用した見た目も可愛らしいマシュマロフルーツパンケーキと、

玉川村の名産品「さるなし」を使用したオリジナルのバターを添えたオーソドックスなさるなしバターパンケーキの2種類をご準備させて頂きました。

yodge オリジナルジェラートはミルク・抹茶・さるなしの3種類からお選び頂けます。ジェラートともにオリジナル商品の yodge ブレッドを添えてご提供致します。



# Drink Menu

Antique ブレンドコーヒー	DR ブレンド	¥550-
Antique Original Brended Coffee	LR ブレンド	¥550-

数種類の豆をブレンドをしたオリジナルコーヒーとなります。  
深入りのDR (Deep Loast) ブレンド、浅煎りのLR (Light Roast) ブレンド  
の2種類をご準備致しました。  
オーダー後スタッフによるハンドドリップにてご提供致します。

Antique アイスコーヒー	¥550-
Antique Original Brended Coffee	

アイスコーヒー用にブレンドした豆を使用したアイスコーヒーとなります。  
急冷で淹れたアイスコーヒーはコーヒー本来の風味が凝縮され深いコクのある  
アイスコーヒーに仕上がっています。

カフェラテ (アイス・ホット)	¥550-
Cafe Latte	

カフェモカ (アイス・ホット)	¥550-
Cafe Mocha	

ソフトドリンク	¥330-
Soft Drink	

コーラ / オレンジジュース / グレープフルーツジュース  
炭酸水 / ミルク / ジンジャーエール / 烏龍茶  
さるなしサイダー / さるなしジュース

# Alcohol Menu

ビール ¥660～  
Beer

ビールは全て瓶でのご提供となります。  
福島県内で製作されているオリジナルクラフトビールも販売しております。  
取り扱い銘柄につきましてはスタッフまでお声掛け下さい。

ハイボール ¥660-  
whisky and soda

レモンサワー ¥660-  
Lemon sour

ウーロンハイ ¥660-  
Woolong

カクテル ¥660-  
Cocktail

下記ベースのスタンダードカクテルをご提供しております。  
お好みをスタッフまでお声がけ下さい。

ピーチ / カシス / カルーア / パッソア / ジン / ウォッカ / ラム / カンパリ

ボトルワイン ¥2,000～  
Botteld Wine

料理長お勧めのイタリア産ワインをご準備しております。  
銘柄につきましてはスタッフまでお問い合わせ下さい。

シャンパン ¥ASK  
Champagne