



Dinner Menu

レストランアルパインローズのご案内



レストランアルパインローズでは、広大な緑輝くピッチを目の前に望むJヴィレッジならではの非日常空間で、契約農家から仕入れる新鮮野菜や「常磐もの」の旬のお魚など、福島県産食材を使用したシェフこだわりのディナーをお楽しみいただけます。Jヴィレッジの位置する檜葉町名物のマミーすいとんも味わえます。ご家族・ご友人・会社のみなさまとのディナーに、ぜひご利用ください。

- 営業時間 17:30~22:00 (L.O 21:30) ★17:30~18:30 限定! HAPPY HOUR開催中 ★
- ご予約は、お電話 (TEL: 0240-23-7311) または ホットペッパーグルメにて承っております。
ご予約時間は、平日/17:30~21:00、土日祝/オープン時間17:30のみ承ります。
- レストラン内に8名様までご利用いただける個室 (個室料 5,500円) もございます。
- メニューはすべて税込み表記となります。写真はイメージです。
- 食材の入荷状況により、メニュー内容が変更となる場合がございます。
- 当店ではアレルギー使用リストをご用意しておりますので、スタッフまでお尋ねください。
- 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。

＼ 一部メニューに福島県産食材を使用しております ／

- 野菜：いわき市の契約農家「櫻井ファーム」、「トマトランド」の新鮮野菜を中心に
(一例) トマト、ブロッコリー、ほうれん草、ねぎ、大根、
芽キャベツ、わさびリーフ、ルッコラ、アスパラ菜、
ヤーコン、イタリアンパセリ、春菊、ケールなど
- お魚：「常磐もの」ほっけ、白身魚 など
- お米：福島県産コシヒカリ
- 入荷状況により、変更となる場合がございます。



＼ 今月のおすすめメニュー ＼

毎月新しいメニューが楽しめる♪アルパインローズのシェフ考案の月替わりメニュー！

◆メニュー内容は、スタッフまでお尋ねください◆



今月の月替わりパスタ スープ付 1,460円

- * パスタは、アルデンテに仕上げております。
- * 追加料金+390円で大盛りに変更可能です！

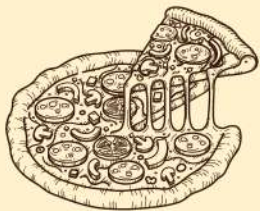
Pasta



今月の月替わりピザ

Mサイズ 1,800円

テイクアウト 1,910円



Pizza

県産食材を味わおう◆



本日の前菜プレート
990円



県産野菜の彩りサラダ
スモール 440円
レギュラー 990円

焼きたて★ピザ



店内で焼き上げるできたてピザ◆Mサイズ（2～3人前）
＼テイクアウトもOK！ご自宅でもお楽しみください♪／



いわき産トマトのマルゲリータピザ

Mサイズ 1,800円

テイクアウト 1,910円

常磐しらすの

ジェノベーゼピザ

Mサイズ 1,800円

テイクアウト 1,910円



伊達鶏の照り焼きマヨコーンピザ

Mサイズ 1,800円

テイクアウト 1,910円

クワトロチーズピザ

Mサイズ 1,800円

テイクアウト 1,910円



お料理にちょっとプラス◆



Jヴィレッジ特製唐揚げ

1,200円



常磐ものの魚を使用した
アクアパッツア

1,320円

パスタ



トッピング目玉焼き + 110円



あつあつ鉄板ナポリタン スープ付 1,350円



ウニと松川浦産あおさのパスタ スープ付 1,570円



地元季節野菜のペペロンチーノ スープ付 1,350円



シーフードトマトパスタ スープ付 1,570円

* パスタは、アルデンテに仕上げております。

お料理にちょっとプラス！

本日のアヒージョ
バゲット付 990円



ふりふりポテト

● コンソメ ● チリ ● 青のり
660円



季節のデザート

*メニューはスタッフまで
お尋ねください



パスタ大盛り 390円

パン2ヶ単品 240円



肉 料 理

ソースは3種からお選びください

● シャリアピンソース ● ガーリックソース ● 和風おろしソース



牛ハラミ鉄板焼きステーキ ライス or パン + スープ付 2,580円 単品 2,250円



ビーフ100%鉄板焼きハンバーグ
ライス or パン + スープ付 2,010円
単品 1,640円



ジューシーチキンロースト
ライス or パン + スープ付 1,570円
単品 1,200円

県産食材を味わおう◆



県産野菜の彩りサラダ
スモール 440円
レギュラー 990円



季節のデザート
*メニューはスタッフまで
お尋ねください

和 定 食



潮目丼 マミーすいとん付
2,580円



常磐ものほっけ定食 マミーすいとん付
1,500円



Jヴィレッジ特製唐揚げ
ご飯・マミーすいとん付 1,570円
単 品 1,200円
テイクアウト（4個入り） 770円



ミックスフライ
ご飯・マミーすいとん付 1,900円
単 品 1,530円

常磐ものとは？

福島県の海は、常磐沖と呼ばれ、黒潮（暖かい海流）と親潮（冷たい海流）がぶつかり合う潮目の海です。豊富なプランクトンを食べて魚が大きくなり、質の良い魚がたくさん獲れます。1年を通してたくさんのおいしい魚が福島の港に水揚げされ、これらを「常磐もの」と呼んでいます。Jヴィレッジでは、常磐ものを使用した様々なメニューもご用意しておりますので、この機会にぜひご賞味ください。

楡葉町名物 マミーすいとんとは？



Jヴィレッジの位置する楡葉町で昔から親しまれてきたすいとん汁を、Jヴィレッジに滞在していた当時のサッカー日本代表監督トルシエ氏が「故郷のおばあちゃんの味」と評したことから「マミーすいとん」と命名された名物料理です。醤油ベースのやさしい味付けで、福島県産の新鮮野菜ともちもちのすいとん入り♪

ライス・サンド・お子さまメニュー



県産野菜のハヤシライス
スープ付 1,350円



海老ピラフ

スープ付 1,320円

*テイクアウトは単品でのご用意となります



＼厚さ5cm超え！福島県一アツい?!／
低温調理のやわらかお肉！食べて勝利をつかみ取れ！

必勝！J勝サンド 1,970円

*テイクアウトはJ勝サンド単品でのご用意となります



お子さまディナー おもちゃ付

1,100円

お料理にちょっとプラス！

県産野菜の彩りサラダ
スモール 440円
レギュラー 990円



Jヴィレッジ特製唐揚げ
1,200円



季節のデザート

*メニューはスタッフまで
お尋ねください



パニラアイス
チョコレートアイス
各 330円



サラダ・おつまみ



本日の前菜プレート
990円



麓山高原豚を使用した自家製
パテ・ド・カンパーニュ
店内 770円
テイクアウト 880円



枝豆ペロンチーノ
店内 660円
テイクアウト 770円
*塩味への変更も可能です



常盤もの白身魚のカルパッチョ
990円



イタリア産プロシュート
スモール 1,080円
レギュラー 1,650円



本日の刺身盛り合わせ
1,870円



マグロの炙り ユッケ仕立て
990円



契約農家の新鮮野菜を使用した
自家製ピクルス
660円



県産野菜の彩りサラダ
スモール 440円
レギュラー 990円
テイクアウト 770円

おつまみ



ふりふりポテト

● コンソメ ● チリ ● 青のり

店内 660円

テイクアウト 770円



ソーセージ3種盛り合わせ
プレーン+レモン+チョリソー

店内 990円

テイクアウト 1,100円



本日のチーズ盛り合わせ

店内 1,650円

テイクアウト 1,760円



イタリアン風たこやき

990円



本日のアヒージョ バゲット付

1,090円



常磐ものの魚を使用した

アクアパッツア

1,320円



常磐もののほっけの開き 半身

900円



特製牛肉煮込み

990円

ライス単品 240円

バゲット単品 240円

ライス大盛り 150円

パスタ大盛り 390円

◆ 選べてうれしい！食後のデザート ◆

シェフ特製！今だけの《期間限定》季節のデザートとアイスをご用意しております♥
お食事のあともごゆっくりとおくつろぎください♪



レストランアルパインローズのシェフが
季節限定のデザート进行考案♥
今だけのデザートをぜひご賞味ください！

季節の手作りデザート

メニューはスタッフまで
お尋ねください♪



ちょっとだけデザートを食べたい方に♥

バニラアイス

チョコレートアイス

各 330円

デザートと一緒に飲み物もいかがでしょうか♪

● コーヒー 440円 ● 紅茶 440円



／ 毎日開催 !! HAPPY HOUR ／



17:30 >>> 18:30



ご好評につき、HAPPY HOURを通年開催！

人気のドリンク7種類が **半額** に！ぜひご利用ください★



- 生ビール 770円 → 385円
- ハイボール 660円 → 330円
- サワー4種 550円 → 各 275円
- ハウスワイン 660円 → 330円

Beer



※HAPPY HOURご利用のお客様は、お一人様につき1品お食事のご注文をお願いいたします。

◆ ちょい飲みセット ◆

人気の本日の前菜プレートとワンドリンクがセットになったお得なちょい飲みセットをご用意しました！

夕食と一緒にちょっとだけ飲みたい時、
宴会後の二次会でのご利用にもおすすめです◆
みんなでアルパインローズで楽しもう♪



+



=



① + ② セットで…

1,380円

生ビールをご注文の場合
単品でのご注文より

380円お得！

① 本日の前菜プレート

② 選べるワンドリンク

- 生ビール ● ハイボール
- サワー ● ハウスワイン

今だけ！秋の季節限定 ◆ スタッフおすすめ福島の日本酒



福島県は、東北地方の最南部に位置しており、全国で3番目に広い面積を誇ります。浜通り・中通り・会津地方の3つのエリアに分かれ、豊かな気候風土から、日本でも屈指の米どころとしても知られています。それぞれの気候・風土が大きく異なることから、50を超える酒蔵でその腕を競い、個性がありながら質の良いお酒が造られています。アルパインローズスタッフ厳選のおすすめ日本酒を、この機会に楽しんでみてはいかがでしょうか。

● 天明 さらさら純米

一合180ml 1,340円 / 四合瓶720ml 5,200円

曙酒造 【産地】福島県 会津坂下町 【日本酒度】-5 ~ -8 【酸度】2.5

暑い季節でも日本酒をさらさらといただく。

美しい甘味と爽やかな酸味、絶妙な輪郭をもったボディ感に仕上げたお酒。

● 開当男山 風のうつろひ

SOLD OUT

開当男山酒造 【産地】福島県 南会津町 【日本酒度】±0 【酸度】1.6

酒造好適米「夢の香」を丁寧に磨き上げ、豊かな香り、爽やかな酸味、穏やかな優しい甘味が特徴のお酒。

● 陣屋 純米 秋あがり

SOLD OUT

有賀醸造 【産地】福島県 白河市 【日本酒度】+3 【酸度】1.4

夏の間寝かせたお酒が秋を迎える頃に味が乗って美味しくなるのが「秋あがり」。

円熟味と柔らかくバランスが取れたお酒。

● 千駒 純米 ひやおろし

一合180ml 1,240円 / 四合瓶720ml 4,800円

千駒酒造 【産地】福島県 白河市 【日本酒度】+3 【酸度】1.5

新酒の荒さがなくなり、程よく熟成されたまろやかな味わいのひやおろし。

深まる秋におすすめのお酒。

● 寿々乃井 特別純米 寿月 ひやおろし

一合180ml 1,380円 / 四合瓶720ml 5,280円

寿々乃井酒造 【産地】福島県 天栄村 【日本酒度】+3 【酸度】1.2

米の香があって、スッキリしていてコクがある。やや甘味があってキリっとした淡麗辛口。





★スタッフおすすめ★ 利き酒セット 1,500円

下記6種類の銘柄から、好きな日本酒を3種類お選びください！

福島の酒を少しずつ楽しめるおすすめセット☆

冷で各90mlのご提供となります。

- ① 花泉 特別純米酒** 一合180ml 1,280円 / 四合瓶720ml 5,120円
花泉酒造店 【産地】福島県 南会津町 【日本酒度】未公表 【酸度】未公表
花泉の特徴の一つでもある「もち米四段仕込み」によるコクや豊かな旨味と華やかな香り。
伸びやかな飲み口を楽しめるやや辛口の純米酒。
- ② 開当男山 純米酒** 一合180ml 1,300円 / 四合瓶720ml 5,180円
開当男山酒造 【産地】福島県 南会津町 【日本酒度】+1 【酸度】1.3
まろやかな味わいとふくよかな香り。口に含むと米の旨味がふわーっと広がります。
- ③ 石背 純米酒** 一合180ml 1,080円 / 四合瓶720ml 4,580円
松崎酒造 【産地】福島県 岩瀬郡天栄村 【日本酒度】+1 【酸度】1.5
地元産のコシヒカリを使用して作り出される石背。スッキリとしてほのかな甘みが特徴的で、冷から爛まで楽しめる。
- ④ 三春駒 純米吟醸** 一合180ml 1,500円 / 四合瓶720ml 6,080円
三春酒造 【産地】福島県 田村郡三春町 【日本酒度】-1 【酸度】1.3
味わいは淡麗旨口。香りをやや抑え、飲みごたえのある純米吟醸酒。
- ⑤ 純米吟醸 ゆり** 一合180ml 1,550円 / 四合瓶720ml 6,200円
鶴之江酒造 【産地】福島県 会津若松市 【日本酒度】+5 【酸度】1.4
酒造技能士の母と娘が自ら大学で学んだ醸造学を活かし、女性ならではのキメの細かさや優しさで吟味して醸したお酒。
綺麗な酸でキレを感じる辛口の純米吟醸。
- ⑥ さかみずき 大吟醸** 一合180ml 1,580円 / 四合瓶720ml 6,320円
たにかわ酒造 【産地】福島県 郡山市 【日本酒度】未公表 【酸度】未公表
爽やかな香りとなめらかな味で、上品な酸味としっかりとした苦みの調和したやや辛口のお酒。

アルコール

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 (スコッチ) グラス 500円 / ボトル 4,800円
- フォアローゼス (バーボン) グラス 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)

福島ワイン

● 富岡ワイナリー シャルドネ

【産地】 福島県 富岡町 【品種】 シャルドネ 【味わい】 やや辛口 【タイプ】 白ワイン

南国フルーツのようなトロピカルでフルーティーな香りと爽快な酸味が相まって、程よいコクがありバランスの取れた味わい。

グラス120ml 1,290円 / ボトル750ml 8,800円

● 富岡ワイナリー メルロ

【産地】 福島県 富岡町 【品種】 メルロ 【味わい】 重ため 【タイプ】 赤ワイン

ダークチェリーやカシス等の香りが感じられ、シルキーなタンニンと程よい酸味でバランスの取れた味わい。

グラス120ml 1,290円 / ボトル750ml 8,800円

● かわうちワイナリー リベル・ミュラートウルガウ & ケルナー desHo

【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な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

● かわうちワイナリー リベル・ピノ・ノワール deHo

【産地】 北海道 余市町 【品種】 ピノ・ノワール100% 【味わい】 やや軽い 【タイプ】 赤ワイン

明るめラズベリーレッド。味わいは酸味穏やかで、果実由来の香りと樽香のバランスが良い。

飲みやすいまさに旨系のピノノワール。

グラス120ml 1,280円 / ボトル750ml 7,400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

アルコール

ワイン

● アルシナック カヴァ ブリュット

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

ボトル750ml 4,800円

● ハウスワイン 赤・白

【原産国】 チリ

グラス120ml 660円 / ボトル750ml 3,300円

焼酎

● 麦焼酎 いいちこ

【産地】 大分県

グラス 550円 / ボトル 3,850円

● 芋焼酎 黒霧島

【産地】 宮崎県

グラス 550円 / ボトル 3,850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）

リキュール

● はちみつ梅酒

90ml 700円

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。

● はちみつ梅酒サワー

380ml 800円

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

カクテル

● カシスオレンジ

600円

● カシスウーロン

600円

● カシスソーダ

600円

● ピーチウーロン

600円

● ファジーネーブル

600円

ソフトドリンク

ノンアルコール	● キリングリーنز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 (アイス or ホット)	440円
	● 紅茶 (アイス or ホット)	440円
その他	● 炭酸水	330円
	● ミネラルウォーター	330円

＼ 毎日開催 !! HAPPY HOUR /



17:30 >>> 18:30



ご好評につき、HAPPY HOURを通年開催！

人気のドリンク7種類が **半額** に！ぜひご利用ください★



● 生ビール	770円	→	385円
● ハイボール	660円	→	330円
● サワー4種	550円	→	各 275円
● ハウスワイン	660円	→	330円



※HAPPY HOURご利用のお客様は、お一人様につき1品お食事のご注文をお願いいたします。

＼ アルパインローズでお誕生日や記念日をお祝いしよう ◆ ／

お誕生日や記念日のお祝いに、デザートプレートもご用意しております ☺
ご予算に応じてお作りいたしますので、お気軽にお問合せください ◆



写真はイメージです

【3日前までのご予約制】 デザートプレート 1,500円 ~

● ご利用日の3日前までに、お電話またはホットペッパーグルメより
ご予約ください。TEL：0240-23-7311（9：00～18：00）

● スパークリングワインのご用意も可能です♪

- ・ミニスパークリングワイン（2名用） 1,200円～
- ・スパークリングワイン（フルボトル） 4,800円～
- ・ノンアルコールスパークリングワイン（フルボトル） 2,400円～

*入荷状況により、価格は変更となる場合がございます。

*シャンパンのご用意も可能です。お気軽にお問合せください。

● レストラン内個室のご予約も可能です♪（8名様まで）

- ・ランチタイム 2,200円
- ・ディナータイム 5,500円



◆ [ホットペッパーグルメのご予約はこちら](#) ◆




【予約制】季節の洋食コース・各種宴会プランのご案内

季節の洋食コースや各種宴会プランもご用意しております！アルパインローズ内の個室は8名様までご利用OK♪各種ご宴会やお食事会に、ぜひご利用ください◎

【3日前までの予約制／1名様～】

◆緑輝くピッチを眺めながら、フルコースを愉しむ◆

季節の洋食コース 6,600円

- 冷前菜
- 温前菜
- スープ
- 魚料理
- 福島県産の肉料理 
- パン
- デザート
- コーヒー or 紅茶



【3日前までの予約制／2名様～】

◆お料理も飲み放題90分もすべてコミコミ！◆

カジュアルプラン 5,000円

～ 季節のお料理一例 ～

- サラダ
- 魚料理
- スナック
- 肉料理
- 点心
- お食事



【5日前までの予約制／2名様～】

◆シェフ自慢の季節のお料理を、おいしいお酒とゆっくり愉しむ◆

季節の会食プラン 5,800円

- 先付
- お造り
- 肉料理
- 冷菜
- ご飯
- デザート

