



Lunch 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ランチ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ランチに、ぜひご利用ください。

- 営業時間 平日 11:30~14:00 (L.O 13:30) / 土日祝 11:00~14:30 (L.O 14:00)
- 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/11:30~13:30、土日祝/オープン時間11:00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2,200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。



＼今日のランチは贅沢に♪／ ランチ洋食コース

季節の旬の食材を使用した『ランチ限定』のお得な洋食コースをご用意いたしました♪
グループでのランチ会にもおすすめです♪メニューはスタッフまでお尋ねください！



【当日のご注文OK／1名様～】

ベーシックコース

2,980円

- 本日の前菜プレート
- 本日のスープ
- 肉料理 or 魚料理
- パン
- デザート
- ドリンクバー

PREMIUM

【3日前までの予約制／2名様～】

プレミアムコース 5,500円

県産の旬の野菜やお肉を使用した、贅沢なフルコースを
ごゆっくりとお楽しみください◆

- 本日の前菜プレート
- 本日のスープ
- 福島県産の肉料理
- 魚料理
- パン
- デザート
- コーヒー or 紅茶



＼お客様の声で復活しました◆／ お得なミニコース

お客様の声で復活 ◆ 人気のパスタコースと新たに登場したピザコース！！

前菜・スープ・デザート付でとってもお得♪メニューはスタッフまでお尋ねください◎

【当日のご注文OK／1名様～】 パスタコース 1,780円



● 本日の前菜プレート

● 本日のスープ

● 月替わりパスタ

● パン

● デザート



* パスタは、追加料金 + 390円で
大盛りに変更可能です！

【当日のご注文OK／1名様～】 ピザコース 1,880円

NEW

● 本日の前菜プレート

● 本日のスープ

● 月替わりピザ（Sサイズ）

● デザート



* ピザは、追加料金 + 330円で
Mサイズに変更可能です！

＼ 平日数量限定 ◆ お得なランチプレート登場！ ／

日替わりメニューでお得に楽しめる、ランチプレートをご用意しました！

◆ メニュー内容は、スタッフまでお尋ねください ◆

【平日限定】日替わりランチプレート 1,100円



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を考案♥

今だけの限定デザートをご一緒にいかがですか？

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♪



＼ 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！

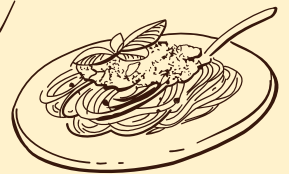
◆ メニュー内容は、スタッフまでお尋ねください ◆



今月の月替わりパスタ

1,310円

Pasta

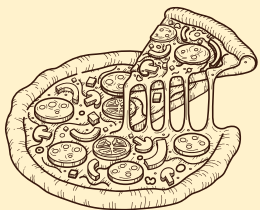


今月の月替わりピザ

Sサイズ 1,420円

Mサイズ 1,800円

テイクアウト(Mサイズ) 1,910円



Pizza

お得な選べるセット ◆

+ Aセット 390円



● スーパバー ● ドリンクバー

+ Bセット 590円



● スーパバー ● ドリンクバー
● ライス or パン

+ Cセット 590円



● スーパバー ● ドリンクバー
● ミニサラダ

+ Dセット 690円



● スーパバー ● ドリンクバー
● ミニサラダ ● ライス or パン

パ ス タ



あつあつ鉄板
ナポリタン

1,200円



トッピング
目玉焼き
+ 110円

シーフードトマトパスタ 1,420円



ウニと松川浦産あおさのパスタ 1,420円



地元季節野菜のペペロンチーノ 1,200円

お料理にちょっとプラス！

本日の前菜プレート
490円



県産野菜のミニサラダ
330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



ピザ



店内で焼き上げるできたてピザ ◆ Sサイズ（1人前）、Mサイズ（2～3人前）
＼ Mサイズはテイクアウトも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

Sサイズ 1,420円

Mサイズ 1,800円

テイクアウト(Mサイズ) 1,910円

常磐しらすの

ジェノベーゼピザ

Sサイズ 1,420円

Mサイズ 1,800円

テイクアウト(Mサイズ) 1,910円



伊達鶏の照り焼きマヨコーンピザ

Sサイズ 1,530円

Mサイズ 1,800円

テイクアウト(Mサイズ) 1,910円



クワトロチーズピザ

Sサイズ 1,530円

Mサイズ 1,800円

テイクアウト(Mサイズ) 1,910円

【おかわり自由】種類豊富でとってもお得なスープ&ドリンクバー♪

スープバー&ドリンクバー 390円

- コーヒー（アイス/ホット） ● 紅茶（アイス/ホット）
- ウーロン茶 ● オレンジ ● アップル
- 季節のピネガードリンク4種
- 檜葉町名物 マミーすいとん
- 県産野菜の日替わりコンソメスープ



檜葉町名物

マミーすいとんとは？

Jヴィレッジの位置する檜葉町で昔から親しまれてきたすいとんを、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。



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

サーロインステーキと県産野菜添え 2,080円



ビーフ100%鉄板焼きハンバーグ 1,640円



ジューシーチキンロースト 1,200円

お得な選べるセット ◆

＋ Aセット 390円



● スーパバー ● ドリンクバー

＋ Bセット 590円



● スーパバー ● ドリンクバー
● ライス or パン

＋ Cセット 590円



● スーパバー ● ドリンクバー
● ミニサラダ

＋ Dセット 690円



● スーパバー ● ドリンクバー
● ミニサラダ ● ライス or パン

揚げ物

J ヴィレッシ特製唐揚げ 1,200円



常磐もの
アジフライ
入り

ミックスフライ
1,530円



お得な選べるセット ◆

+ Aセット 390円



● スーパバー ● ドリンクバー

+ Bセット 590円



● スーパバー ● ドリンクバー
● ライス or パン

+ Cセット 590円



● スーパバー ● ドリンクバー
● ミニサラダ

+ Dセット 690円



● スーパバー ● ドリンクバー
● ミニサラダ ● ライス or パン

和 定 食

潮目丼 マミーすいとん付 2,580円



常磐もののほっけ定食
マミーすいとん付

1,500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・ピラフ・サンド



2種の選べるソースのとろとろオムライス

● デミグラス ● トマト ● クリーム

1,420円



県産野菜のハシライス

1,200円



＼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



あつあつ鉄板牛ピラフ

1,420円

【おかわり自由】種類豊富でとってもお得なスープ＆ドリンクバー♪



スープバー＆ドリンクバー 390円

- コーヒー（アイス/ホット） ● 紅茶（アイス/ホット）
- ウーロン茶 ● オレンジ ● アップル
- 季節のピネガードリンク4種
- 檜葉町名物 マミーすいとん
- 県産野菜の日替わりコンソメスープ



檜葉町名物

マミーすいとん とは？

Jヴィレッジの位置する檜葉町で昔から親しまれてきたすいとんを、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。



お子様プレート・単品メニュー



お子様ランチプレート
ドリンクバー・おもちゃ付
880円



本日の前菜プレート 490円



県産野菜のミニサラダ 330円

- パン2ヶ 240円
- ライス 240円
- ライス大盛り 390円
- セットライス大盛り 150円
- オムライス・ピラフ大盛り 300円
- パスタ大盛り 390円
- ドリンクバー（カフェ利用のみのお客様） 660円

お得な選べるセット ◆

+ Aセット 390円



- スーパバー
- ドリンクバー

+ Bセット 590円



- スーパバー
- ドリンクバー
- ライス or パン

+ Cセット 590円



- スーパバー
- ドリンクバー
- ミニサラダ

+ Dセット 690円



- スーパバー
- ドリンクバー
- ミニサラダ
- ライス or パン

◆ 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

今だけ！夏の季節限定 ◆ 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。

● 名倉山 純米吟醸 月弓 夏限定

一合180ml 1,180円 / 四合瓶720ml 4,580円

名倉山酒造 【産地】福島県 会津若松市 【日本酒度】-1 【酸度】1.2

定番月弓の純米吟醸の夏限定バージョン。

キリリと冷やしてフルーティーで華やかな吟醸香の爽やかな味わいを楽しめる。

● 末廣 純米吟醸 夏酒

一合180ml 1,300円 / 四合瓶720ml 5,080円

末廣酒造 【産地】福島県 会津若松市 【日本酒度】-3 【酸度】1.6

華やかな香りが心地よく、軽快で滑らかな口当たりの良いやや甘口タイプ。

● 磐城 壽 純米夏吟醸

一合180ml 1,280円 / 四合瓶720ml 5,000円

鈴木酒造 【産地】山形県 長井市 【日本酒度】-2.5 【酸度】1.3

福島県浪江町請戸地区で東日本大震災を経験後、山形で再出発を果たした酒蔵。

「いざなりひっこくしてのんでくんちえ」というコンセプトのもと、軽やかで優しい甘味が特徴の飲みやすいお酒。

● 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。

美しい甘みと爽やかな酸味、絶妙な輪郭をもったボディ感に仕上げたお酒。

● 会津中将 夏吟醸

一合180ml 1,180円 / 四合瓶720ml 4,680円

鶴之江酒造 【産地】福島県 会津若松市 【日本酒度】+1 【酸度】1.4

見た目からも涼しさを感じられる癒しの一本。

心地よいほんのりとした甘さと、後味のすっきりしたキレの良い旨味が感じられるお酒。

● 三春駒 純米吟醸 夏の冷酒

一合180ml 1,280円 / 四合瓶720ml 5,080円

三春酒造 【産地】福島県 田村郡三春町 【日本酒度】-6 【酸度】1.6

フレッシュな新酒を使用。風味を損なわないように1回火入れで瓶詰め。綺麗な甘さと軽快さをもったお酒。

全国新酒鑑評会で多数の金賞受賞 ◆ 福島の日本酒



★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、冷から燗まで楽しめる。

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と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 550円 / ボトル 4,800円
- フォアローゼス（バーボン） グラス 550円

福島ワイン

- 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

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・チャレッロ・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）

アルコール・ソフトドリンク

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

ノンアルコール

- キリン グリーンスフリー（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