Sports Cafe Restaurant

THREE PARLOR

FOOD MENU

We want you to enjoy
our delicious meals and beers.

TABLE CHARGE

テーブルチャージとして、おひとり様
300円（税込）を頂戴しております

300 yen per person (including tax)
is charged.

NIGHT CHARGE

22:00~CLOSEの間、深夜料金として
飲食料金の15%を頂戴しております

15% of food and beverage fee is charged
from 10PM to close.

企推2023.06

STARTER

First, have some readily served starters.
The entire lineup is
designed to go well with a beer.

まずは、素早くご用意ができるスターターからどうぞ
ビールとの相性抜群のラインナップです！

BEER TAPAS

こだわりの手作りビアタパス！

ASSORTED UNCURED HAM

生ハムの盛り合せ

¥680（税抜） ¥748（税込）

パンチェッタなど色々な味の生ハムを
取り揃えました

UNCURED HAM

生ハム切り落とし

¥480（税抜） ¥528（税込）

しっとりまろやかな生ハムはお酒との相性抜群！

GALICIAN OCTOPUS FROM HOKKAIDO

北海道産たこのガリシア風

¥580（税抜） ¥638（税込）

新鮮なたこをスペイン・ガリシアスタイルで

SPICY POTATO SALAD

スパイシーポテトサラダ

¥480（税抜） ¥528（税込）

定番のポテサラもブラックペッパーをしっかり効かせて、ビアタパスにふさわしい味わいに

SALMON CARPACCIO WITH SMOKED SALT

サーモンカルパッチョ燻製塩仕立て

¥480（税抜） ¥528（税込）

新鮮なサーモンのとろける美味しさをカルパッチョに。燻製塩が旨味を膨らませます

EDAMAME PEPERONCINO

枝豆のペペロンチーノ

¥380（税抜） ¥418（税込）

お酒がすすむピリ辛のペペロンチーノ味！
豆の旨味がよく出ています

VEGE TAPAS

野菜の旨味がつまったベジタパス！

WHOLE TOMATO GRATIN

まるごと トマトのグラタン(1ヶ)

¥480（税抜） ¥528（税込）

トマトを丸ごと器にしました。崩しながら中のボロネーゼソースと一緒にお召し上がり下さい

HOMEMADE PICKLES WITH KAMAKURA VEGETABLES

鎌倉野菜の 自家製ピクルス

¥380（税抜） ¥418（税込）

季節の鎌倉野菜をお店で丁寧に漬け込みました。野菜の味が濃いです！

MARINATED CHERRY TOMATO AND ONION

プチトマトと玉ねぎの 甘酸っぱいマリネ

¥480（税抜） ¥528（税込）

プチトマトの甘みと玉ねぎの酸っぱさが絶妙！ビールはもちろんワインにもぴったり！

CAPRESE WITH FRESH AVOCADO AND TOMATO

フレッシュアボカドと トマトのカプレーゼ

¥580（税抜） ¥638（税込）

アボカド、トマト、チーズの組み合わせに自家製ソースで濃厚な味わいを

EDAMAME

枝豆

¥380（税抜） ¥418（税込）

ベジタパスの定番！ビールのお供といえばこちら

PICKLED EDAMAME

枝豆ピクルス

¥380（税抜） ¥418（税込）

ビールはもちろんワインにもぴったりのおつまみです

SNACK

軽くつまんで楽しめる、スナックをご紹介！

ASSORTED NUTS

ミックスナッツ

¥380（税抜） ¥418（税込）

お酒のお供に軽いおつまみとして！

TODAY'S SPECIAL DRIED FRUITS & CHOCOLATES

本日のドライフルーツ&チョコレート

¥580（税抜） ¥638（税込）

色々なドライフルーツとチョコレートの盛り合せ。贅沢な大人のために

SALAD

Fresh salad with plenty of the freshest vegetables, packed with genuine and natural flavor.

鮮度抜群の野菜をふんだんに使用した新鮮サラダ
大地の味がぎゅっとつまっています

RECOMMENDED MENU ATHREE PARLOR

CAESAR SALAD WITH GRILLED BACON

炙りベーコンのシーザーサラダ

¥780（税抜） ¥858（税込）

ジューシーなベーコンを使用
ハサミでカットしてお召し上がりください

BAGNA CAUDA WITH KAMAKURA VEGETABLES

鎌倉野菜のバーニャカウダ

¥880（税抜） ¥968（税込）

鎌倉野菜を使用した贅沢なバーニャカウダです

GRILLED CHICKEN SALAD

グリルチキンサラダ

¥780（税抜） ¥858（税込）

お肉も野菜もたっぷりの欲張りサラダ、栄養満点です

CHEESE

Enjoy cheese in various ways to eat!

色々な食べ方でチーズを楽しんで！

LEAF SALAD WITH UNCURED HAM & PARMESAN

生ハムとパルミジャーノのリーフサラダ

¥780（税抜） ¥858（税込）

生ハムとパルミジャーノレッジャーノの熟成された旨味をお楽しみ下さい

CHEESE FONDUE

チーズフォンデュ

¥1,280（税抜） ¥1,408（税込）

とろ〜りチーズをたっぷり絡めて。ワインのお供にお試しあれ

RECOMMENDED MENU ATHREE PARLOR

ASSORTED SELECTED CHEESE

厳選チーズの盛り合せ

¥680（税抜） ¥748（税込）

4種類のチーズをたっぷりお楽しみください

THIN CHEESE GALETTE

カリカリチーズの薄焼きガレット

¥380（税抜） ¥418（税込）

4種類の異なる味わいのチーズをカリカリに仕上げました

BLUE MUSSEL STEAMED WITH WHITE WINE

ムール貝の白ワイン蒸し

¥780（税抜） ¥858（税込）

ムール貝の濃厚な旨味をお楽しみください

AGED BACON POT AU FEU

熟成ベーコンのポトフ

¥780（税抜） ¥858（税込）

ベーコンの旨味が野菜にもしみ込んだ
熱々のポトフ

GRILLED ANCHOVY & CABBAGE

アンチョビキャベツの
オーブン焼き

¥580（税抜） ¥638（税込）

アンチョビの香りが食欲を刺激するキャベツ
たっぷりヘルシーココット

OVEN

Steaming hot oven dishes.
Indulge a little
with the delicious food.

アツアツのオーブン料理
ちょっと贅沢なごちそうメニュー

AJILLO WITH SCALLOPS & SQUID

ホタテと
ヤリイカのアヒージョ

¥780（税抜） ¥858（税込）

ホタテ・ヤリイカ・マッシュルー
ムを使用。ぜひ追加バケットも一
緒にご注文下さい！

AHIJO WITH HOKKAIDO OCTOPUS & POTATO

北海道産たこと
男爵いものアヒージョ

¥780（税抜） ¥858（税込）

新鮮な北海道産たことガーリックオイルの
旨味たっぷりアヒージョ

RECOMMENDED MENU ATHREE PARLOR RECOMMENDED MENU

AJILLO WITH SHRIMP & MUSHROOM

海老とマッシュルームのアヒージョ

¥780（税抜） ¥858（税込）

アヒージョの定番！海老とマッシュルームの
熱々アヒージョ

RED WINE STREW WITH BEEF TENDON

牛すじの
赤ワイン煮込み

¥980（税抜） ¥1,078（税込）

ココットサイズの贅沢な本格的赤ワイン煮込み
時間をかけて丁寧につくりました

BAGUETTE

追加バケット

¥280（税抜） ¥308（税込）

お料理と合わせてお楽しみください！

RECOMMENDED MENU ATHREE PARLOR

SAUSAGE MADE OF COARSELY GROUND MEAT

01. **粗挽きソーセージ** (2本) ¥680 (税抜) ¥748 (税込)

粗挽きの肉感が食欲をそそるジューシーなソーセージ

SPICY CHORIZO

02. **ピリ辛チョリソー** (2本) ¥680 (税抜) ¥748 (税込)

ピリ辛味があとひく美味しさ、ビールがすすみます！

EXTRA THICK HERB SAUSAGE

03. **極太ハーブソーセージ** (2本) ¥680 (税抜) ¥748 (税込)

ハーブがアクセント、ジューシーな極太ソーセージ

JUMBO SAUSAGE

04. **ジャンボソーセージ** (1本) ¥980 (税抜) ¥1,078 (税込)

ビックリする大きさ！みんなでシェアがおすすめ

ASSORTED FOUR SAUSAGES

ソーセージ4種盛り合せ

¥1,280 (税抜) ¥1,408 (税込)

色々な味が楽しめるソーセージの盛り合せ

SAUSAGE & BACON

Painstakingly prepared homemade dishes and sausages with a flavor you wouldn't expect!

異なる味わいのソーセージと
手間ひまかけて作った自家製メニュー！

GRILLED AGED BACON

熟成厚切りベーコン

¥680 (税抜) ¥748 (税込)

ビールによく合う！
マスタードとケチャップでどうぞ

SALMON CARPACCIO WITH SMOKED SALT

サーモンカルパッチョ 燻製塩仕立て

¥480（税抜） ¥528（税込）

新鮮なサーモンのとろける美味しさをカルパッチョに。燻製塩が旨味を膨らませます

BLUE MUSSEL STEAMED WITH WHITE WINE

ムール貝の白ワイン蒸し

¥780（税抜） ¥858（税込）

ムール貝の濃厚な旨味をお楽しみください

SEAFOOD

An abundance of fresh seafood.

新鮮な魚介類をふんだんに使用した
海の幸をお届けします。

RECOMMENDED MENU ATHREE PARLOR RECOMMENDED MENU

SPEAR SQUID WITH GRILLED BUTTER AND SOY SAUCE

ヤリイカのグリル 焦がしバター醤油

¥780（税抜） ¥858（税込）

バターの風味と香ばしい醤油の
香りがたまらない一品です！

BAGUETTE

追加バケット

¥280（税抜） ¥308（税込）

お料理と合わせてお楽しみください！

GALICIAN OCTOPUS FROM HOKKAIDO

北海道産たこのガリシア風

¥580（税抜） ¥638（税込）

新鮮なたこをスペイン・ガリシアスタイルで。

FRIED

The sizzling hot fried menu is
a perfect companion for drinks.

お酒との相性ピッタリなフライメニューは
熱々のうちにお召し上がりください！

FISH & CHIPS
フィッシュ&チップス
¥780（税抜） ¥858（税込）
お酒がよくすすむ！
ライトな食感で楽しめるフライ

ONION RINGS & FRENCH FRIES
オニオンリング&ポテトフライ
¥780（税抜） ¥858（税込）
ビールを使った特製オニオンフライ！
お酒のおともにも是非どうぞ！

FRENCH FRIES WITH ANCHOVY GARLIC BUTTER
アンチョビにんにくバターの
フライドポテト
¥420（税抜） ¥462（税込）
アンチョビの塩気とにんにくバターの風味がくせになる
お酒にぴったりなおつまみです

CRISPY FRENCH FRIES
ジュリエンヌポテトフライ
¥480（税抜） ¥528（税込）
カリッとした軽い食感の極細のポテトフライです

CRISPY FRENCH FRIES WITH 2 TYPES OF CHEESE
ジュリエンヌポテトの
2種チーズ焼き
¥480（税抜） ¥528（税込）
チーズがとろりと絡まるカリカリポテト

HERB FRIED CHICKEN

若鶏の香草揚げ

¥680（税抜） ¥748（税込）

ローズマリー・タイムの風味香る
ジューシーな手羽元に仕上げました

BUFFALO CHICKEN WINGS

バッファロー チキンウイング

¥480（税抜） ¥528（税込）

濃厚でマイルドな辛みに仕上げました。シーザードレッシングのディップをつけると、よりマイルドに

CHICKEN BASKET

チキンバスケット

¥680（税抜） ¥748（税込）

外はサクサク、中はジューシーな
チキンが詰まったバスケット！

FRIED PASTA

フライドパスタ

¥380（税抜） ¥418（税込）

ついつい手がのびちゃう
おつまみ揚げパスタ

POTATO RICE CAKES

もちもちポテト

¥380（税抜） ¥418（税込）

もちもちクリーミーな人気の一品

RECOMMENDED MENU ATHREE PARLOR

HALF POUND STEAK ¥1,180（税抜） ¥1,298（税込）
1 POUND STEAK ¥1,980（税抜） ¥2,178（税込）

1ポンド＝約453.6gのビックステーキ！
グリルで香ばしく焼き上げ旨味を閉じ込めました
食べ応えのある厚切りステーキをご堪能ください

MEAT

Plentiful meat dishes to fill you up.
The dishes bring out all
the best flavors of the meat.

お腹を満たすガッツリミート料理
お肉の旨味を最大限引きだしお届けします！

GRILLED PORK (REGULAR/HALF)

ポルケッタ

豚バラ肉をハーブオイルに漬け
込みこんがりと焼き上げました
肉の旨味が口の中でとろけます

ハーフ ¥580（税抜） ¥638（税込）
レギュラー ¥980（税抜） ¥1,078（税込）

RECOMMENDED MENU ATHREE PARLOR

GRILLED BLACK ANGUS BEEF

ブラックアンガス牛のグリル

¥1,280（税抜） ¥1,408（税込）

柔らかくジューシーな赤身肉を
お召し上がりください

RECOMMENDED MENU
THREE PARLOR

BBQ SPARERIB

豪快!
バーベキュースペアリブ

甘辛の濃厚ソースが絡んだジューシーな
味わいがお口の中に広がります

レギュラー(5本)
¥1,680(税抜) ¥1,848(税込)

ラージ(10本)
¥3,280(税抜) ¥3,608(税込)

SPICY CAJUN CHICKEN

スパイシー
ケイジャンチキン

¥680(税抜) ¥748(税込)

ピリ辛!本格的なスパイシーチキンは
お酒との相性ピッタリです

BUFFALO CHICKEN WINGS

バッファローチキンウイング

¥480(税抜) ¥528(税込)

濃厚でマイルドな辛みに仕上げました。シーザードレッシング
のディップをつけると、よりマイルドに

HERB FRIED CHICKEN

若鶏の香草揚げ

¥680(税抜) ¥748(税込)

ローズマリー・タイムの風味香る
ジューシーな手羽元に仕上げました

CHICKEN CONFIT (HERB GRILLED)

若鶏のコンフィ(香草焼)

¥580(税抜) ¥638(税込)

鶏もも肉を香草でマリネし、ジューシーで柔らか
に焼き上げました

01. PEPPERONI PIZZA WITH FRESH VEGETABLES & UNCURED HAM
生ハム新鮮野菜のサラミピザ

02. PIZZA MARGHERITA ピッツァマルゲリータ

SNACK PIZZA

Both the dough and the sauce are made by hand in-house! Uses crispy dough.

生地もソースもお店で手作り！クリスピータイプの生地を使用しています

PEPPERONI PIZZA WITH FRESH VEGETABLES & UNCURED HAM

01. 生ハム新鮮野菜のサラミピザ

生ハムとサラミの塩気が絶妙なヘルシーピザ

PIZZA MARGHERITA

02. ピッツァマルゲリータ

トマトソースとチーズ、バジルのシンプルな組み合わせは鉄板

PIZZA WITH SALSICCIA

03. サルシッチャのトマトソースピザ

ソーセージをたっぷり使ったトマトソースのピザ

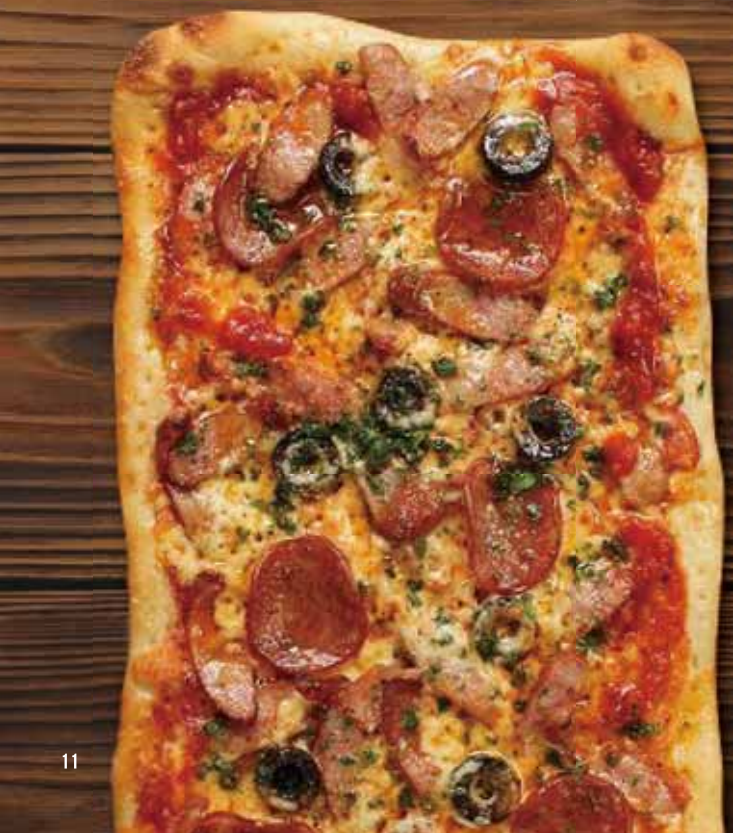
QUATRO FORMAGGI

04. クワトロフォルマッジ

4 種のチーズが織りなす贅沢ピザ。お好みでシロップをどうぞ

各 ¥880（税抜） ¥968（税込）

03. PIZZA WITH SALSICCIA サルシッチャのトマトソースピザ



04. QUATRO FORMAGGI クワトロフォルマッジ

PASTA

モチッとした食感は
生パスタならではの美味しさ！

NEAPOLITAN

懐かしのナポリタン

¥680（税抜） ¥748（税込）

昔食べたあの味を再現
みんな大好きなナポリタン

MEAT SAUCE

チーズたっぷり ボロネーゼ

¥780（税抜） ¥858（税込）

ワインが隠し味。牛挽肉がたっぷり
入った大人の贅沢ミートソース

HOT

BLACK PEPPER PEPPERONCINI WITH CHEESE

2種チーズのペペロンチーノ

¥680（税抜） ¥748（税込）

たっぷりチーズとブラックペッパーの辛さ
が決め手。大人の贅沢パスタ

RICH CHEESE PASTA

濃厚チーズのパスタ

¥780（税抜） ¥858（税込）

濃厚なチーズが生パスタによく絡まります

MEAL

The menu contains a wide range of flavors from a little nostalgic to exciting for adults to enjoy.

お食事メニューはちょっぴり懐かしの味
から刺激的な大人のミールまでご用意！

SHORT PASTA ARABIATA

ショートパスタの アラビアータ

¥680（税抜） ¥748（税込）

唐辛子が効いたアラビアータ
ショートパスタでおつまみとしても◎

RICE

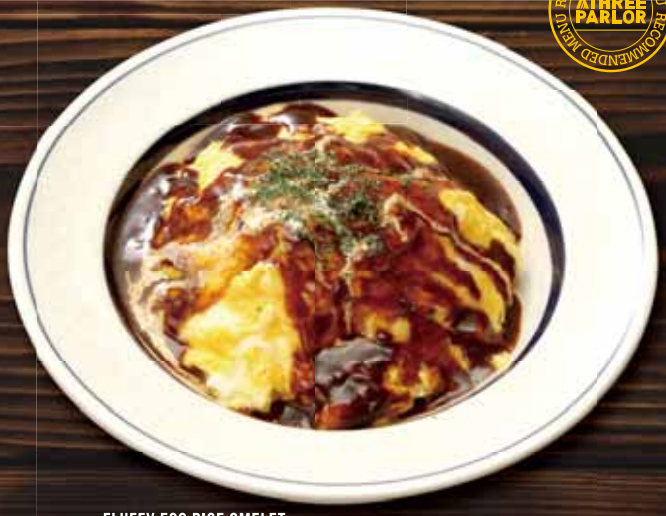
お腹いっぱいに
なるまでどうぞ！

CUT STEAK OVER GARLIC RICE

カットステーキonガーリックライス

¥880（税抜） ¥968（税込）

甘辛ソースがかかった牛ステーキをのせた
贅沢なご馳走ミール



FLUFFY EGG RICE OMELET

ふわふわ玉子のオムライス

¥880（税抜） ¥968（税込）

丁寧に仕上げたふわふわ玉子と濃厚ソースがとろける美味しさ

DESSERT

Sweet and lavish desserts for adults.
Sure to melt your heart and soul.

大人のための甘くて贅沢なデザート。
心も体もとろけます。

MILLE CREPE
自家製ミルクレープ
¥580（税抜） ¥638（税込）
上品な生クリームの甘さと、
とろける滑らかな口当たり

CHOCOLATE FONDANT
~WITH HOT BERRY SAUCE~
フォンダンショコラ
～ホットベリーソース～
¥580（税抜） ¥638（税込）
中からとろ～りチョコレート
がとけ出るリッチなケーキ

GATEAU CHOCOLATE
ガトーショコラ
¥580（税抜） ¥638（税込）
深いコクを感じるガトーショコラ
たっぷりの生クリームとご一緒に

HANDMADE TIRAMISU (ITALIAN DESSERT)
自家製ティラミス
¥580（税抜） ¥638（税込）
濃厚なマスカルポーネの甘さとほろ苦の
コーヒーが大人の味わい

RICH VANILLA & SEASONAL SHERBET
濃厚バニラ&
季節のシャーベット
¥480（税抜） ¥528（税込）
お口直しにどうぞ！

FRENCH TOAST

FRENCH TOAST WITH STRAWBERRY
フレンチトースト ストロベリー
¥680（税抜） ¥748（税込）
甘酸っぱいストロベリーソースで後味さっぱり

FRENCH TOAST WITH MIXED BERRIES
フレンチトースト ベリー&ベリー
¥680（税抜） ¥748（税込）
ベリーの酸味がバランスいい一品

FRENCH TOAST WITH HONEY & NUTS
フレンチトースト ハニー&ナッツ
¥680（税抜） ¥748（税込）
濃厚なキャラメルソースと香ばしいアーモンドのアクセントが絶妙です

FLOAT

COKE WITH ICE CREAM
コークフロート
¥480（税抜） ¥528（税込）

COFFEE WITH ICE CREAM
コーヒーフロート
¥480（税抜） ¥528（税込）

FRENCH TOAST WITH SWEET ADZUKI BEANS & CONDENSED MILK
フレンチトースト 小倉&練乳ミルク
¥680（税抜） ¥748（税込）
小倉と練乳の相性が抜群です

Sports Cafe Restaurant
ATHREE
PARLOR