



DINNER コース MENU

- **各コース2名様～5名様まで**でお願いいたします。
 - ・1名様でご来店の場合は、2名様分の料金をいただき、2名様分のお料理をお作りします。残った料理はお持ち帰り下さい。
 - ・6名様以上でのご希望の際はご予約後にご相談下さい。
狭くはなりますが、最大8名様程度まで可能です。ただし、手打ち蕎麦コースなど、コースの一部メニューを変更させていただく場合がございます。
- **3名様以上でご来店の場合、各コース¥500.（お一人につき）割引になります。（ランチは対象外です）**
- 1グループにつきコースはひとつでご指定下さい。
- コースのアレンジ等のご希望はご予約後にご相談下さい。
- ご予約時にはコースをお決めいただくなくても大丈夫です。
各コースの決定締切日までにお決め下さい。

お飲み物について

お客様専用冷蔵庫に

缶ビール・缶チューハイ・スパークリングワイン・日本酒・ソフトドリンクなどをご用意してございます。

冷蔵庫よりご自由にお取りいただき、精算時に加算させていただきます。

ワインも数種類をご用意しており、各ボトルに料金を表示してございます。
お好きなものをお飲みいただき、精算時に加算させていただきます。

ウイスキー・焼酎・梅酒などグラス販売のお酒もご用意がございます。
料金はお問い合わせ下さい。

また、お飲み物の持込は可能です。持込料はいただいております。

A PIZZAコース お一人様6,600円（税込）

コース決定はご来店の4日前まで

- 1 前菜 椎茸とタマネギのマヨネーズ焼き
- 2 つまみ 自家製チャーシュー
- 3 焼き物 肉か魚をお選び下さい
肉・・・窯焼きスペアリブ
魚・・・魚のあら焼き（マグロorブリなど）
- 4 ピザ3種 20cm程度の小ぶりなピザ



①ラクレットチーズとピーマン

少し塩気のあるラクレットチーズとピーマンのみのシンプルなピザ。手作り生地の味もお楽しみ下さい。



②マルゲリータ

手作りトマトソース・バジル・自家製パンチェッタ
モッツアレラチーズの定番ピザ。
101ならではの味わいをお楽しみ下さい。



③チーズピザ+アガベシロップがけ

モッツアレラ・チェダー・ラクレット・ブルーチーズで
焼いたピザに低Gなアガベシロップをたっぷりかけて
お楽しみ下さい。

※3名様以上の場合は、生地をその分ご用意しておきます。上記3種の中からお選びいただくか
その日に可能なピザなどご相談しながら焼きます。

5 デザート 自家製アイスクリーム

★PIZZAコースオプション（当日オーダー可）※価格は税込

- ・追加ピザ（1枚¥770） ※通常メニューを基本にしたピザ
- ・人間失格ピザ（1枚¥880） ※スライスバナナをのせたピザにPALMアイスをトッピング
- ・おつまみパンチェッタ+玉ねぎスライス（一人前¥550）
- ・コーンスープ（一人前¥330）
- ・わがままオプション（1種類¥220）※窯で焼いてほしい食材をお持ち下さい。

例）崎陽軒のシウマイ・さつまいも・うなぎ・肉類・魚類・野菜類

ロッテパイの実・コンビニのミニシュークリーム・チョコモナカジャンボ

B 手打ち蕎麦コース お一人様6,600円（税込）

コース決定はご来店の前4日まで

- 前菜 厚焼き卵
- つまみ 自家製チャーシュー
- 焼き物 卓上七輪でお楽しみ下さい

メインは肉か魚をお選び下さい。

- ・肉・・・鶏もも肉の照り焼き
- ・魚・・・干物とエビ

共通の焼き物

海苔・椎茸・エリンギ

※七輪でお楽しみいただいている間に蕎麦を打ちます

※オプションで焼き鳥もお楽しみいただけます

※換気はしておりますが、匂いがつく場合がございますので、服装には
ご注意ください。

※煙が出すぎないようにご注意ください。

- 蕎麦 手打ちもり蕎麦（お一人様約120g）

※オプションで温蕎麦に変更できます

- ✕ 一口親子丼

- デザート 自家製アイスクリーム



★蕎麦コースオプション（当日オーダー可）※価格は税込

- ・もりそば追加（ご注文後に打ち始めます。一人前¥550）
- ・もり蕎麦を温蕎麦に変更（一人前¥220） 椎茸・ネギ・鶏肉入りの温かい蕎麦
- ・お土産蕎麦（一人前¥880） 自家製そばつゆとセットでお持ち帰りいただきます。
- ・蕎麦打ち体験（1人前120gにつき¥880～） 量によって金額が異なります。

お土産に最適です！

コースのお食事終了後の実施になります。

所要時間は1回につき30～45分程度です。

グループで1回の体験でも可能です。

- ・焼き鳥（1本¥220） せせりとぼんじりをご用意しております。

七輪で焼いてお楽しみ下さい。塩味のみになります。

- ・つまみチャーシュー追加（一人前¥440） 七輪で炙ってお楽しみいただけます。

C 国産牛ステーキコース お一人様8,800円（税込）

コース決定はご来店の4日前まで
お肉のアップグレードをご希望の方はご相談下さい。

本コースで使用する鉄板は南部鉄を鋳造したもので、生産中止になっているため
入手不可能な小型鉄板です。今まで使う度に「何を焼いても美味しい」と感じてきました。
シンプルな味付けで自慢の鉄板の絶妙な味わいをご堪能下さい。

- 前菜 きのこ濃縮焼き

※きのこに圧力をかけて焼くことにより余分な水分が
抜けて味が凝縮されます。
しっとりとして濃厚な味をお楽しみ下さい。



- つまみ 自家製チャーシュー

- 野菜 もやし炒め

※もやしを鉄板で炒めるだけですが、
「この鉄板で炒めないとうちはならない」と思える
シンプル料理です



- 肉 国産牛F1サーロインステーキ

（お一人様約120g）

※F1とは黒毛和種とホルスタイン種の雌牛の
交配により生まれた一代限りの種の呼称です。
程よくサシが入り、赤身とのバランスが絶妙と
言われています。

※目の前でお好みの焼き具合に調理いたします。

※換気はしておりますが、匂いがつく場合が
ございますので、服装にはご注意下さい。



- ✕ ガーリックチャーハン

※ステーキの脂身の部分とみじん切りのニンニク
で炒めることで、脂身の甘みを感じられる
絶妙な味わいです。



- デザート 自家製アイスクリーム

★ステーキコースオプション（当日オーダー可）※価格は税込

- お肉追加（100g ¥1,100）※国産牛コースの場合

- とん平焼き（一人前 ¥330）

豚バラ肉を卵でくるんで、ソースで食べるシンプルなお料理です。

- 鉄板デザート あんこ巻き（一人前 ¥550）

お好み焼きの生地をクレープのように焼き、あんこを巻いたしょっぱさと甘さの
ハーモニーをお楽しみ下さい。

D 多国籍コース お一人様6,600円（税込）

コース決定はご来店の4日前まで

- つまみ 自家製チャーシュー

- 炸物 セビーチェ

野菜と魚貝をレモンでさっぱりと味付けしたものを自家製トルティーヤで巻いてお召し上がりいただきます。

※エビ・貝類・玉ねぎ・アボカド・パプリカ・トマト・コリアンダーが入っています。野菜は全て生です。苦手な食材がある場合はお知らせ下さい。



- スープ ボルシチ風スープ

野菜と牛肉を約2日煮込んだ濃厚なスープです。

- 料理 カルボナーラ

チーズと卵だけを使った本場風カルボナーラ。カルボナーラに欠かせないグアンチャーレ（豚トロの塩漬け）も手作りしています。



- デザート 自家製アイスクリーム

★多国籍コースオプション（当日オーダー可）※価格は税込

- 追加パスタ（一人前¥880）

カルボナーラ・自家製トマトソース・自家製ミートソース・ペペロンチーノ など
当日ご相談の上お作りします。

- チーズせんべい （一人前¥330）

数種類のチーズをカリカリに焼いたおつまみです。ワインにぴったりです。

- 焼き鳥（1本¥220）

せせりとぼんじりをご用意しております。
七輪で焼いてお楽しみ下さい。塩味のみになります。

- クレープ （一人前¥550）

チョコバナナ・焼きリンゴ巻き など

E アメリカンコース お一人様6,600円（税込）

コース決定はご来店の4日前まで

- 前菜 COBサラダ 自家製シーザードレッシング
- つまみ 自家製チャーシュー
- 肉① チキンカントリーステーキ

一人前約150g

アメリカのダイナーにあるメニューを参考に作った料理です。バターミルクに浸したチキンをオリーブオイルで焼き、自家製ポテトソースをたっぷりかけました。



- 肉② 牛赤身100%バーガー

バンズ（お一人様1セット）

生野菜・焼き玉ねぎ・自家製オーロラソース

チェダーチーズをテーブルにご用意して、パテは焼いてお出します。

ご自身でサンドしてお楽しみ下さい。

※パテはお一人につき3枚お焼きします

※パン無しでレタスだけで包むと

たくさん食べられておすすめです。



- デザート 自家製アイスクリーム

★アメリカンコースオプション（当日オーダー可）※価格は税込

- 追加バンズ （1セット¥330）
- 追加パテ （1枚¥550）
- コーンスープ （一人前¥440）
- クレープ （一人前¥550）
チョコバナナ・焼きリンゴ巻き など

F カレーコース お一人様5,500円（税込）

コース決定はご来店の7日前まで
カレーは4日ほど煮込みます。ご希望日前のご予約状況により
お受けできない場合もございますので、何卒御了承下さい。

- 前菜 サラダ かりかりグアンチャーレトッピング
- つまみ① 自家製チャーシュー
- つまみ② 椎茸とタマネギのマヨネーズ焼き
- パン 自家製パン

当日ピザ窯でパンを焼いておきます。
プレーン・ミートパン・チーズパンなど
何種類かご用意いたします。
残ったパンは是非お持ち帰り下さい。



- カレー 数種類のスパイスと、玉ねぎ、トマト
リンゴ、にんじんをはじめほぼ野菜の
水分で煮込んだカレーです。
にんにくも効いています。
とろみ付けの小麦粉などは使っておらず、
さらさらですが、味に深みがあります。
完成時に具として残っているのは
豚バラブロックを大きめにカットした
肉とエリンギと玉ねぎです。
残ったカレーはお持ち帰りいただき
具を足すなどのアレンジをしていただく
のもおすすめです。



- カレーのおとも
ゆで卵と玉ねぎのマヨネーズあえ
- デザート 自家製アイスクリーム

カレーを
作り始めた
状態



★カレーコースオプション（当日オーダー可）※価格は税込

- コーンスープ（一人前¥330）
- わがままオプション（1種類¥220）※窯で焼いてほしい食材をお持ち下さい。

例）崎陽軒のシウマイ・さつまいも・うなぎ・肉類・魚類・野菜類

ロッテパイの実・コンビニのミニシュークリーム・チョコモナカジャンボ

おつまみについて

テーブルにピクルスやナッツなどのおつまみをご用意しております。
好きなものをお取りいただき、表示してある価格でご精算いただきます。

冷凍品販売について

ネットショップで販売している冷凍品を、
ご来店のお客様に100円引きで販売しております。
また、ネットショップに出していないグアンチャーレやパンチェッタなど
在庫がある場合は販売いたします。当日お問合せ下さい。
是非お土産にご活用下さい。
ネットショップはこちら
<https://101shop.base.shop/>

スタジオ
ならでは！

サウンドオプション（Dinnerのみ）

※スペースの関係上3名様までのご来店の際にご利用可能です。

S1 生演奏BGM 20分 ￥11,000.（税込）

- ・ピアノ演奏家が生演奏でBGMを奏でます。
- ・選曲はこちらでいたします。リクエストがある場合は、ご来店の2週間前までに
お知らせ下さい。1曲につき￥2,000（税別）でご準備いたします。
※楽曲によっては対応できない場合もございます。
- ・時間延長や曲数増加の相談も承ります。
- ・日程によっては演奏家が確保できない場合もございます。御了承下さい。

S2 大音量プラン ￥5,500.（税込）

- ・200人程度の会場までカバーできるクラスの舞台用音響機材を設置します。
- ・プロユース仕様のCDプレイヤー、ミキサーをご用意しますので、好きな
音量で、好きな音楽をお楽しみ下さい。
防音されているスタジオでのお食事ならではのオプションです。
21：00まではかなり大きな音量を出しても大丈夫です。
- ・お聴きになりたいCDはご自身でお持ち下さい。
- ・ヘッドフォンジャックがある場合は携帯電話などからも再生可能です。
※携帯電話からヘッドフォンジャックへの変換のご用意はございません。
- ・生演奏BGMプランとの併用も可能です。
- ・「CDに合わせて歌ってみたい」というリクエストも可能です。
※マイク料およびミキシング料として￥1,100.（税込）が別途かかります。
※お客様の声質に合わせて調整し、リバーブをかけた状態で気持ち良く歌えます。
※高級マイクもご利用可能です。機種によって金額は異なります。

S3 中音量プラン ¥550. (税込)

- テーブル上にラジカセをご用意いたします。好きなCDをスタジオに備え付けの小型スピーカーでお楽しみいただきます。
- お聴きになりたいCDはご自身でお持ち下さい。
- ヘッドフォンジャックがある場合は携帯電話などからも再生可能です。
※携帯電話からヘッドフォンジャックへの変換のご用意はございません。

S4 ラジカセプラン ¥0.

- テーブル上にラジカセをご用意いたします。好きなCDをラジカセのスピーカーでお楽しみいただきます。
- お聴きになりたいCDはご自身でお持ち下さい。
- ヘッドフォンジャックがある場合は携帯電話などからも再生可能です。
※携帯電話からヘッドフォンジャックへの変換のご用意はございません。
- 準備の都合上、ご希望の場合は前日までにお知らせ下さい。