



ディナーコース

2025年8月～

※各コース3名様以上のご来店でお一人につき¥500引きになります。
(「お魚1本コース」を除く)

A ライトコース お一人様3,850円(税込)

決定締切

2日前

以下のメニューの中からメインのお料理をお選び下さい。
メインは全員で同じものをご来店2日前までにお選び下さい。
また当日選べる様々なオプションメニューもご用意しております。

※食材の在庫状況などによって、サービスでお料理が追加されるラッキーデー
もあります。(運試し・ご来店時にお知らせします)

※本コースはお飲み物のお持ち込みは不可とさせていただきます。

	メイン料理	セット内容	情報
1	手作りPIZZA	ピザ2種類・おつまみ・サラダ	ラクレットチーズピザ・マルゲリータ
2	手打ち蕎麦	もりそば・おつまみ・卵焼き	蕎麦粉産地を選べる場合もあります
3	牛肉鉄板焼き	輸入牛ステーキ120g・焼き野菜・ガーリックライス	お肉の追加やアップグレードも可能です
4	鶏肉づくし	照り焼き・焼鳥・親子丼・鶏スープ	鶏塩ラーメンのオプションもあります
5	粉物鉄板焼き	広島風お好み焼き・とん平焼き・焼き野菜 あんこ巻き	鉄板で焼けるオプション多数
6	おまかせ居酒屋	おつまみ料理3種類～5種類	野菜・肉・魚のバランスが取れた メニューをご用意します
7	ハンバーガー	牛100%パテ・自家製バンズ・各種野菜 ほか	パテはおひとり2枚・バンズは1セット
8	多国籍料理	セビーチェ(メキシカン)・パスタ ほか	パスタは当日お選び下さい
9	お魚づくし	刺身・焼き魚・ご飯・あら汁 など	お魚は1～2種類です
10	にぎり寿司	お魚2～3種類・焼き魚・お吸い物 など	お魚のご希望をお伝え下さい お一人6貫まで。追加も可能です
11	まち中華	鶏酢豚・ラーメン・ミニチャーハン など	ご希望に合わせてアレンジします

その他、ご希望に合わせてアレンジも可能です。
食材によっては追加料金が発生することもあります。

B PIZZAコース お一人様6,600円（税込）

決定締切 2日前

手作りピザをメインに、ピザ窯で焼く野菜や肉・魚など多様にお楽しみいただくコースです。

- 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 レモンシャーベット など

★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
ロッセパイの実・コンビニのミニシュークリーム・チョコモナカジャンボ

C 手打ち蕎麦コース

お一人様6,600円（税込）

決定締切

2日前

こだわりの手打ち蕎麦をメインに、卓上七輪で海苔やおつまみを
炙ってお楽しみいただくコースです。

- 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
焼き物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
ご注意下さい

※煙が出すぎないようにご注意下さい

- 蕎麦 手打ち蕎麦（お一人様約120g）
- ✕ 一口親子丼
- デザート レモンシャーベット など



★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）
- ・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。

D 国産牛ステーキコース お一人様7,700円（税込）

決定締切

3日前

国産F1グレードのサーロインステーキや野菜を鉄板で調理して
×のガーリックチャーハンまでついた満腹コースです。
お肉のアップグレードも承れますのでご相談下さい。

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



- 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ころはならない」と思える
シンプル料理です



- メイン 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、脂身の甘みが感じられる
絶妙な味わいです



- デザート レモンシャーベット など

★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。

E 多国籍コース

お一人様6,600円（税込）

決定締切

7日前

世界各地の美味しいものを101流に再現したものを
詰め込んだコースです。

今後メニューが進化する可能性もあります。
その際はご予約後にご提案いたします。

● 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日以上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

F アメリカンコース

お一人様6,600円（税込）

決定締切

2日前

「アメ食」レストランやダイナーでみかけるメニューを
ピックアップしてアレンジしたコースです。

パテはいま流行のマッシュ焼きです。

アメリカらしいあま〜〜いアイスクリームもご用意できます。

● 前菜 COBサラダ 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

自家製バンズ（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

G お魚1本コース

種類により金額が異なります

決定締切

4日前

新鮮な魚を丸のまま仕入れ、全ての部位を食べ尽くすコースです。普段はあまり食べることが出来ない部位を安全に調理してお召し上がりいただいたり、コースの目玉とも言えるのがその魚の「ひれ酒」。香ばしく焼いたヒレに熱々の日本酒を注ぎ一般的なフグのひれとは違う風味をお楽しみいただきます。このコースは人数に関係なく固定料金になります。

ご予約後に仕入状況を確認の上、金額や内容をご相談いたします。

調理内容例（種類や状態によって変更が出る場合もございます）

- 1 カルパッチョ 刺身にオリーブオイルとレモンなどをかけてさっぱりお召し上がりいただきます
- 2 皮焼き 蒲焼き風に炭火でパリパリに焼いて最高のおつまみに
- 3 かぶと焼き 旨味が凝縮された頭とあらをピザ窯でじっくり焼きます
- 4 内臓焼き 魚種によって調理の仕方は違いますが、珍味をお楽しみいただきます
- 5 ハラス焼き 脂ののったハラスの部分を炭火で焼きます。ごはんが欲しくなりますがここはがまん
- 6 焼き魚 身の部分をバターレモン焼きやにんにく焼きなどでお楽しみいただきます
- 7 にぎり寿司 切り身、漬け、炙りなどでお寿司を握ります。シャリの量をリクエスト可能です
- 8 汁物 焼いた骨で出汁をとって汁物に仕上げます
- 9 ひれ酒 どのお魚でも絶品のひれ酒をお楽しみいただきます

魚種		特徴	目安金額
a	信州サーモン	綺麗な水で丁寧に養殖されたサーモンです	¥27,500（税込）
		6名様でも十分な量が取れる大きさです	
b	愛媛養殖真鯛	魚の大様とも言える真鯛。鯛茶漬けも可能	¥15,400（税込）
		2~4名様程度がおすすりめです	
c	平目	養殖ものが多いですが天然になる場合も	¥17,600（税込）
		2~4名様程度がおすすりめです	
d	養殖ハマチ	しゃぶしゃぶなどアレンジも可能です	¥33,000（税込）
		大型魚ですので6名様程度がおすすりめです	
e	金目鯛	しゃぶしゃぶなどアレンジも可能です	¥17,600（税込）
		2~4名様程度がおすすりめです	
f	養殖しまあじ	ぷりぷりの身を堪能し尽くせます	¥17,600（税込）
		2~4名様程度がおすすりめです	



※上記の他、ご希望の魚種があれば対応いたします（伊勢エビや蟹など含む）
 ※いか、いわし、あじなど小型魚の追加も可能です。ご相談下さい。

H カレーコース

お一人様5,500円（税込）

決定締切

7日前

101特製カレーは、数種類の野菜とスパイスと肉を4日ほど煮込みます。
市販のルーなどは使用せず、独学レシピですので独特な味わいです。

※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

- ・ピザ窯で焼く焼きカレー・チーズのせ（一人前¥660）
- ・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
ロッセパイの実・コンビニのミニシュークリーム・チョコモナカジャンボ

I 女子会コース 全コースお一人様500円引き

女性のためのグループでご来店の際は、
全てのコースでおひとりにつき¥500を割引いたします。

更に！！女子会3名様以上の場合はグループ割引も適用されますので
おひとり様¥1,000引き！

※「お魚1本コース」はお一人¥500引きのみになります。
コース総額より、¥500×人数分を割り引きます。

J 記念日コース ご予算によりメニューを提案いたします

お誕生日・結婚記念日・会社設立日 など
記念日にふさわしいメニューを、ご予算に応じてご提案いたします。
過去には「ほうぼうの塩釜焼き」「金目鯛の塩釜焼き」
「豚肩ロースの塩釜焼き」「ハート型ピザ」「リンゴピザ」「イチゴピザ」
など様々な記念日メニューをお楽しみいただきました。
貸切の空間で記念日のひとときをゆっくりお楽しみください。
日程をご予約後に詳しい内容をご相談いたします。



豚肩ロース
塩釜焼き

ほうぼう



リンゴピザ



各ディナーコースご注意事項・ルール

- 各コース2名様～6名様までご予約をお願いいたします。
 - ・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いただき、ご自宅でお楽しみ下さい。
 - ・7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。
- 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か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。
- 週末（土・日・祝）はランチタイム（13：00～）でもディナーコースをご予約いただけます。
- 当日のキャンセルは人数分の金額の50%をご請求いたします。
- ご予約後のコースアレンジやご相談にはLINE公式アカウントが便利です。食材情報やお得な情報も配信いたしますので是非ご登録ください。

LINE 公式アカウント



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おります。

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おります。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、ライトコース以外の際は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。

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。
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、リバーヴ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。