

# 洋風ODEN

ジャーニー名物

ジャーニーシェフがコトコト煮込んだフレンチスタイルのおでん!オリジナルソースで召し上がれ♪

## 大根

ポルチーニ茸ソース  
柑橘クリームソース



¥380-



¥400-

## トマト

大葉ソース

## エビしんじょ

エビクリームソース



¥530-



¥530-

## 豚のスペアリブ

サルサソース

## タマネギ

クリームチーズソース



¥380-

洋風ODEN盛合せ (スペアリブ・ベーコン・じゃがいも・大根)

¥1,000-

ジャーニー名物

## スペイン風オムレツ

# !! 焼きたてトルティージャ !!

3~4名でシェアして食べてね

赤ワインとの  
相性抜群!!



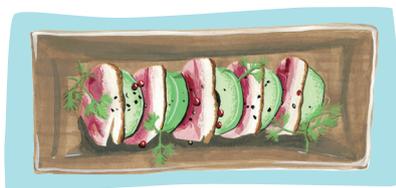
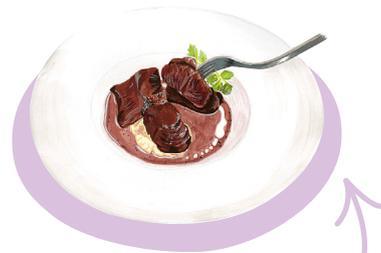
¥1,280-

# MEAT

## お肉料理

大人気!!ジャーニーシェフのこだわりがたくさん詰まったお肉料理です

- ・自家製あらびきフランクフルト(1本) ¥650-
- ・自家製ソーセージ盛り合わせ(5本) ¥750-
- ・鴨ロース煮アボカド添え ¥880-
- ・自家製ローストビーフ ¥1,380- / ハーフ ¥750-
- ・若鶏のチーズ照り焼き 季節の野菜添え ¥880-
- ・牛リブロースステーキ(200g) ¥1,680-
- ・豚の角煮あぶり焼き ¥900-



- ・牛ホホ肉の赤ワイン煮込み ¥1,680-
- ・牛タンのやわらか煮 オープン焼き ¥1,280-
- ・スペアリブの丸ごとBBQグリル ¥1,780-

\*表示価格はすべて税抜きです\*イラストはイメージです

# A LA CARTE

アラカルト

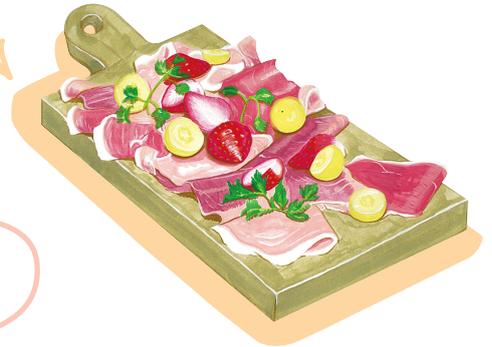
大人気!!ジャーニーシェフのこだわりがたくさん詰まった一品料理です

・生ハムプレート ¥1,380- / ハーフ ¥750-

・本日の前菜4種盛り ¥980-

・季節野菜のグラタン ¥900-

・自家製ピクルス盛り合わせ ¥420-



・フライドポテト ¥420-

・ポテトサラダ ¥480-

・3種のアヒージョ+バケット2枚 ¥830-

選べる三種の具材

・ブロッコリー・マッシュルーム・イカ・エビ・しらす

・ベーコン・オイルサーディン

※バケット追加 1枚 ¥50-



・魚介のチーズフリット ¥700-

・魚介のニンニクソテー ¥780-

・秘伝ダレ仕込みのスナックチキン ¥680-



・マッシュルームのハム詰め焼き ¥650-

・タコとオリーブのマリネ ¥580-

・洋風仕立ての茶わん蒸し ¥580-

・ラムボール&ビターチョコレート ¥1,000-

・チーズ4種盛り合わせ ¥1,250-

・ビーフジャーキー ¥760-

・厳選4種のナッツ ¥520-



裏面に続く▶▶▶

\*表示価格はすべて税抜きです\*イラストはイメージです

# SALADA

サラダ ~ALLオリジナルドレッシング~

大人気!!ジャーニーシェフのこだわりがたくさん詰まったオーガニックサラダです

- ・JOURNEY'Sサラダ (オリジナル) **¥1,280-** / ハーフ **¥780-**  
フレンチドレッシング
- ・畑の肉サラダ (ビーンズ) **¥980-** / ハーフ **¥630-**  
チーズドレッシング
- ・ミネラルサラダ (海藻) **¥930-** / ハーフ **¥600-**  
しょうゆとゴマのドレッシング



# OSHOKUJI

ライス or パスタ

大人気!!ジャーニーシェフのこだわりがたくさん詰まったシメ料理です

- ・本日のパスタ ※スタッフにお尋ねください **¥1,000-**
- ・気まぐれリゾット ※スタッフにお尋ねください **¥880-**
- ・牛肉のごちやまぜピラフ **¥880-**

今日イチの  
オススメ食材を  
使用します♪



# DESSERT

デザート

当店のデザートはすべて手作りでご提供しております。

- ・鞆の浦ジェラート **¥500~**  
※福山市のゆめサポート・バクが手作りしている鞆の浦ジェラートです
- ・本日の甘いもの ※オススメメニューをご覧ください **¥520~**

\*表示価格はすべて税抜きです\*イラストはイメージです

## HIGHBALL

### ■ サントリー 角ハイボール

- ・ハイボール ￥600-
- ・コークハイボール ￥600-
- ・ジンジャーハイボール ￥600-
- ・メガ角ハイ ￥900-

## WHISKY/BOURBON

### ■ ウイスキー / バーボン

- ・山崎12年 ￥1,050-
- ・I・Wハーパー ￥700-
- ・ジムビーム ￥700-
- ・ワイルドターキー ￥700-
- ・メーカーズマーク ￥750-
- ・バランタイン ￥700-
- ・マッカラン ￥1,050-
- ・デュワーズ ￥700-
- ・カナディアンクラブ ￥700-
- ・ジャックダニエル ￥800-

ロック / 水割り / ソーダ割り /  
コーラ割り / ジンジャー割り / ストレート

## BEER

### ■ ビール & ビアカクテル

- ・生ビール (カールスバーグ) ￥600-
- ・シャンディーガフ ￥650-
- ・レッドアイ ￥650-

## BOTTLE BEER

### ■ ボトルビール

- ・ハイネケン ￥750-
- ・コロナ ￥750-
- ・ヒューガルデン ￥800-
- ・ZIMA ￥750-
- ・ノンアルコールビール ￥650-

※表示価格は全て税抜です。

## GLASS WINE

### ■ グラスワイン

#### WHITE

- ・シュタイマン“ミュラールスト”トロッケン ￥650-
- ・リンゲンフェルダー ヘアラベル ￥650-
- ・ドクターローゼン リースリング ￥650-

#### RED

- ・バルテン ドルンフェルダー ￥650-
- ・カベルネ・キュビン ￥750-
- ・ラポストール ブレンド ￥750-

## SANGRIA

### ■ サングリア

- ・自家製サングリア (赤・白) ￥800-

## FRUITS ALCOHOL

### ■ 果実酒

- ・梅酒 ￥600-

ロック / 水割り / ソーダ割り

## JAPAN

### ■ 日本酒

- ・こわっば (冷酒・熱燗) ￥650-

## SHOCHU

### ■ 焼酎

- ・二階堂 (麦) ￥500-
- ・黒霧島 (芋) ￥500-

ロック / 水割り / ソーダ割り / 湯割り / ウーロン割り / 緑茶割り

## CHUHAI

### ■ 酎ハイ

- ・プレーン ￥500-
- ・レモンチューハイ ￥600-
- ・ライムチューハイ ￥600-
- ・グレープフルーツチューハイ ￥600-

# COCKTAIL

## カクテル

### GIN ジン

・ジントニック	¥650-
・ジンソーダ	¥650-
・ジンバック	¥650-
・ジンライム	¥750-
・オレンジブロッサム	¥650-

### TEQUILA テキーラ

・テキーラトニック	¥650-
・テキーラソーダ	¥650-
・テキーラバック	¥650-
・メキシコーク	¥650-
・テキーラサンライズ	¥750-

### VODKA ウォッカ

・ウォッカトニック	¥650-
・ウォッカソーダ	¥650-
・モスコミュール	¥650-
・スクリュードライバー	¥650-
・ソルティードック	¥750-
・ブルドック	¥650-

### RUM ラム

・ラムトニック	¥650-
・ラムソーダ	¥650-
・ボストンクーラー	¥650-
・キューバリバー	¥650-
・モヒート	¥900-

### CAMPARI 薬草

・カンパリスODA	¥650-
・カンパリオレンジ	¥650-
・カンパリグレープ	¥650-
・スプモーニ	¥750-

### CASSIS カシス

・カシスソーダ	¥650-
・カシスオレンジ	¥650-
・カシスグレープ	¥650-
・カシスパイン	¥650-
・カシスウーロン	¥650-

### PEACH ピーチ

・ピーチソーダ	¥650-
・ファジーネーブル	¥650-
・ピーチグレープ	¥650-
・ピーチパイン	¥650-
・ピーチウーロン	¥650-

### DITA ライチ

・ディタソーダ	¥650-
・ディタバック	¥650-
・ディタオレンジ	¥650-
・ディタグレープ	¥650-
・ディタパイン	¥650-

### PASSOA パッションフルーツ

・パッソアソーダ	¥650-
・パッソアオレンジ	¥650-
・パッソアグレープ	¥650-
・パッソアパイン	¥650-

### TIFFIN 紅茶

・ティフィンバック	¥650-
・ダージリンクーラー	¥650-
・ティフィンウーロン	¥650-
・ティフィンミルク	¥650-

### WINE BASE ワイン

・キール	¥1,000-
・キティ	¥1,000-
・スプリッツァー	¥1,000-

### SPARKLING BASE スパークリング

・キールロワイヤル	¥1,200-
・ミモザ	¥1,200-

# NON ALCOHOL COCKTAIL

## ノンアルコールカクテル

・シャーリーテンプル	¥600-
・サルトガクーラー	¥600-
・バージンブリーズ	¥600-
・シンデレラ	¥600-
・ノンアルコールモヒート	¥600-
・レモンスカッシュ	¥600-

# SOFT DRINK

各¥500-

- ・グレープフルーツジュース
- ・オレンジジュース・パインジュース
- ・マンゴージュース・トマトジュース
- ・クランベリージュース
- ・コーラ・ウーロン茶・緑茶

# CAFE MENU & TAKE OUT

## SHAKE

ひんやりクリーミーな味わいのジャーニーオリジナルシェイク!!  
デザート感覚で1年中いけちゃうおいしさ!



¥650-



¥500-



¥500-



¥550-



¥650-

## COFFEE

- ・ホットコーヒー ¥400-
- ・アイスコーヒー ¥400-
- ・カフェラテ ¥500-
- ・アイスカフェラテ ¥500-
- ・ソイラテ ¥550-
- ・アイスソイラテ ¥550-

## TEA

- ・ホットティー (ストレート・レモン) ¥400-
- ・アイスティー (ストレート・レモン) ¥400-

## COCOA

- ・ホットココア ¥500-
- ・アイスココア ¥500-

## SOFT DRINK

- ・グレープフルーツジュース ¥400-
- ・オレンジジュース ¥400-
- ・パインジュース ¥400-
- ・マンゴージュース ¥400-
- ・トマトジュース ¥400-
- ・クランベリージュース ¥400-
- ・コーラ ¥400-
- ・ジンジャーエール ¥400-
- ・カルピス ¥400-
- ・ウーロン茶 ¥400-
- ・緑茶 ¥400-

# A LA CARTE

- ・ 生ハムの盛り合わせ ￥1,380-
- ・ フライドポテト ￥420-
- ・ スナックチキン ￥680-
- ・ 選べるナッツ 4 種 ￥520-
- ・ ビーフジャーキー ￥760-
- ・ チーズの盛り合わせ ￥1,250-
- ・ ピクルスの盛り合わせ ￥420-
- ・ ビターチョコレート ￥1,000-
- ・ JOURNEY'S サラダ (オリジナル) ￥800-
- ・ デザート (スタッフにお声がけください) ￥520~

※表示価格は全て税込です。

## AUTHENTIC JOURNEY

Kitchen: dinner/bar/beer/wine/café/party



Explore our menu featuring fresh and local ingredients with our sommelier selection wine and enjoy your journey...



LINE  
a.journey



Instagram  
authentic\_journey\_30