

Dinner time Menu



● 17:30~22:00 (ラストオーダー 21:30)

Dinner Menu



👑 人気No.1

牛ハラミ鉄板焼きステーキ
ガーリックソース

ご飯 or バゲット2個・スープ付き

2,580円

単品 2,250円



● ごはん大盛り +110円

鶏肉の鉄板焼きグリル
シャリアピンソース

ご飯 or バゲット2個・スープ付き

1,210円

単品 990円



● ごはん大盛り +110円



- 写真はイメージです。食材の入荷状況により変更となる場合がございます。予めご了承ください。
- 乳・小麦・卵・そば・落花生・くるみ・えび・かにの情報につきましては、事前にお問い合わせください。
- 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。

Dinner Menu



潮目丼

味噌汁・小鉢付き 2,380円



● ごはん大盛り +110円

海老フライと日替わり ミックスフライ膳

ご飯・味噌汁・小鉢付き
1,540円



● ごはん大盛り +110円

- 写真はイメージです。食材の入荷状況により変更となる場合がございます。予めご了承ください。
- 乳・小麦・卵・そば・落花生・くるみ・えび・かきの情報につきましては、事前にお問い合わせください。
- 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。

Dinner Menu



日替わりパスタ

スープ付き 1,320円

★ パスタの内容はスタッフより
ご案内いたします ★



※パスタの内容により、アレルギーが
変更となる場合がございます

● バゲット(単品) +110円

【福島県一アツい?!】
食べて勝利をつかみ取れ!
必勝! J勝サンド

自家製ピクルス・スープ付き

1,760円



*テイクアウトの際は、勝サンド
単品でのご用意となります



- 写真はイメージです。食材の入荷状況により変更となる場合がございます。予めご了承ください。
- 乳・小麦・卵・そば・落花生・くるみ・えび・かにの情報につきましては、事前にお問い合わせください。
- 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。

Dinner Menu



Jヴィレッジ特製 ハヤシライス

スープ付き 1,100円



● ごはん大盛り +110円

- Kids Menu -

お子さまディナー

1,100円

★ おもちゃ付き ★



- 写真はイメージです。食材の入荷状況により変更となる場合がございます。予めご了承ください。
- 乳・小麦・卵・そば・落花生・くるみ・えび・かにの情報につきましては、事前にお問い合わせください。
- 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。

Pizza Menu

★ピザのサイズは、直径25cm(2~3人前)となります★



マルゲリータピザ 1,800円

いわき産のフレッシュトマトを贅沢に使用した自家製ソースと、モッツァレラチーズが相性抜群の人気のマルゲリータピザ！



クワトロチーズピザ 1,800円

自家製ベシャメルソースにあわせ、ゴルゴンゾーラ・エメンタール・チェダー・パルミジャーノの4種のチーズを贅沢に使用しました！
お好みでハチミツをかけてお召上がりください！



伊達鶏の照り焼きコーンマヨピザ 1,800円

福島の三大ブランド鶏「伊達鶏」とコーンをたっぷり使用した、大人も子どもも楽しめる、甘じょっぱい照りマヨソースピザ！



県産野菜のシーザー風サラダピザ 1,500円

季節の10種類の県産野菜をふんだんに使用し、パルミジャーノチーズとシーザードレッシングでお楽しみいただく新感覚のサラダピザ！



- 写真はイメージです。食材の入荷状況により変更となる場合がございます。予めご了承ください。
- 乳・小麦・卵・そば・落花生・くるみ・えび・かにの情報につきましては、事前にお問い合わせください。
- 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。

Appetizer Menu



マークが付いているものは
TAKEOUTもOK♪

コイン式SAKEBarでの
二次会にもおすすめです☆

● 常磐もの白身魚のカルパッチョ

990円



● 本日の刺身盛り合わせ

1,870円



● 麓山高原豚を使用した自家製パテ・ド・カンパーニュ

770円



● 県産野菜のチキンサラダ

1,210円



選べるドレッシング ・ 自家製ドレッシング ・ サウザンドドレッシング ・ 和風ドレッシング

● 県産野菜の彩りサラダ

990円



選べるドレッシング ・ 自家製ドレッシング ・ サウザンドドレッシング ・ 和風ドレッシング

● 契約農家の新鮮野菜を使用した自家製ピクルス

660円

Appetizer Menu

- 本日のチーズ盛り合わせ  1,650円   
- 常磐ものの魚を使用したアクアパッツァ 1,320円 
- 地元有機野菜のスキレット焼き 880円 
- たっぷりネギのあったかとりポン 770円 
- ソーセージ3種盛り合わせ (プレーン・レモン・チョリソー)  880円   
- 枝豆ペペロンチーノ  660円 
- 鶏肉の唐揚げ  660円   
- ふりふりポテト (コンソメ・チリ・青のり)  660円 



マークが付いているものは
TAKEOUTもOK♪

コイン式SAKEBarでの
二次会にもおすすめです☆

- 写真はイメージです。食材の入荷状況により変更となる場合がございます。予めご了承ください。
- 乳・小麦・卵・そば・落花生・くるみ・えび・かにの情報につきましては、事前にお問い合わせください。
- 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。



幹事さんラクラク！
移動もスムーズ★



＼レストランアルパインローズ 二次会セット／

宴会場での一次会のあとは… レストランアルパインローズの二次会で盛り上がりましょう！！

二次会にピッタリなお得なワンドリンクセット、福島のお酒、各種おつまみも多数ご用意しております★

★レストランアルパインローズシェフおすすめ★
二次会にちょうど良い量のおつまみ3点セット



おつまみ3点セット(単品)

<おつまみ一例>

- ・ 本日のマリネ
- ・ 本日の魚料理
- ・ 本日の肉料理

980円

おつまみ3点セット
+ ワンドリンクセット

生ビールご注文の場合

単品でのご注文より

1,380円

370円お得！！



【選べるワンドリンク】 ● 生ビール ● ハイボール ● サワー ● ハウスワイン

- 営業時間 17:30～22:00 (ラストオーダー 21:30)
- お電話でのお席のご予約も承っております！お気軽にお問い合わせください！
- TEL:0240-23-7311 (9:00～18:00)



公式HPはこちら！
季節の宴会プランなど
ご覧いただけます★



- 写真はイメージです。食材の入荷状況により変更となる場合がございます。予めご了承ください。
- 乳・小麦・卵・そば・落花生・くるみ・えび・かにの情報につきましては、事前にお問い合わせください。
- 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。

Original Cocktail!!

Jヴィレッジ自慢の緑輝く天然芝ピッチ
をゆっくりと眺めながら、レストラン
アルパインローズ『期間限定』

“オリジナルカクテル”

をみんなで楽しもう★

ノンアルコールカクテルは
テイクアウトも可能です😊

*テイクアウトはカップ代込みとなります。



ALCHOAL

- **サンシャイン・レッドアイ** 880 円
いわき産のミニトマトを使用した贅沢なレッドアイ！
- **フラワーシャワー** 880 円
ローズシロップと白ワインをベースに、エディブルフラワーを添えた華やかなカクテル！
- **カシスネーブル** 880 円
黒すぐりと桃をベースに、オレンジジュースで一味ちがったカシスオレンジ！
- **“J”ブルー** <Jヴィレッジから臨む空と海をイメージしました★> 880 円
ライチと桃をベースに、ミックスベリーとソーダでまとめた爽やかなカクテル！



NON-ALCHOAL



- **碧空 (あおぞら)** 680 円
オレンジシロップとカルピスをベースに、空を眺めながら飲みたくなるカクテル！
- **紅茶ジュレップ** 680 円
マンゴーと紅茶をベースに、ハーブの香りを楽しみながら味わえるカクテル！
- **ベリー&ベリーソーダ** 680 円
6種類のベリーの風味に、ソーダが優しくマッチしたスツキリと飲みやすいカクテル！

Drink Menu

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 500円 / ボトル 4,800円
- フォアローゼス (バーボン) グラス 550円
- 963 リッチ&スウィート グラス 800円

【産地】福島県 郡山市 【タイプ】ブレンデッドウイスキー 【アルコール度数】46度
厳選したシェリー樽を数種類のカスク・バレルに入れ分け熟成させた後にブレンド。
より味わい深くリッチでスウィートに仕上がっているウイスキー。

- 963 スムース&ピーティ グラス 800円

【産地】福島県 郡山市 【タイプ】ブレンデッドウイスキー 【アルコール度数】46度
力強いスモーキーフレーバー。そしてドライな口当たりと長い余韻が特徴的。
加水すると甘みを感じられるが常に力強く個性のあるウイスキー。

※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)

ワイン

- アルシナック カヴァ ブリュット ボトル750ml 4,800円
【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
- ランブルスコ ロッソ ボトル750ml 4,280円
【原産国】イタリア 【産地】ロマーニャ 【品種】ランブルスコ・ソルパーラ種 【味わい】甘口
- シャトーモンペラ ボトル750ml 7,000円
【原産国】フランス 【産地】ボルドー 【品種】メルローを主体としたブレンド 【タイプ】フルボディ
- ブロカール・ブルゴーニュ ボトル750ml 7,000円
【原産国】フランス 【産地】ブルゴーニュ 【品種】ピノ・ノワール種 【タイプ】フルボディ
- キャンティー・クラシコ ボトル750ml 5,000円
【原産国】イタリア 【産地】トスカーナ 【品種】サンジョベーゼ種 【タイプ】ミディアムボディ
- ソアヴェ・クラシコ ボトル750ml 4,000円
【原産国】イタリア 【産地】ヴェネト 【品種】ガルガーネガ種 【味わい】辛口
- 新鶴 シャルドネ ボトル750ml 7,000円
【原産国】日本 【産地】会津 新鶴地区 【品種】シャルドネ種 【味わい】辛口
- ハウスワイン 赤・白 グラス120ml 660円 / ボトル750ml 3,300円
【原産国】チリ

Drink Menu

焼酎

- **麦焼酎 いいちこ** グラス 550円 / ボトル 3,850円
【産地】大分県
- **芋焼酎 黒霧島** グラス 550円 / ボトル 3,850円
【産地】宮崎県

※各種ハイボールは、一杯毎に+110円いただきます(ソーダ・ジンジャール・コーラ等)

日本酒

- **利き酒セット ★スタッフおすすめ★** 1,300円
下記6種類の銘柄から3種類をお選びいただけます。
福島酒を少しずつ楽しめるおすすめセット。冷 or 常温で各90mlのご提供となります。
- **奥の松 あだたら吟醸** 一合180ml 890円 / 四合瓶720ml 3,500円
奥の松酒造【産地】福島県 二本松【日本酒度】+4【原料米】国産米
「あだたら吟醸」は、IWC2018にて日本酒部門「最高賞」を獲得。
爽やかな香りとなめらかな喉越し、バランスのとれた味と香りで、冷から爛まで楽しめるお酒。
- **磐城 壽 親父の小言** 一合180ml 1,340円 / 四合瓶720ml 5,200円
鈴木酒造 長井蔵【産地】福島県 浪江【日本酒度】+1【原料米】出羽燦々
震災で故郷を失った蔵元が、復興の為、山形県長井市で再出発。
きっと見かけたことのある「親父の小言」その言葉の様に優しく染みわたる。
- **天明 純米大吟醸** 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【日本酒度】+1【原料米】山田錦
天明がこだわる透明感を十二分に感じることのできるお酒。
酸が味に幅を持たせながら終いではしっかりと締めてくれる、天明らしい酸の演出が体感できる。
- **純米吟醸 月弓 かほり** 一合180ml 1,090円 / 四合瓶720ml 4,280円
名倉山酒造【産地】福島県 会津若松【日本酒度】-1【原料米】夢の香
名倉山の酒造りの永遠のテーマ「本物の旨みきれいなあまさへの弛まぬ挑戦」。
華やかな香りに特徴を持たせ、馥郁とした味わいが特徴的。
- **会津中将 純米吟醸** 一合180ml 1,140円 / 四合瓶720ml 4,480円
鶴乃江酒造【産地】福島県 会津若松【日本酒度】+2【原料米】夢の香
福島県産酒造好適米夢の香を、うつくしま夢酵母で醸し、とことん福島県ブランドにこだわったお酒。
すっきりとしたきれいな香りと、シャープでさらりとしたキレのあるバランスのよい味わい。
- **結芽の奏 純米大吟醸** 一合180ml 1,040円 / 四合瓶720ml 4,280円
花春酒造【産地】福島県 会津若松【日本酒度】+2【原料米】会津産米
気軽に楽しめる贅沢なお酒をコンセプトにした新たなブランド「結芽の奏-YUME no KANADE」は、
香りは優しく、爽やかでフルーティー、酸味は控えめ、後味はスッキリとしている。

Drink Menu

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

カクテル

- カシスオレンジ 600円
- カシスウーロン 600円
- カシスソーダ 600円
- ピーチウーロン 600円
- ファジーネーブル 600円

ノンアルコール

- シャルドネスパークリング 480円
- カシスオレンジ 480円
- グリンズフリー (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