



# TAKAONE KITCHEN

GRAND MENU



## 自然と街の境目で、 非日常の食事体験。

タカオネキッチンとは、  
高尾山麓に今までなかったカフェレストランです。  
コンセプトは、親しみのある「非日常」。  
地域に根差した素材を積極的に取り入れ、  
山の麓に来てくださった皆様をお迎えます。  
肩ひじ張らず、でもどこか背筋が伸びるような、  
タカオネのお食事体験をお楽しみください。





TAKAONE KITCHEN





TAKAONE KITCHEN

# GRAND MENU



TAKAONE KITCHEN

# GRAND MENU



先駆者

高尾山麓の

新しい



TAKAONE KITCHEN &

# TAKAO BEER

高尾ビール



TAKAO BEER 代表  
池田 周平さん

高尾を拠点とする「TAKAO BEER」代表の池田周平さんは大の山好き。訪れた海外の山麓の街“トレイルヘッド”には必ず地元のブルワリーがあり、そこでは人が集まり一緒に過ごす文化があることを体感したそうです。高尾山麓に引っ越して2年、地元ブルワリーの誕生を待てずに池田さんが自ら立ち上げたブルワリー、それが「TAKAO BEER」です。作っていただいているタカオネオリジナルビールは、タカオネで過ごす人とのペアリングを考え抜いて作られたビール。レモンフレーバーを基調として、時期や料理の内容によって、レモンを入れるタイミング・アルコール度数・麦芽比率などが細かく調整されており、全く同じ仕込みはありません。また、タカオネのスタッフも一緒に仕込みに加わり、OEMではできないその時々想いを表現したビールに仕上がっています。山を楽しみ、仲間と楽しみ、タカオネで過ごす中で、「TAKAO BEER」を飲みながら山の余韻に浸る時間を、是非お楽しみください。

TAKAO BEER クラフトオリジナル on and on ..... 850 yen



TAKAONE KITCHEN

# LUNCH

## MENU



# I LUNCH MENU

良い  
場所  
で。

美味  
しい  
もの  
を、

## SPECIAL MENU

おすすめメニュー

八王子農園野菜のサラダプレート …………… 1280 yen  
(パン・デリ・スープ付き)

小比企町の中西ファームさんで収穫された野菜をメインに、15 種類以上の野菜を使用しており、身体にも心にも優しい1皿です。  
野菜は季節によって変わります。

※天候不良などの理由により八王子産の野菜の入荷がない場合がございます。



## GRAND MENU

グランドメニュー



サーロインステーキ丼 ~醤油ガーリックソース~ …1680 yen  
(サラダ or スープ)



マルゲリータ …… 1400 yen  
(サラダ or スープ)

## KID'S MENU

キッズメニュー



お子様プレート …… 1000 yen  
(オレンジジュース or リンゴジュース)  
オムレツ・ハンバーグ・エビフライ・ポテト・ケチャップライス・サラダ・ゼリー



お子様カレー …… 800 yen  
(オレンジジュース or リンゴジュース)

## SET DRINK

セットドリンク

ブレンドコーヒー (HOT / ICE) …… 200 yen

アールグレイ (HOT / ICE) …… 200 yen

100% オレンジジュース …… 200 yen

100% リンゴジュース …… 200 yen

カフェラテ (HOT / ICE) …… 300 yen

ハーブティー (HOT) カモミール …… 300 yen

ノンアルコールビール …… 400 yen

ランチビール …… 500 yen

## 追加 MENU 内容はスタッフまで

セットサラダ …… 200 yen

セットスープ …… 150 yen

バケット …… 200 yen

ミニデザート …… 250 yen

※ランチメニューをご注文の方に限ります

## A LA CARTE MENU

単品メニュー

フライドポテト …… (ハーフ) 500 yen  
…… (フル) 650 yen

アンチョビバターフライドポテト …… (ハーフ) 600 yen  
…… (フル) 750 yen

グリーンハーブサラダ …… 800 yen

ソーセージ盛り合わせ …… 1000 yen

マルゲリータ (単品) …… 1350 yen

コヨーテナッツ …… 600 yen

オリーブマリネ盛り …… 600 yen

いろいろ野菜のピクルス …… 500 yen

スモーク枝豆 …… 500 yen

ビーフジャーキー …… 600 yen

ハモンセラノ生ハム …… 950 yen



## SWEETS

スイーツ

- タカオネプリン ..... 550 yen  
 マスカルポーネチーズを使用した濃厚で固めの  
 タカオネで一番人気のイタリアンプリンです。
- ベイクドチーズケーキ ..... 700 yen
- ガトーショコラ ..... 700 yen
- ベリーとマスカルポーネのフレンチトースト ..... 1000 yen
- バニラアイス ..... 500 yen
- 季節のおすすめアイス ..... 500 yen  
 内容はスタッフまでお尋ねください

## COFFEE / TEA

コーヒー / ティー

- ブレンドコーヒー (HOT / ICE) ..... 550 yen
- カフェラテ (HOT / ICE) ..... 650 yen
- 抹茶ラテ (HOT / ICE) ..... 600 yen
- 選べるハーブティー (HOT) ..... 600 yen  
 レモニーミント / ラベンダー / アフタヌーンローズ / ローズヒップ
- アールグレイ (HOT / ICE) ..... 500 yen
- チャイ (HOT / ICE) ..... 600 yen

## JUICE

ジュース

- 自家製ジンジャエール ..... 600 yen
- クラフトコーラ ..... 600 yen
- 自家製レモネード (HOT / ICE) ..... 600 yen
- 自家製レモンスカッシュ ..... 600 yen
- 100% オレンジジュース ..... 600 yen
- 100% りんごジュース ..... 600 yen

## WINE

ワイン

- 本日のグラスワイン (赤 / 白) ..... 750 yen ~
- ホットワイン ..... 750 yen
- スパークリングワイン ハーフボトル ..... 1900 yen
- フルワインボトル各種 ..... 2900 yen ~  
 ワインリストをご覧ください

## SWEETS & DRINK SET

スイーツとドリンクのセット

スイーツとソフトドリンクを同時にご注文の場合 100円引きになります



タカオネプリン



ベイクドチーズケーキ



ガトーショコラ



ベリーとマスカルポーネの  
フレンチトースト

## BEER

ビール

### TAKAO BEER × TAKAONE

ここでしか飲めないオリジナル生ビール

TAKAO BEER クラフトオリジナル on and on ..... 850 yen

ハイネケン 生 ..... 800 yen

ハートランド 中瓶 (500ml) ..... 700 yen

ノンアルコールビール (瓶) ハイネケン0.0 ..... 600 yen



## SPIRITS

スピリッツ

TOKYO HACHIO JIN CLASSIC (ソーダ割り / お湯割り) ..... 850 yen

ロンドンドライジン製法を踏襲し、伝統的でありながら、とうもろこしの甘い香りの広がるトーキョードライジンのニュースタンダード。

TOKYO HACHIO JIN ELDER FLOWER (ジントニック / ストレート) ..... 850 yen

ジンに馴染みのない方への、新たな体験の入口となるスピリッツ。甘夏とエルダーフラワーの華やかな香りが広がる逸品です。

## SAKE

酒

高尾の天狗 純米吟醸 (1 合) (冷酒 / 常温 / 熱燗 / ぬる燗) ..... 850 yen

八王子産「ひとごち」と「キヌヒカリ」が原料の純米吟醸酒。お米の香りの最も引き立つ冷がオススメです。

信州舞姫 からくち 芳醇静 生醸造 (300ml) (冷酒) ..... 950 yen

## WISKEY

ウイスキー

ハイボール ..... 600 yen

自家製ジンジャーハイボール ..... 700 yen

クラフトコークハイボール ..... 700 yen

## COCKTAIL

カクテル

自家製レモンサワー (ウォッカ使用) ..... 700 yen

レモンの果肉味溢れる、甘めのレモンサワー。  
ウォッカベースでクセなくお召し上がりいただけます。

梅酒 SINGLE YEAR ..... 700 yen  
(ロック / ソーダ割り / 水割り)

フレッシュハーブモヒート ..... 750 yen

サングリア ..... 750 yen

## WINE

ワイン

本日のグラスワイン (赤 / 白) ..... 750 yen ~

ホットワイン ..... 750 yen

スパークリングワイン ハーフボトル ..... 1900 yen

フルワインボトル各種 ..... 2900 yen ~  
ワインリストをご覧ください





ニ  
ュ  
ー  
ス  
タ  
ン  
ダ  
ー  
ド

ト  
ー  
キ  
ョ  
ー

TAKAONE KITCHEN &

# TOKYO HACHIO GIN

ト ー キ ョ ー ハ チ オ ウ ジ ン

トロンボーン奏者でもあり、蒸留者でもある中澤眞太郎氏によって生み出されるスピリッツ。伝統的なロンドンドライジンのように、普遍的でありながらも、楽曲を表現するように様々な素材の試行を重ね、長く愛されるニュースタンダードを目指す。HACHIOGINが基礎となり、それを扱うバーテンダーによって新たなハーモニーが生まれ、一部の人の趣向品の枠を超えた多くの人に愛されるスピリッツとなる。

**TOKYO HACHIO JIN CLASSIC** ..... 850 yen  
(ソーダ割り / お湯割り)

ロンドンドライジン製法を踏襲し、伝統的でありながら、  
とうもろこしの甘い香りの広がるトーキョードライジンのニュースタンダード。

**TOKYO HACHIO JIN ELDER FLOWER** ..... 850 yen  
(ジントニック / ストレート)

ジンに馴染みのない方への、新たな体験の入口となるスピリッツ。  
甘夏とエルダーフラワーの華やかな香りが広がる逸品です。





TAKAONE KITCHEN

# DINNER

## MENU



# I DINNER MENU



## SPECIAL MENU

おすすめメニュー

### 八王子農園野菜のサラダ …………… 950 yen

小比企町の中西ファームさんから収穫された野菜をメインに使用。  
15種類以上の野菜を使っており、身体にも心にも優しい1皿です。

※天候不良などの理由により八王子産の野菜の入荷がない場合がございます。



## SPECIAL MENU

おすすめメニュー

### シャルキュトリー盛り合わせ …………… 1680 yen

パテドカンパーニュ、合鴨ロース、ハモンセラーノ、  
サラミ、キャロットラペ、セミドライトマト

お肉の盛り合わせ。

自家製のパテドカンパーニュは肉の旨みがたっぷり詰まった逸品。  
ワインや高尾ビールとともにどうぞ。



## SPECIAL MENU

おすすめメニュー

### 八王子産長ネギと合鴨ロースのオープン焼き …………… 1400 yen ～ネギバルサミソース～

八王子市高月地区でネギとサツマイモを作られている地元農家、Y-FARMさんのネギを使用。とっても甘い焼きネギと、白髪ネギ、ネギソースとネギが主役の一品です。ジューシーな合鴨ロース肉との相性抜群です。

※5月～7月の間で一時期八王子産ではない場合があります。ご了承ください。



## TAPAS

小皿料理



カプレーゼ



サーモンの  
カルパッチョ

コヨーテナッツ…………… 600 yen  
オリーブマリネ盛り…………… 600 yen  
いろいろ野菜のピクルス…………… 500 yen  
スモーク枝豆…………… 500 yen  
自家製鶏ハム…………… 500 yen  
ビーフジャーキー…………… 600 yen  
ハモンセラノ生ハム…………… 950 yen  
パテドカンパーニュ…………… 750 yen  
カプレーゼ…………… 780 yen

サーモンのカルパッチョ…………… 850 yen  
チーズ盛り合わせ…………… 1200 yen  
(チーズの内容はスタッフまで)  
八王子野菜の塩麴ディップ…………… 880 yen



八王子野菜の塩麴ディップ

## HOT TAPAS

あたたかい小皿料理

チリミートとアボカドのナチョス…………… 680 yen  
揚げたてのトルティーヤにチリミートやアボカドソースを  
ディップしてお召し上がりください。

季節野菜のフリッタータ (イタリアンオムレツ)…………… 780 yen

海老とブロッコリーのアヒージョ…………… 950 yen  
(バケット付き)

ソーセージ盛り合わせ…………… 1000 yen

柔らか牛ハラミ串 ~ BBQ ソース~ (2本)…………… 1150 yen

バケット (2個)…………… 200 yen

ガーリックトースト (2個)…………… 450 yen



チリミートと  
アボカドのナチョス

ソーセージ  
盛り合わせ

柔らか牛ハラミ串

季節野菜の  
フリッタータ

海老とブロッコリーの  
アヒージョ (バケット付き)



ジャワイアンポテト



## FRIED

揚げ物

フライドポテト…………… (ハーフ) 500 yen  
…………… (フル) 650 yen

アンチョビバターフライドポテト…………… (ハーフ) 600 yen  
…………… (フル) 750 yen

ジャワイアンポテト…………… 800 yen  
スイートチリソースとナンブラーを合わせた甘い辛いソースに  
ポテトを和えて、サワークリームをのせました。

バッファローチキンウイング (6本)…………… 950 yen  
揚げたての骨付き鶏にスパイシーなソースを絡めました。



# DINNER

## SALAD

サラダ

- グリーンハーブサラダ…………… 800 yen  
八王子農園野菜サラダ…………… 950 yen  
ベーコンとマッシュルームのシーザーサラダ… 900 yen

## PASTA / RICE

パスタ / ご飯もの



八王子ベーコンの濃厚カルボナーラ



タカオネ特製  
ナポリタン

### 八王子ベーコンの濃厚カルボナーラ…………… 1300 yen

八王子で作られた国産豚肉を使用した八王子ベーコンの旨みたっぷり。  
チーズと卵をしっかり感じられる逸品です。

### タカオネ特製ナポリタン…………… 1150 yen

昔懐かしい+コクと旨みを感じられるタカオネ特製ナポリタン

### シェフのおすすめパスタ…………… (内容別途)

### シェフのきまぐれカレー…………… (内容別途)

### タカオネ夜定食…………… (内容別途)

### ライス…………… 200 yen

### バゲット (2個)…………… 200 yen

### ガーリックトースト (2個)…………… 450 yen

## PIZZA

ピザ



マルゲリータ



サーモンとルッコラのピザ  
～レモン風味～

### マルゲリータ…………… 1350 yen

### 4種チーズのクワトロピザ ～はちみつ添え～…………… 1500 yen

### サーモンとルッコラのピザ ～レモン風味～…………… 1450 yen

### シェフの気まぐれピザ…………… (黒板に記載)

## KID'S MENU

キッズメニュー

### お子様プレート…………… 1000 yen

(オレンジジュース or リンゴジュース 付き)

オムレツ・ハンバーグ・エビフライ・ポテト・ケチャップライス・サラダ・ゼリー

### お子様カレー…………… 800 yen

(オレンジジュース or リンゴジュース 付き)



お子様プレート





国産牛ランプのグリル



大山鶏のグリル  
～ハーブ塩と柚子胡椒添え～



ハーブマリネサーモンのレアソテー  
～ケッカソース～

## MAIN

メイン

国産牛ランプのグリル (150g)	2580 yen
ポークスペアリブとじゃがいものハニーマスタードソース (230g)	1500 yen
大山鶏のグリル ～ハーブ塩と柚子胡椒添え～ (230g)	1500 yen
ラム肉と香味野菜のスパイス煮込み ～クスクス添え～	1580 yen
ハーブマリネサーモンのレアソテー ～ケッカソース～	1500 yen

※メインのお料理は調理にお時間いただく場合がございます。ご了承ください。



## SWEETS

スイーツ

- タカオネプリン ..... 550 yen  
 マスカルポーネチーズを使用した濃厚で固めの  
 タカオネで一番人気のイタリアンプリンです。
- ベイクドチーズケーキ ..... 700 yen
- ガトーショコラ ..... 700 yen
- ベリーとマスカルポーネのフレンチトースト ..... 1000 yen
- バニラアイス ..... 500 yen
- 季節のおすすめアイス ..... 500 yen  
 内容はスタッフまでお尋ねください

## COFFEE / TEA

コーヒー / ティー

- ブレンドコーヒー (HOT / ICE) ..... 550 yen
- カフェラテ (HOT / ICE) ..... 650 yen
- 抹茶ラテ (HOT / ICE) ..... 600 yen
- 選べるハーブティー (HOT) ..... 600 yen  
 レモニーミント / ラベンダー / アフタヌーンローズ / ローズヒップ
- アールグレイ (HOT / ICE) ..... 500 yen
- チャイ (HOT / ICE) ..... 600 yen

## JUICE

ジュース

- 自家製ジンジャエール ..... 600 yen
- クラフトコーラ ..... 600 yen
- 自家製レモネード (HOT / ICE) ..... 600 yen
- 自家製レモンスカッシュ ..... 600 yen
- 100% オレンジジュース ..... 600 yen
- 100% りんごジュース ..... 600 yen

## WINE

ワイン

- 本日のグラスワイン (赤 / 白) ..... 750 yen ~
- ホットワイン ..... 750 yen
- スパークリングワイン ハーフボトル ..... 1900 yen
- フルワインボトル各種 ..... 2900 yen ~  
 ワインリストをご覧ください

## SWEETS & DRINK SET

スイーツとドリンクのセット

スイーツとソフトドリンクを同時にご注文の場合 100円引きになります



タカオネプリン



ベイクドチーズケーキ



ガトーショコラ



ベリーとマスカルポーネの  
フレンチトースト

## BEER

ビール

### TAKAO BEER × TAKAONE

ここでしか飲めないオリジナル生ビール

TAKAO BEER クラフトオリジナル on and on ..... 850 yen

ハイネケン 生 ..... 800 yen

ハートランド 中瓶 (500ml) ..... 700 yen

ノンアルコールビール (瓶) ハイネケン0.0 ..... 600 yen



## SPIRITS

スピリッツ

TOKYO HACHIO JIN CLASSIC (ソーダ割り / お湯割り) ..... 850 yen

ロンドンドライジン製法を踏襲し、伝統的でありながら、とうもろこしの甘い香りの広がるトーキョードライジンのニュースタンド。

TOKYO HACHIO JIN ELDER FLOWER (ジントニック / ストレート) ..... 850 yen

ジンに馴染みのない方への、新たな体験の入口となるスピリッツ。甘夏とエルダーフラワーの華やかな香りが広がる逸品です。

## SAKE

酒

高尾の天狗 純米吟醸 (1 合) (冷酒 / 常温 / 熱燗 / ぬる燗) ..... 850 yen

八王子産「ひとごち」と「キヌヒカリ」が原料の純米吟醸酒。お米の香りの最も引き立つ冷がおススメです。

信州舞姫 からくち 芳醇静 生醸造 (300ml) (冷酒) ..... 950 yen

## WISKEY

ウイスキー

ハイボール ..... 600 yen

自家製ジンジャーハイボール ..... 700 yen

クラフトコークハイボール ..... 700 yen

## WINE

ワイン

本日のグラスワイン (赤 / 白) ..... 750 yen ~

ホットワイン ..... 750 yen

スパークリングワイン ハーフボトル ..... 1900 yen

フルワインボトル各種 ..... 2900 yen ~  
ワインリストをご覧ください

## COCKTAIL

カクテル

自家製レモンサワー (ウォッカ使用) ..... 700 yen

レモンの果肉味溢れる、甘めのレモンサワー。  
ウォッカベースでクセなくお召し上がりいただけます。

梅酒 SINGLE YEAR ..... 700 yen  
(ロック / ソーダ割り / 水割り)

フレッシュハーブモヒート ..... 750 yen

サングリア ..... 750 yen





## 宿泊者様向けディナーコース

〈 タカオネコース 〉

3500 yen

前菜2種盛り合わせ

八王子農園野菜サラダ

カプレーゼ

季節野菜のジェノベーゼ

国産豚ロースのグリル

デザート or チーズ3種盛り合わせ

※注文の際にどちらかお選びください。1グループで1種類となります。

コーヒー or 紅茶





## 宿泊者様向けディナーコース

〈 プレミアムコース 〉

4500 yen

前菜3種盛り合わせ

八王子農園野菜サラダ

海老とマッシュルームのアヒージョ

季節野菜のフリット ハーブソルト添え

シェフのおすすめパスタ

国産牛モモ肉のグリル

コーヒー or 紅茶

デザート +500yen

※宿泊者様向けとなります。事前に予約が必要となります。



召し上がれ

おいしい野菜を

八王子の

TAKAONE KITCHEN &

# HACHIOJI VEGETABLE

八王子野菜

## 中西 ファーム



江戸時代から約200年間、八王子市小比企町で続く農園。約300ヘクタールという広大な敷地で年間約100種類の野菜を収穫。「楽しく・美しく・健康」をモットーに日々進化を遂げ、野菜をただ販売するだけでなく、収穫体験やイベント・マルシェなどを定期的に開催し、地域交流や野菜の魅力の発信を様々な形で行っています。若手中心に、いつも笑顔で元気なメンバーが楽しく活動しています。シェフが開業前から私生活で食べていた中西ファームのおいしい野菜を、タカオネのお客様に提供したいと考え、開業当初から使用させていただいています。これからも、中西ファームとともに、八王子野菜の魅力を発信し、美味しくて優しい料理を提供してまいります。

中西ファーム 7代目 中西 雅季さん

オープン当初から野菜を使っていただきありがとうございます。高尾山麓に出来た新名所！お料理、景色、お店の雰囲気、全てに八王子の良さが詰まっている場所だと思います。中西ファームは、美味しい野菜を作り、引き続きタカオネさんを応援していきます！

## キテレッツ ファーム

代表 神田 賢志さん

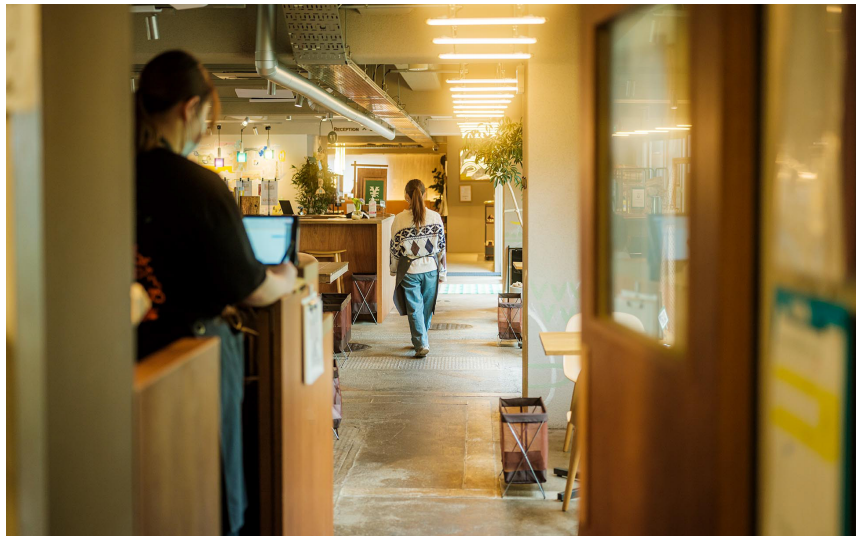
八王子小比企町を拠点に、JAS認定の有機野菜を中心様々な野菜を栽培しています。『ヒトにも自然にも優しく安全である』をモットーに、飲食店や販売店以外に卸す以外にも、週に3回ほど生産者の神田さんの自宅の近く（堀之内）で無人販売を行っています。

## Y-FARM

代表 飯田 祐己さん

八王子市高月地区でネギとサツマイモを専門に生産している農家さんです。以前「中西ファーム」でタカオネ担当だった飯田さんが独立され、立ち上げた農場で、その時のつながりでタカオネはY-FARMさんからネギを仕入れています。メニューにある「八王子産長ネギと合鴨ロースのグリル」は、ジューシーで甘い飯田さんのネギを食べて思いついた、ネギをたっぷり使用したメニューです。ぜひお召し上がりください。





TAKAONE  
KITCHEN