

since 2022



GRAND MENU

welcome to
Restore.

COFFEE & WINE
CAFE DINING



KANNONZAKI_RESTORE

LUNCH

※バゲット大盛 各サイズ +¥100 ※ライス大盛 +¥100

recommend!

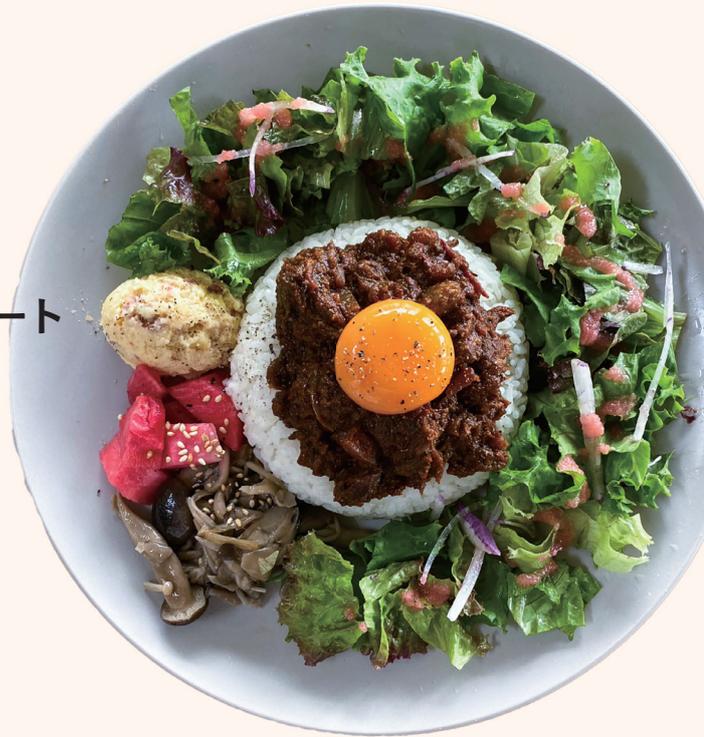
週替わりランチ

¥1,800~

ネオよこすかスパイスカレープレート

¥1,780

牛肉やフルーツを加え6時間以上赤ワインと煮詰めた旨味抜群のスパイスカレー



大豆ミートの唐揚げプレート

¥1,480

これ本当に"大豆ミート"?!
秘伝の特製つけダレでご飯が進みます



旬の横須賀三浦野菜の グリルサラダプレート

M size : ¥1,520 L size : ¥1,680

葉物野菜、副菜、旬の横須賀三浦野菜五種をグリルで
お腹いっぱいサラダをどうぞ
※バゲット付



SET MENU

DRINK set all ¥500

お好きなドリンク、どれでも ¥500!
※ストロングラテ +¥50
※アルコール、ドリップコーヒーは除く

FOOD set ¥500

大豆ミートの唐揚げ 単品 5個
ポテトフライ〜本格タルタルソース〜
砂肝のアヒージョ風オイル煮
バジル薫るマグロのディップ

KIDS LUNCH

¥1,300

kids lunch & drink set

大豆ミートの唐揚げプレート (ポテト付)

+

KIDS DRINK

(オレンジジュース / カルピス / マンゴージュース)



FOOD

Appetizer

★ 大豆ミートの唐揚げ 単品5個

レストラン本店で大人気のポテトサラダ

ポテトフライ〜本格タルタルソース〜

★ 砂肝のアヒージョ風オイル煮 ※バゲット付

バジル薫るマグロのディップ ※バゲット付

チーズの盛り合わせ

ブレンダーチーズのカプレーゼ

ランチプレートで
大人気の唐揚げ!

¥680

¥680

¥680

¥680

¥680

¥1,300

¥1,500



砂肝のアヒージョ風オイル煮

Side Dish

★ 無添加麴味噌漬け やみつきクリームチーズ

CPC〜キャラメルポップコーン〜

桜チップの燻製ミックスナッツ

大人蜂蜜レモン

ドライフルーツ盛り合わせ

¥480

¥480

¥480

¥480

¥480

DESSERT

#罪悪感無しデザート

全てのデザートを担当にてひとつひとつ手作りしております。

#グルテンフリー #白砂糖不使用 #一部カゼインフリー

TAKEOUTやホールの
予約販売も承ります！



コーヒーと一緒に。

エスプレッソ薫る

本格大人ティラミス

¥720

エスプレッソ使用

本格派のレ스토랑一番人気商品！

Other Dessert

recommend!

数量限定デザート

¥700~

創作が好きな

僕らのおすすめのデザートです

SET MENU

DESSERT&DRINK set

DRINK all ¥500



お好きなドリンクが全品 500円！
こだわりのデザートと一緒にどうぞ！

※ストロングラテ +¥50
※アルコール、ドリップコーヒーは除く

コーヒーと一緒に。

ゴルゴンゾーラチーズケーキ

¥720

バスクチーズケーキ

¥680

ビターガトーショコラ

¥680

COFFEE

Barista's Message

コーヒーの世界は奥が深く、ワインのようにこだわったらキリがありません。

0.1gのコーヒー豆の重さや、焙煎日、焙煎具合、気温、湿度...

観音崎の大自然の中で、おいしいコーヒーを楽しみながらゆっくりと時間を満喫して頂けたなら、最高のひとときになることは間違いありません。



Espresso

アメリカーノ	¥650
エスプレッソ	¥650
カフェラテ	¥680
カフェラテにシロップを加えて デザート気分のコーヒーはいかが？	
キャラメルマキアート	¥680
カフェモカ	¥680
ハニーラテ	¥680
ストロングラテ	¥720

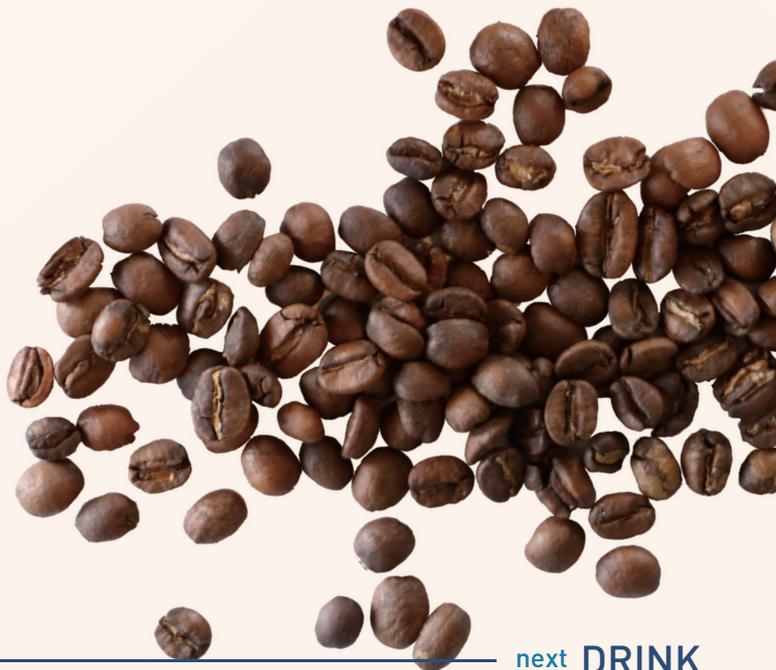
※ショット追加 +¥50 ※オーツミルクに変更可 +¥50

Drip Coffee

本日のドリップコーヒー
¥ASK

バリスタ厳選のおすすめ豆の
うんまい浅煎りコーヒー。
酸を楽しむコーヒー新体験の世界へようこそ。

※1杯1杯淹れるので少々お時間いただきます



DRINK



自家製ドリンク

made by #バリスタくん

all ¥680

添加物、香料を一切使用していないバリスタくん特製ドリンクはいかがでしょうか。

各ドリンクに使用しているシロップはスタッフ一同じっくりと時間をかけてお作りしております。

Spice!
Spice!
Spice!

Cold

レモンスカッシュ〜カルダモン薫る〜

ペッパージンジャーエール

クラフトコーラ

本格チャイ

Hot

ビターレモネード

ペッパーホットジンジャー

本格チャイ

Soft Drink

マンゴージュース ¥580

オレンジジュース ¥580

カルピス ¥580

サンペレグリノ (炭酸水) ¥720

アクアパンナ (水) ¥720

Non Alcohol

アサヒノンアルビール ¥720

ノンアルコール
スパークリングワイン (白/ロゼ)

各 ¥1,300

「脱アルコールワインとブドウジュースのブレンド製法」で生まれた香りの華やかさで、ノンアルでも楽しめちゃう!

Alcohol

お疲れ“なま”です! マルエフ生ビール

ブラックニッカハイボール

“日本一美味しい” まんこいクラフトレモンサワー

ペッパージンジャーハイ

クラフトコークハイ

¥720

¥650

¥680

¥680

¥680



WINE



Grass Wine

グラスワイン

¥850~

泡・白・赤 etc...

その日のおすすめを提供させていただきます

Bottle Wine

ボトルワイン

¥3,500 ¥4,000

¥5,000 ¥6,000



コスパ最強の全200種類の中からお客さまに合わせて選びます
もちろん気に入ったものを自分で探すのも面白い

泡

sparkling wine

スッキリ軽やか
しっかり飲みごたえ

赤

red wine

フルーティー
しっかり濃厚系

白

white wine

軽やか系
濃い系

ロゼ

rosé wine

スティルワイン
スパークリング

オレンジ

orange wine

華やか
ビター

微発泡もご用意ございます。

What's オレンジワイン??

最近よく耳にするオレンジワイン。オレンジワインを知ることでもたひとつワインの楽しみ方が広がりますよ！

オレンジワインの原料とは、白ワインで使用する白ぶどう。そして、白ぶどう果汁を搾った後に、その残った皮と種などを一緒に浸してつくるワイン。だから、白ワインよりも色が濃いのですね～！

皮と種により、より華やかになったり、ビターになったり... ワイナリーによって個性が出てきます！みなさんの好みに合わせてチョイスしますよ ^ ^



MESSAGE

Our Message

ここまで目を通してくださってありがとうございます。

ぼくたち、私たちレストア観音崎店のスタッフは
横須賀に生まれ育ち、これまでそれぞれ違った道を
歩んできた先で

「目の前にいる人を幸せにする」

という理念のもとに集まりました。

この文章を読んでいる顔をあげれば見える美しい海原
そして背後には緑が広がっている最高の景色の中で
こだわりぬいて一杯ずつ丁寧に入れたコーヒーや厳選されたワイン
そして横須賀・三浦で採れたものを使用し
真心を込めて作った料理を楽しんで頂けたら幸いです。

そして、

横須賀に馴染みがある人も

初めて横須賀を訪れた人にも

横須賀をより愛しく身近な存在に思っただけでしたら最幸です！



Design by

はっとりきみ

2000年。横須賀生まれ。文化学園大学を卒業後、現在は都内デザイン会社の新米デザイナー。
大学在学中に、地元横須賀・三浦を地元の人向けに紹介した『ときめきマガジン ILO(イロ)』を発行。(レストア観音崎店も掲載)
好きなものは海と恐竜、綺麗な石ころ。



LUNCH

※バゲット大盛 各サイズ +¥100 ※ライス大盛 +¥100

recommend!

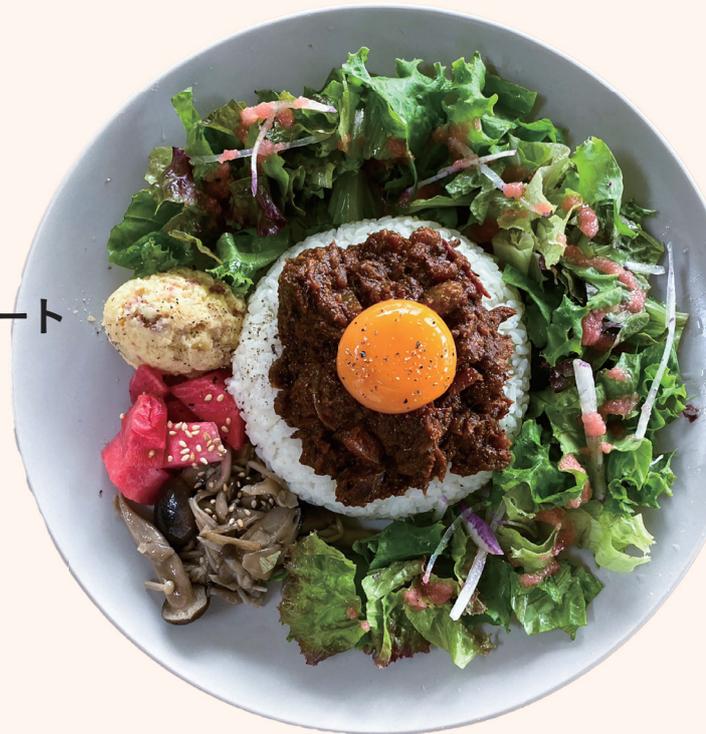
週替わりランチメニュー

¥1,800~

ネオよこすかスパイスカレープレート

¥1,680

牛肉やフルーツを加え6時間以上赤ワインと煮詰めた旨味抜群のスパイスカレー



大豆ミートの唐揚げプレート

¥1,380

これ本当に"大豆ミート"?!
秘伝の特製つけダレでご飯が進みます

旬の横須賀三浦野菜の グリルサラダプレート

M size : ¥1,430 L size : ¥1,580

葉物野菜、副菜、旬の横須賀三浦野菜五種をグリルで
お腹いっぱいサラダをどうぞ

※バゲット付



SET MENU

DRINK set all ¥500

好きなドリンク、どれでも ¥500!

※ストロングラテ +¥50

※アルコール、ドリップコーヒーは除く

FOOD set ¥500

大豆ミートの唐揚げ 単品 5個
ポテトフライ〜本格タルタルソース〜
砂肝のアヒージョ風オイル煮
バジル薫るマグロのディップ