

### 名物料理①

- ☆おばんざい六種盛り 1800
- ・ビーツポテトサラダ 600
- ・ブロッコリーの塩麴炒め 600
- ・旬野菜のマリネ 600
- ・坦々ピーマン 600
- ・ももトマト 600
- ・なすとピーマン揚げ浸し 600

### 揚げ物&つまみ

- ☆しんちゃん家のさつまいも 880
  - ↳ マスカルポーネ
- ・ヨコスカ牛コロッケ1個 400
- ・しいたけフライ1個 450
- ・自家製ローズマリーポテト 680

### 名物料理②フィンガーフード

- ☆レストアSP ※1個 550  
走水海苔・アボカドペースト・三崎ネギトロ
- ・レバームース ※2個 700
- ・ヨコスカコーストビーフ※2個800
- ・ラムバーガー ※2個 800
- ☆アスパラガスと生ハムの春巻き680

### 又の飯デザート

- ☆究極の土鍋ご飯ーTKGー
  - 2合1500 3合1800
- ・TKU 880
- ・ネギトロユッケ丼 1000

### デザート

- ・しんちゃん家のさつまいもカスタータ 700
  - ・平山さんゼラート 福島 600
- 名物料理③
  - ・大山鶏の唐揚げ↳塩麴漬け 880
  - ↳チャーベキソース和え

### 逸品

- ☆鴨ねぎ↳旬三浦野菜↳ 1500
- ・アボカドグラタン 700
- ・季節のサラダとフルーツ和え
- ↳パルミジャーノを添えて
- ☆新玉ねぎのロースト 750
- ↳RESTOニオンスープ
- ・チーズ豆腐 800

### ☆レストアの由来

レストアはレストランの語源で、修復する回復するという意味を持ちます。

僕らのお店に来てくれたお客様が、何か少しでもハッピーになれたり、嫌なことを忘れさせてくれる時間になったり、元気になってくれたら良いな、そんな意味を込めてレストアにしました。

みなさんにとって今日という日がレストアな1日になりますように。



## ビール

- ☆アサヒスーパードライ 660
- ペロニー 700
- 自家製シャンディーガフ 700
- ノンアルコールビール 660

## ジン

- ・バッチ1 (パリ) 1000
- ・トニック (パリ) 1000
- ・ベル・エール (パリ) 1000
- ・コーヴァル・ドライ・ジン (アメリカ) 1000

## ウイスキー

- ・ブラックニッカ 600
- ・余市 1000
- ・自家製ジンジャーハイ 660

## スピリッツ&リキュール

- ・メスカル (メキシコ) 1000
- ・グラッパ (イタリア) 1000
- ・ラム (沖縄) 1000
- ☆アペロール (イタリア) 700
- ・シナモン梅酒 (熊本) 700

## サワー

- ☆イチゴサワー 700
- ・レモンサワー 600
- ・究極レモンサワー 660
- ☆みりんレモン 660
- ・トマトレモンサワー 660
- ・ビネガーサワー 600

## ワイン各種

- ☆グラスワイン 1000〜1200
- ・ボトルワイン 5500〜
- 泡・白・赤・ロゼ・オレンジの中から  
お好きなものをスタッフまで

## 焼酎&ハイ

- ・[麦] チルグリーン 660
- ・[芋] DAÏYAME 660
- ・[黒糖] まんこい 660
- ・[香] カルダモン焼酎 660
- ☆[香] シン・コーラ 600
- ・クラマトトマトハイ 700
- ・橋本茶舗の緑茶ハイ 550
- ・ウーロンハイ 550

## 本日の日本酒 スタッフまで

グラス 700 一合 1400

## ソフトドリンク

- ・レモンスカッシュ 600
- ・ジンジャエール 600
- ・クラフトコーラ 600
- ・カルピス 450
- ・ビネガーソーダ 450
- ・濃厚緑茶 450
- ・ウーロン茶 450