



EAT TOGETHER

お客様も、食材の生産者も、そして提供する私たちも、ひとつのテーブルを囲むように楽しみたい。

We hope this place becomes a roundtable where you the customers, people behind the produce, and we the staff all come to sit together.

No.3 **LANDABOUTSALAD M/L** M(1~2人) 990
LANDABOUT salad medium/large L(3~4人) 1,350

あおさ香るポテトサラダ 660
potato salad with AOSA

マッシュポテトとゆで卵にあおさが入った大人のポテトサラダです。
混ぜて食べてください！

なが **いガーリックトースト** **regular** 1,330
garlic toast (regular/half) **half** 670

※蟹味噌バターにも変更できます。

五味醤油さんの炙りやまご味噌のお茶漬 1,100
broiled YAMAGO miso ochazuke

目の前で焦がす味噌を入れてお召し上がりください！

※ 五味醤油さん 山梨県甲府で、明治元年より醸造業を営んでいる会社です。

LANDABOUT オリジナル手巻き寿司 **M** 1,720
LANDABOUT original sushi rolls **L** 2,700

ご飯 rice 280

のり seaweed 110

Make sharing tacos | 2人前 1,750
original taco トルティーヤ追加 more tortilla 200

様々な具材を組み合わせて自分好みのタコス！

STEP 1 **サイズを選ぶ**
Choose a size

M size / L size

STEP 2 **野菜を選ぶ** M.L 共に 5種類
Choose your vegetables 5 choice

きゅうり / ブロッコリー / ミニトマト / 紅心甘根 / パクチー /
マッシュルーム / パプリカ / アスパラ / スタッフのオススメ
cucumber / broccoli / mini tomato / water melon radish /
coriander / mushroom / bell pepper / asparagus / current
recommende vegetable

STEP 3 **ドレッシングを選ぶ** M.L 共に 1種類
Choose your dressing (1 dressing for both sizes)

オニオン / ビーツ / 紫蘇 / コチュジャン / ごま / おまかせ
onion / beetroot / shiso / cochujan / sesame / chef's selection

STEP 4 **トッピングを選ぶ** M 1種 / L 2種
Choose toppings

Medium: one per plate / Large: two per plate

くるみ / クルトン / レーズン / ドライイチジク / フライド
オニオン / フライドレンコン / パルミジャーノ
walnut / crouton / raisin / dry fig / fried onion / fried lotus
root / parmesan

APPETIZER

タパス 3種盛り 1200 **タパス 1種盛り** 550
choose 3 tapas choose 1 tapa

自家製ピクルス
homemade pickles

自家製フルーツチーズ
homemade fruits and cheese

ラム酒の利いたチーズに蜂蜜をかけて召し上がれ！

バブトニック / スパークリングワイン

山椒香る、燻製鴨のロースト
smorked duck

自家製フムスとバケット
homemade hummus

キャロットラペ
carrots rape

ナッツとドライフルーツ
nuts and dried fruit

クリームチーズの味噌漬
cream cheese with miso sause

HOT DISHERS

フィッシュ & チップス ~自家製タルタルソース付き~ 760
fish and chips

sae vegetable のすじ青のりとしらすのふわとろオムレツ 780
whitebait Omelette and sea weed

イスラエルの定番！自家製ファラフェル 660
homemade falāfi **ピタパン** pita bread 280

ひよこ豆で作ったコロケ、本場のレシピを再現しました！

モヒート / ハイボール

No.5 **メイクインポテトフライ アンチョビオイル和え** 680
mayqueen fried potatoes, anchovy oil

No.2 **菜彩鶏の唐揚げ** ~じゃこ山椒のタルタル~ 860
saisaidori fried chicken with sansho japanese pepper

seaweed & dried young sardines tartare

奥出雲の無添加山椒ジャコのりを混ぜ込んだタルタルと一緒に。

ビール / ジントニック

鹿児島県産三笠きのこ

白えのぎと蛸のアヒージョ (バケット付き) 760
today's ahijo **バケット追加** more baguette..... 250

ガーリック枝豆 530
garlic edamame



PIZZA / PASTA

クアトロフォルマッジ〜北海道産菩提樹の蜂蜜を添えて〜 1,760
quattro formaggi topped with Hokkaido Bodaijyu honey

フルーツカクテル

本日のパスタ 1,350
today's pastaLANDABOUT 流ナポリタン 1,350
japanese naporitan

隠し味は味噌！ランダバ風ナポリタン！

カプリチオーザ 1,580
capricciosa

ファンキーサワー / ジントニック

Make sharing tacos | 2 人前 1,750
original taco トルティーヤ追加 more tortilla 200

様々な具材を組み合わせて自分好みのタコス！

MAIN...

※少しお時間がかかります

No.1 豚ばら肉のクラフトビール煮込み 1,580
〜トロトロの豚バラ肉をパオに挟んで〜

craft beer cooked pork belly

ビール / ジントニック

岩手県産 菜彩鶏と7種の野菜のハーブグリル 1,620
grilled vegetables and saisaichicken牛肉と彩り野菜のタリナータ 2,600
grilled beef and vegetables with balsamic sauce五味醤油さんのやまご味噌を使った鯛だし茶漬け 1,100
broiled YAMAGO miso ochazuke

目の前で焦がす味噌を入れてお召し上がりください！

※ 五味醤油さん 山梨県甲府で、明治元年より醸造業を営んでいる会社です。

LANDABOUT オリジナル手巻き寿司 M 1,720
LANDABOUT original sushi L 2,700

のり seaweed 110 ご飯 rice 280

NIGHT SET MEAL 2,200

*本日のメインは、スタッフまでお尋ねください | Please ask our staff.

A | *本日のメイン + 気まぐれおつまみ + アルコール1杯
today's main + today's appetizer + alcohol

こちらからお選び下さい。choose 1 drink.

キリンラガー kirin lager / ワイン 赤・白 wine red or white /
ジントニック gin tonic / ハイボール highball / モヒート mojito※旬のフルーツカクテルは、+550円でお選びいただけます。
with extra 550 yen, you can choose our Seasonal Fruit Cocktail.B | *本日のメイン + ミニサラダ + ソフトドリンク1杯
today's main + mini salad + soft drink

こちらからお選び下さい。choose 1 drink.

オレンジジュース orange juice / りんごジュース apple juice /
グレープフルーツジュース grapefruits juice / 自家製レモネード
homemade lemonade / 自家製ジンジャーエール homemade ginger ale /
アメリカノ americano (hot/ice) / ラクサパンナ LAXAPANA (hot/ice)

セットメニューご注文のお客様限定

ミニチーズケーキ 350
mini cheese cake本日のソルベ 300
today's sorbetミニヴィーガンソフト 350
mini vegan softミニ唐揚げ (2 個) 400
mini fried chicken(2 pieces)

SWEETS

No.4 濃厚チョコのテリーヌ

〜ロレーヌ岩塩のミルクアイス添え〜 700
chocolate terrine served with Lorraine rock salt ice cream

カルダモン × バーボン / ワイン

200 度で炙る本格ブリュレ 600
authentic creme brulée torched at 200

お客さまの目の前で炙ります！

TAYORI BAKE 3種のチーズケーキ 700
TAYORI BAKE three cheeses cake

3種類のチーズを使った、TAYORI BAKE オリジナルのチーズケーキです。

福井県 ごーる堂の100%植物性 きなこソフトクリーム 550
kinako ice cream cone from Fukui

ハーバルマティーニ

福井県 きなこソフトクリームサンデー 750
kinako ice cream sundae from Fukuiチョコレートパフェ 1,250
chocolate parfait

"黒"をコンセプトにして作りました！

ユニークさもあがりながら、ちゃんとチョコレートパフェです。

UGUISU パフェ 1,320
UGUISU parfait

鶯谷にちなんで、うぐいす餡や黒糖おこし、きなこソフトがどーんとのった和パフェ。

INSTAGRAM



@landabout_table

WEBSITE



landabout.com



[ランダバウト / テーブル]