



FOOD MENU

Resort Restaurant
+ Tapas Bar



Sparerib

シェフ エルウィン

Chef Erwin の作る BBQ Spareribs



- 桜のスペアリブは、こだわって選んだ“和豚もちぶた”を使用しています。
抗生物質に頼らず自己免疫を高めることにより、健康で安心・安全に飼育されています。
(化学調味料等の食品添加物は一切使用しておりません/No MSG)



- “和豚もちぶた”はGPS(グローバルピッグファーム)のブランド豚で
おじいちゃんおばあちゃんにあたる豚は恵那市(岐阜県)で
飼育されており岐阜県がルーツです。
豚肉は疲労回復効果があるとされるビタミンB1が豊富で
うなぎと同様の栄養成分が含まれています。
特に和豚もちぶたは一般豚よりも、旨味成分であるグルタミン酸や
脂肪の酸化を防ぐビタミンEを多く含んでいます。
美味しさが長持ちし舌触りの良い肉質が特長です。

- 意外にあっさり、意外に柔らかい、後味がすっきり…
脂身も甘くてコラーゲンもたっぷり。
桜が自信を持ってお勧めする和豚もちぶたを
更に美味しく食べやすく Chef Erwin が料理します。

骨の周りは手づかみで！
きれいに食べ終えた後は
ワンちゃんのお土産に！



桜からの
お願い

離乳食または、アレルギーのあるお子様以外の飲食物のお持込みはご遠慮いただいております。
上記に該当するお子様のご飲食をお持込みされる場合は予め申し出ください。お皿等ご用意させていただきます。
その他、お食事にご不安をお持ちの方は申し出ください。出来る限りの努力をさせていただきます。

オーダーの仕方 How to Order

全てキャベツのサラダ付
Served with Cabbage Salad

1 サイズをチョイス Choice of Size

- 🌸 S 1本 (1pc) ¥900 (税込¥990)
- 🌸 M 2本 お1人様 (2pcs/Person) ¥1,500 (税込¥1,650)
- 🌸 L 3本 お1人様 (3pcs/Person) ¥2,100 (税込¥2,310)
- 🌸 追加1本 (同じ味) ¥700 (税込¥770)
Add'l / Pcs (Same Taste)

量の目安

- 1本 - 色々召し上がりたい方や
小食の方・お子様向け
1~2歳代でもペロリ! 記録は1歳3か月で1本
- 2本 - 普通の1人前の量 ← Regular Portion
- 3本 - 見た瞬間に幸せになれる量♪ ← Happy Size
女性で4本・男性で6本普通に召し上がる方も…

※M・Lはお1人様でご注文される場合の割引価格となっております

2 お味をチョイス Choice of Taste ※1オーダーにつき1種類選べます

- 🌸 オリジナルBBQソース バーベキュー Original BBQ Souce Asian Taste / 親しみやすいアジアンテイスト
- 🌸 ギリシャ風ザチキ Zaziki Greek Style / ニンニクたっぷりのヨーグルトソース
- 🌸 気まぐれレシピ Chef's Creation. Please Ask / シェフの遊び心で… お味はお尋ねください

3 ご希望でパン又は玄米ご飯をサービス Bread or Brown Rice

パンにバターは付いておりません。ソースや肉汁に付けてお召し上がりください。

スペアリブに追加して with Spare Ribs

- 🌸 本日のスープ Soup of the Day ¥400 (税込¥440)
- 🌸 レタスサラダ Lettuce Salad ¥300 (税込¥330)
- 🌸 珈琲 or テイ Coffee or Tea ¥400 (税込¥440)
- 🌸 ホームメイドケーキ Homemade Cake ¥330 (税込¥363)
- スープサラダセット 🌸 + 🌸 ¥600 (税込¥660)
- ケーキセット 🌸 + 🌸 ¥700 (税込¥770)
- スープサラダケーキセット
🌸 + 🌸 + 🌸 + 🌸 ¥1,200 (税込¥1,320)

スペアリブの

おすすめの召し上がり方

最初は熱いのでナイフとフォークで。
まず骨から外し、次に食べやすい大きさに
カットしてお召し上がりください。
最初からかじると火傷する場合が
ありますので、お気を付けてください。

最後に残った骨まわりは
遠慮なく手で持って
気の済むまでかじり倒す!
のが本流です♪



大人気のシーザーサラダ シーザードレッシング
Caesar Salad Caesar Dressing with Bacon

S ¥450 / M ¥620 / L ¥900
(税込¥495) (税込¥682) (税込¥990)

お客様へ

スペアリブのご注文はお1人様ごとにお受けさせていただきます。
他にメインのご注文がなくシェアされる場合は、お1人様ごとに330円のサービス料をお申し受けいたします。
We take individual orders only. Thank you.

【 Main Dish 】

※全ての写真は一例です。
※仕入れの状況により料理内容が変更する場合がございます。



飛騨牛のステーキ (約150g) ¥3,500
HIDA Beef Steak (税込¥3,850)

オリジナルガーリックハーブバターソース / 温野菜
with Original Garlic Herb Butter Sauce / Veg,



ラム チョップ ¥2,500
Lamb Chops (税込¥2,750)

ローズマリー風味の赤ワインソース / 温野菜
with Rose Mary Red Wine Sauce / Veg,



ポークフィレのソテー ¥1,600
Pork Tenderloin (税込¥1,760)

クリームチーズソース / 温野菜
with Cream Cheese Sauce / Veg,
パスタ添え with Pasta + ¥250 (税込¥275)



マスタード チキン ¥1,100
Mustard Cream Chicken (税込¥1,210)

フレンチマスタードクリームソース / 温野菜
with Mustard Cream Sauce / Veg,
パスタ添え with Pasta + ¥250 (税込¥275)



本日のお魚料理 ¥1,200
Today's Fish (税込¥1,320)

本日のお魚とErwin 特製ソース / 温野菜
Today's Fish / Veg,
パスタ添え with Pasta + ¥250 (税込¥275)

季節の特別料理 ¥1,500~
Season's Special (税込¥1,650~)

各種メイン料理にスペアリブの追加
Additional Sparerib
¥750 (税込¥825) / pcs

ご希望の方は上記全てのお料理に
パンか玄米ご飯を無料でサービスいたします

All Items Can Add'l Bread or Brown Rice for Free

※パスタに変更された場合はパン・玄米ご飯はつきません

【 Tapas & Side Dish 】

※全ての写真は一例です。
※仕入れの状況により料理内容が
変更する場合がございます。

本日のタパス Today's Tapas

✿ グアカモーレ&トルティアチップス

Guacamole & Tortilla Chips
アボガドベース/メキシコで超有名

✿ ホモス&クラッカー Homus & Cracker

ひよこ豆とゴマのペーストがベース
エジプトや中近東・広く欧州でも人気

✿ ハーブ入り自家製フレッシュチーズ

Homemade fresh Cheese with Tomato
カッテージチーズ似/トマトスライス付

✿ 自家製スモークチキン

Homemade Smoked Chicken

✿ 小エビのサラダ Shrimp Salad

✿ ミックスチーズ Mix Cheese

✿ その他 Etc.

上記全品 ¥380(税込¥418)
All Items are ¥380(¥418)

ハッピーアワー 15:00~17:00限定
ドリンク/タパス1品又はソーセージ ¥1,000



Exp. 一例です
(タパス=小皿料理・
前菜・おつまみ)

✿ グリルドソーセージ ¥430(税込¥473)
Grilled Sausage
ドライトマトとハーブのソーセージ
Dried Tomato & Herbs

ショーケースをご覧ください / Pls, Look at Show Case

サイドメニュー Side Menu



大人気のシーザーサラダ Caesar Salad
シーザードレッシング Caesar Dressing with Bacon
S ¥450 / M ¥620 / L ¥900
(税込¥495) (税込¥682) (税込¥990)

✿ 本日のスープ Soup of the Day ¥400(税込¥440)

✿ レタスサラダ Lettuce Salad ¥300(税込¥330)

✿ 珈琲 or ティ Coffee or Tea ¥400(税込¥440)

✿ ホームメイドケーキ Homemade Cake ¥330(税込¥363)

パン&バター Bread & Butter ¥250(税込¥275)

サイドメニューセット Side Menu Set



サイドメニューセットはスペアリブやメイン料理を
ご注文いただいた方への特別価格です
Side Menu Set, Available with Sparerib or Main Dish Only

スープサラダセット ✿+✿ ¥600(税込¥660)

ケーキセット ✿+✿ ¥700(税込¥770)

スープサラダケーキセット
✿+✿+✿+✿ ¥1,200(税込¥1,320)

Course Menu

コースのオーダーは20:00まで
 ※全ての写真は一例です。
 ※仕入れの状況により料理内容が変更する場合がございます。

飛騨牛ステーキコース

HIDA Beef Steak Course

¥5,300 / Pp 2名様～
 (税込 ¥5,830)

本日のタパス一品
 本日のスープ
 飛騨牛のステーキ ガーリックハーブバター
 温野菜
 デザート
 珈琲 or フルーツティ

Today's Tapas
 Soup of the Day
 HIDA Beef Steak with Garlic Herb Butter
 Veg,
 Dessert
 Coffee or Fruit Tea



ファミリーディナーコース

Family Dinner Course

¥3,000 / Pp 2名様～
 (税込 ¥3,300)

本日のタパス一品
 シーザーサラダとスモークチキン
 本日のスープ
 エビのソテー 南仏プロバンス風 温野菜とパスタ添え
 スペアリブ (BBQソース) 1本
 デザート / 珈琲 or フルーツティ

Today's Tapas
 Caesar Salad & Smoked Chicken
 Soup of the Day
 Provence Style Prawn Sauté Served with Pasta & Veg,
 Sparerib (BBQ Sauce)
 Dessert / Coffee or Fruit Tea



スペアリブディナーコース

Sparerib Dinner Course

¥2,400 / Pp 1名様～
 (税込 ¥2,640)

本日のタパス一品
 シーザーサラダ又はスープ
 スペアリブ1本半 (お味の選択可)
 玄米 or パン・キャベツサラダ付
 デザート
 珈琲 or フルーツティ

Today's Tapas
 Caesar Salad or Soup of the Day
 Sparerib 1 & Half, Choice of Taste
 Brown Rice or Bread & Salad
 Dessert
 Coffee or Fruit Tea



要予約 エビのグリル付きコース ¥3,800 / Pp 2名様～

Grilled Prawns Course

(税込 ¥4,180)

タパスとシーザーサラダ
 本日のスープ
 パスタ・温野菜
 エビのグリル3尾 ガーリックハーブバター
 スペアリブ・キャベツサラダ付
 デザート / 珈琲 or フルーツティ

Tapas & Caesar Salad
 Soup of the Day
 Pasta & Veg,
 Grilled Prawns with Garlic Herb Butter
 Sparerib & Salad
 Dessert / Coffee or Fruit Tea



要予約 チーズフォンデュコース ¥3,500 / Pp 2名様～

Cheese Fondue Course

(税込 ¥3,850)

本日のタパス一品
 クラシックチーズフォンデュ
 (パン / 色とりどりの野菜)
 (ソーセージ / 魚介類)
 デザート
 フルーツティ

Today's Tapas
 Classic Cheese Fondue
 (Bread / Veg, / Sausage / Seafood)
 Dessert
 Fruit Tea



季節限定
 11月～3月

※コース料理をご注文の場合はテーブルごとに同じコースのご注文をお願いいたします。
 ※その他 ローストビーフのコースなどご希望ご予算に応じてご用意いたします。

〔 Set Menu 〕

※全ての写真は一例です。
※仕入れの状況により料理内容が変更する場合がございます。

〔 ジャーマンプレート German Plate 〕

ミックスグリル(スペアリブ/ソーセージ/チキン)
Mix Grill Sparerib/Sausage/Chicken

ザワークラウト Sour Kraut

マッシュポテト Mash Potato

Bigサイズ ワンドリンク 4名様分
(ドイツ生ビールM/アサヒ生ビールL/ハイボールLL/ソフトドリンクL)
Erdinger Dunkel(M)/Asahi Draft Beer(L)/Highball(LL)/Soft Drink(L)

4名様分 For 4 Persons **¥11,000**

笑顔のこぼれるテラスで
気取らない仲間やご家族と
ゆったり・楽しいひと時を...



〔 Party Menu 〕

要予約

ドイツの生ビール
エアディンガー付

お料理 + フリードリンク付
8名様 ~ **¥5,000**

ファミリーディナーコースをベースにアレンジします。
大皿でのご提供となりますので、量の調節がしやすいです。
お飲物は下記の表をご覧ください。(1.5hラストオーダー)

お料理 + フリードリンク付
8名様 ~ **¥6,000**

エビのグリル付きコースをベースにアレンジします。
料理もお時間もたっぷり！
お飲物は下記の表をご覧ください。(2hラストオーダー)

※フリードリンクはオープンバースタイルとなります。
※上記メニューは一例です。ご予算やお好みの料理をリクエストできます。(¥5,000~¥8,000位)

8名様 ~ **フリードリンクメニュー Free Drinks Menu ¥2,000~**

✿ 生ビール	Draft Beer	✿ ソフトドリンク類	Soft Drinks
✿ ハイボール	Highball	✿ アイスフルーツティ	Fruit Tea
✿ 赤白ワイン	Wine	✿ ウーロン茶	Chinese Tea
✿ 焼酎	Shochu	その他各種ご予算に応じてご用意いたします	

ハッピーアワー
Happy Hour

15:00~17:00 限定

¥1,000 おかわりグラスは特別に ¥500
Additional Glass ¥500

- ✿ アサヒ(生)L or エアディンガー(黒)M or ハイボールLL
Asahi Draft(L)/Erdinger Dunkel(M)/Highball(LL)
- ✿ タパス1品 or ソーセージ
Tapas or Sausage



Dear Guest

桜のシェフERWIN(エルウィン)は豚肉料理の本場ドイツ出身です
18歳からスイスをはじめ 北欧・欧州・中近東・アジアなど約15カ国で
料理人(Chef)として 各地の一流ホテルで料理修業を積み重ねてまいりました

ご縁があって 2017年10月 ここ下呂市湯之島地区にお店を開店させていただき
今ではすっかり下呂が大好きになったERWINが
自信を持ってご提供させていただくお料理の品々は
ヨーロッパ人テイストでありながら お気軽に楽しく召し上がっていただけるよう
心を込めて料理しています

リゾート感を満喫できる店内はもちろん
開放感溢れるテラスで南飛騨の自然の中に身を置きながら
お料理やお飲物とともに楽しんだひとは 忘れられない思い出に…

ビープラスグルメ(B Plus Gourmet)を中心に
気取らず・美味しく・楽しく過ごしていただけるようメニューを取り揃えております
世界各地のお料理もご紹介させていただいております

※ビープラスグルメ(B Plus Gourmet) = B級グルメの上をゆくグルメ
一般的な食材を使用しながらもプロの手で美味しく・楽しく・見て幸せになれる料理のこと

メニュー以外のお料理にも幅広くご対応させていただきますので
お食事会やパーティなどのご相談も お気軽にお声掛けください

2階に会議室のご用意もございます
完全貸切になりますので人目を気にせずゆっくりとご利用いただけます
こちらはパーティールームとして また展示会やセミナー(30名程)でのご利用も可能です



Owner Chef
Erwin Gröppler & G子

menu



今後コンサートディナーや
スペシャルメニュー・イベント等を行っていきます。
メルマガ会員にご登録してイベント情報をGETしたり
おイザ情報も…是非ご登録くださいね。

メルマガ会員募集中

Resort Restaurant
+ Tapas Bar 桜 SAKURA

リゾートレストラン+タパスバー 桜

〒509-2202 岐阜県下呂市湯之島867-3
TEL 0576-25-2007
E-Mail info@cafedine-sakura.net
HP http://cafedine-sakura.net



姉妹店
桜 SAKURA
River Side Stay 下呂

〒509-2207
岐阜県下呂市湯之島868-1
TEL 0576-25-3339