LANTERNE

DEPUIS 2014

KARAAGE

名物 鶏のからあげ　おろしポン酢添え	800

SIDE DISHES

梅水晶	550
いかの塩辛	600
茹でたて枝豆	630
ツブ貝チャンジャ	600
長芋のわさび漬け	550
漬けチーズ	550
ポテトサラダ	600
自家製レーズンバター	650
丸ごと出汁トマト	650
山利しらすの大根サラダ　オニオンドレッシング	750

CHARCOAL-GRILLED

豚タンの炭火焼　ネギ塩タレ	880
鴨肉のしそ巻き　山椒しょうゆ	830
アボカド　エビマヨ	800

A LA CARTE

肉味噌きゅうり	650
つぶ貝梅肉納豆	800
えいひれ炭火炙り	700
アジフライ　梅タルタル	800
しいたけコンビーフ	650
ラムメンチカツ　スパイスソルト	750
つくねピーマンと柚子胡椒添え	700

FRIED POTATO

スイートチリとサワークリームのフライドポテト	700
ペコリーノチーズと青のりのフライドポテト	800

RICE & NOODLE

永光卵の卵かけご飯	650
冷やし半田素麺 - トマト出汁 -	550

DESSERTS

自家製プリン	600
季節のアイスクリーム　内容はスタッフまで	500

只今、期間限定で夏の MENU を提案しています

詳しくは別途”黄色の MENU”をご確認ください

LANTERNE / IKEJIRIOHASHI
3-1-11, HIGASHIYAMA. MEGURO-KU
TOKYO. JAPAN
+81.3.6303.0140
@lanterne_ikejiriohashi

LANTERNE / YOYOGIUEHARA
3-5-3. NISHIHARA. SHIBUYA-KU
TOKYO. JAPAN
+81.3.6407.1863
@lanterne_yoyogiuehara

当店はテーブルチャージとしてお一人様 550yen を頂いております / メニューの価格は全て税込み価格とさせていただきます / 混雑時、時間制をとらせていただきます　ご理解の程お願いいたします。

HIGH-BALL / ハイボール

すべて +300 yen で “お得なメガサイズ” に変更できます

名物！超炭酸　角ハイボール	520
お得なメガジョッキの角ハイボール	800
メーカーズマーククラフトハイボール	550
ミントハイボール	650
レモンハイボール	560
自家製ジンジャーシロップのハイボール	700
エルダーフラワーハイボール	780
バルサミコハイボール	700
オールドパーシルバー　ハイボール	650
知多　ハイボール　※メガハイボールには出来ません	800
白州　ハイボール　※メガハイボールには出来ません	900
山崎　ハイボール　※メガハイボールには出来ません	900

BEER / ビール

サントリー　プレミアムモルツ樽生　ジョッキ	750
サッポロ　赤星　中瓶	850

WINE / ナチュラルワイン

白・オレンジ・赤ワインをご用意しております
お気軽にスタッフまで

グラス　900~　ボトル　5500~

SHOCHU / 焼酎　ランタンの新定番

※ランタンといえば超炭酸割がオススメです！

[芋] 飫肥杉　MIYAZAKI 爽やかで芋が苦手な人でも飲みやすい	600
[芋] THE GREEN 蔵の師魂　KAGOSHIMA ソーヴィニヨン・ブランから採取した酵母を使用した ワインのような酒質	700
[芋] 大和桜 KAGOSHIMA 飲み飽きしないスタンダードな芋焼酎	700
[芋] GLOW EP06 ON&ON　KAGOSHIMA さわやかでフルーティー　炭酸割が特におすすめ	650
[芋] ALOALO MOANA　KAGOSHIMA　夏酒 アメリカンオークで熟成させた麦と芋のブレンド　バニラのような甘み	800
[芋] 薩摩の誉 ザ・ラム・イーストエディション　KAGOSHIMA　夏酒 焼酎製造では初の RUM 酵母仕込みの本格焼酎　ライムを絞るのがおすすめ	800
[麦] 夏の赤鹿毛　MIYAZAKI　夏酒 フレッシュさを感じながらもまろやかな口当たり　麦の香ばしさも感じられる	550
[麦] 二階堂　OOITA 定番の麦焼酎　麦の基本を感じるならこの一本	550
[麦] はだか麦　万年星　MIYAZAKI ビターチョコのような甘みと苦味、香ばしさをもった濃厚な味わい	650
[黒糖] 一番橋　長雲　KAGOSHIMA 黒糖の風味が最大限に引き出された濃厚な味わい	700
[黒糖] 龍宮 白麹仕込み　KAGOSHIMA 黒糖をまとったバナナのような香りと甘みがマイルド	750
[泡盛] 南光　OKINAWA　夏酒 泡盛特有のキレよりも旨味が際立つ逸品　青レモンを絞ってさっぱりもおすすめ	550
[泡盛] 春雨　カリー　OKINAWA 口当たりもよく、米の旨味も感じられる飲みやすい泡盛	550
[GIN] クラフトジン　HOLON [定番]　TOKYO 10 種類のハーブを使い豊かな香りが気持ち良い　ジャスミン割もおすすめ	950
[GIN] クラフトジン　HOLON [夏]　TOKYO 奥行きのある梅紫蘇の香りがとてもさわやか　ソーダ割がおすすめ	980
漬け込み珈琲焼酎　Coffee Supreme の豆使用 おすすめは烏龍茶割　食後酒としてもおすすめです	700

SAKE / 日本酒

定番と季節の日本酒をご用意しております
お気軽にスタッフまで

グラス　500~
一合　1000~

SHOCHU&SOUR / サワー

すべて +300 yen で “お得なメガサイズ” に変更できます

生レモンサワー	650
たたき梅サワー	650
すりおろし白桃サワー	680
ウーロンハイ	600
ジャスミンハイ	600
GENGENAN の緑茶ハイ	700
トマトハイ	720

HOPPIE / ホッピー

ホッピーセット　白 or 黒	700
ナカ / ソト	200/500

UMESHU / 梅酒

庭の鶯　UGUISU とろ　[あまい]	700
鶴梅　すっぱい梅酒　[すっぱい]	650

ORIGINAL COCKTAIL / オリジナルカクテル

アップルフィグハイボール	950