

KING GOD DINER



MEATS

肉料理

★人気 K.G.D スペシャルコンボ
当店自慢の肉料理の盛り合わせ

NEW K.G.D プレミアムコンボ
人気のスペシャルコンボの豪華版

1オススメ

上州牛シアドビーフ

上質な赤身肉の表面を炙り焼きした半生タイプ

上州牛の霜降りサーロインステーキ

厳選霜降り肉を特価でご提供

1ポンドステーキ

極厚ジャンボサイズ!!

BBQスペアリブ

BBQソースでこんがり焼き上げました

厚切りベーコンソテー

レモンと粒マスタードとの相性抜群!!

上州牛と上州麦豚の手ごねハンバーグ

2枚目以降追加できます。

NEW サイモン&ガーファンクルチキン

歌詞にも登場するハーブたっぷりチキン

バジルとサルサのチキンソテー

1つのプレートで2つの味が楽しめる

ソーセージ“フランクZ”

ぶっつい国産のジューシーソーセージ

FOOD MENU

HAMBURGER

ハンバーガー

★人気 キングゴッドバーガー

パティ、エッグ、ベーコン、レタス、トマト、ピクルス、チェダーチーズ、デミソース、マスタード、マヨネーズ、ケチャップ

アボカドチーズバーガー

パティ、アボカド、レタス、トマト、チェダーチーズ、デミソース、マヨネーズ、ケチャップ

バジルチキンバーガー

チキンソテー、レタス、トマト、チェダーチーズ、バジルソース、マヨネーズ、ケチャップ

1オススメ チリチーズバーガー

パティ、レタス、チェダーチーズ、チリソース、マヨネーズ、ケチャップ

チリチキンチーズバーガー

チキンソテー、レタス、チェダーチーズ、チリソース、マヨネーズ、ケチャップ

イタリアンバーガー

チキンソテー、レタス、チェダーチーズ、パルメザンチーズ、トマトソース、マヨネーズ、ケチャップ

フィッシュバーガー

白身フライ、レタス、トマト、タルタルソース、ケチャップ

テリヤキバーガー

パティ、レタス、テリヤキソース、タルタルソース、ケチャップ

テリヤキチキンバーガー

チキンソテー、レタス、テリヤキソース、タルタルソース、ケチャップ

チーズバーガー

パティ、チェダーチーズ、ピクルス、チェダーチーズ、デミソース、マスタード、マヨネーズ、ケチャップ

ハンバーガー

パティ、チェダーチーズ、ピクルス、デミソース、マスタード、マヨネーズ、ケチャップ

キッズバーガー

パティ、デミソース、マヨネーズ、ケチャップ

ポテト付/¥400- 単品/¥350-

※+¥100-でキッズドリンクお付けできます。



A LA CARTE

一品料理

K.G.Bバズのガーリックトースト

NEW オリジナルバズを使用

トルティーヤチップス (ソース1辛~5辛選べます)

ピリッと辛いサルサソースに付けて

タコライス

野菜もたっぷり女性にもオススメ

メキシカンソーセージブリトー

スパイシーに仕上げたエスニックフード

ガーリックライス

ステーキのお供に“鉄板”ライス

ライス

新鮮“ほっかほか”ごはん



トルティーヤチップス

タコライス

FRIES

揚げ物

山盛りポテト

ボリューム細切りポテト ※チリマヨソース希望の方はお声がけください。

ラティスカットポテト(チェダーチーズorガーリックorソルト&ペッパー)

格子状にカットされたふわサクポテト

フライドチキン(ドラム&サイ)

二種類の部位をカリッとフライにジューシーチキン

NEW バッファローチキンウィング (3本)

手羽先をフライし甘辛ソースに絡めたアメリカ定番おつまみ

フィッシュ&チップス

白身魚のフライと厚切りポテト タルタル添え

NEW ビアバターオニオンリングタワー & ポテト

見た目も圧巻!揚げたてオニオンリング&厚切りポテト



ビアバターオニオンリング & ポテト

バッファローチキンウィング

APPETIZER

NEW 前菜

自家製ピクルスの盛り合わせ

NEW 季節の野菜を丁寧に漬け込みました

トマトの丸ごととスライス パルミジャーノがけ

新鮮トマトにパルミジャーノと自家製ガーリックオイルで

炙り豚バラ軟骨ベーコン(100g)

薄くスライスした軟骨ベーコンのコリコリ感が病みつきに

3種のチーズ盛り合わせ

パルミジャーノ、ゴルゴンゾーラ、ミモレット



スパイシーチキンサラダ

K.G コブサラダ

SALAD

サラダ

植木鉢のグリーンサラダ(4~5人前)

たっぷり野菜を美味しい特製ドレッシングで

グリーンサラダ

植木鉢サラダの小さいタイプ

スパイシーチキンサラダ

NEW ブラックペッパーが辛さ引き立つチキンのせサラダ

K.G コブサラダ

いろんな野菜が楽しめるキングゴッド流のコブサラダ

DESSERT

デザート

NEW バニラアイス

食後の口直しに

NEW アフォガード

バニラアイスにエスプレッソをかけた大人デザート

NEW パフェ

(チョコバナナorベリーベリー)

食事の締めめに定番パフェで

豆乳のミルクフィユパンケーキ

米粉と豆乳を主体としたヘルシーパンケーキ

パフェ

アフォガード



豆乳パンケーキ

BEER ビール



KING OF BEER

伝説の「ピーチウッド(ブナの木)製法」による、
“限りない飲みやすさ”が特徴のビールです。



DRAFT BEER

バドワイザー 樽詰ビール(生) タンブラー ¥500-

ジョッキ ¥600-

BOTTLE BEER

コロナ 小瓶 ¥480-

ハートランド 小瓶 ¥480-

ギネス 小瓶 ¥680-

ヒューガルテン 小瓶 ¥680-

零ICHI(ノンアルコール) 小瓶 ¥380-

COCKTAIL カクテル ALL¥500-

-ウォッカベース-

ウォッカトニック

ブルドック
(ウォッカ+グレープフルーツジュース)
スクリュードライバー
(ウォッカ+オレンジジュース)

-ジンベース-

ジントニック

ジンリッキー
(ジン+ライムコンク+ソーダ)
ジンバック
(ジン+レモンコンク+ジンジャーエール)
オレンジブロッサム
(ジン+オレンジジュース)



-テキーラベース-

テキーラトニック

コンチーター
(テキーラ+レモンコンク+GFJ)
メキシカンコーク
(テキーラ+コーラ+カットレモン)
アンバサダー
(テキーラ+オレンジジュース+シロップ)

-ラムベース-

ラムトニック

ラムジンジャー

ラムコーク

-カシスベース-

カシスオレンジ

カシスウーロン

カシスソーダ

カシスジンジャー

カシスミルク

-ピーチベース-

ピーチソーダ

ピーチツリーティー
(ピーチリキュール+紅茶+カットレモン)
ピーチジンジャー

-ライチベース-

ライチソーダ

ライチウーロン

ライチミルク

ピーチグレープフルーツ
ピーチミルク
ライトオンディタ
(ライチリキュール+カシスリキュール+GFJ)
ディタスブモーニ
(ライチリキュール+GFJ+トニック)

SOUR サワー ALL¥400-

梅サワー

グレープフルーツサワー

カルピスサワー

ライムサワー

レモンサワー

ウーロンハイ

NONALCOHOL ノンアルコール ALL¥380-

カシスオレンジ

ピーチソーダ

カシスウーロン

ピーチツリーティー

カシスソーダ

ピーチジンジャー

カシスジンジャー

ピーチグレープフルーツ

カシスミルク

ピーチミルク

SOFT DRINK ソフトドリンク ALL¥280-

コカコーラ

ウーロン茶

コカコーラzero

アイスティー

ジンジャーエール

ホットティー

カルピス

アイスコーヒー

オレンジジュース(100%)

ホットコーヒー

アップルジュース(100%)

グレープフルーツジュース(100%)

WINE ワイン



グラスワイン 赤/白 ¥400-

スプリッツァー 赤/白 ¥400-

自家製サングリア (赤) ¥480-

ベリーたっぷりサングリア (白) ¥480-

SHOCHU 焼酎

-甲類-

TAKUMA

グラス ¥400-

-麦焼酎-

二階堂

グラス ¥450-

-芋焼酎-

黒霧島

グラス ¥450-



Wine List

オーガニック系のナチュラルワインを中心にをご用意いたしました

rouge



ミラモンテ **M**

チリ／フルーティな香りと、スパイスの香り。甘くやわらかいタンニン。果実の味わいがしっかりと感じられます。

¥1,780



グラスペッコ **M**

イタリア／ルビーレッドの明るい色調。フレッシュなアロマがあり、心地よい味わいです。バランスよいフルーティな味わい。

¥1,780



ヴァルモン・ルージ **F**

フランス／フルーティで柔らかな酸味とマイルドな口当たりが特長。さっぱりとした辛口。

¥1,780



ドメヌ・アザン ルージュ **M**

フランス／カベルネソーヴィニヨン 50% カリニャン 50%無農薬栽培で丁寧に育てた黒ブドウのみを使用して醸造しています。やわらかさがナチュラルワインの醍醐味。

グラス ¥680 ボトル ¥2,880



ヴィニウス カベルネソーヴィニヨン **F**

フランス／樽熟成させたカベルネの贅沢な味わい。凝縮したブラックベリーにバニラのニュアンス。穏やかな酸とふくよかなボディが絶妙に調和したコスパの高い1本。

¥2,880



レ・ブレマイユ トゥーレーヌ ピノ・ノワール **M**

フランス／ピノ・ノワールは驚愕のコスパ。ブルゴーニュ愛好家に「これほど瑞々しい果実味でこの価格はありえない!!!」と言わしめたワイン。近年ではNo.1の掘り出し物。みずみずしい飲みが特徴。

¥2,880



ペイドック・シラー コレクション B10 **M**

フランス／本来のシラーがもつ【エレガンス】が完璧に表現された素晴らしい味わい。赤い果実を想わせながら、深みとボディ感が備わり、自然派特有のやわらかな質感でまもられています。

¥2,880



イニエスタ コラソン・ロコ ティント **F**

スペイン／サッカーのアンドレス・イニエスタが所有するワイナリーで作る赤ワイン。地場品種と国際品種を絶妙にブレンドした濃厚な果実味と洗練されたスパイシーさ。ボディ感がありながら、とても飲みやすい赤ワイン。

¥2,880



ピナップ ド ジャニーニ **M**

フランス／ピノノワールをセクシーイメージのピンナップガールとつけてピナップと名付けました。ピノノワール 100%のナチュラルワインは非常に軽やかです。飲みなれたナチュラル好きの方には軽やかに楽しめます。

¥2,880



ランボルギーニ トレスコーネ ウンブリア・ロッソ **F**

イタリア／世界中が憧れるスーパーカーを作るランボルギーニ家が、念願のワイン作りに着手。車作りの情熱と同じ熱量をかけたワインは、瞬間にスターダムを駆け上がりました。極めて理知的でスタイリッシュ。ボディ感がありつつもしなやかな飲み心地。

¥3,880



ル・カノン ルージュ **M**

フランス／日本人醸造家岡弘武（おおおかひろたけ）さんはが造る最高のナチュラル。殺虫剤なし、化学肥料なし、化学農薬なし。まさしく最高のナチュラルワイン。赤紫と言ったしっかりとした若々しい濃い色調で、グラスに注ぐ時から芳醇な葡萄の凝縮感のある香りが漂います。プラムやバナナなどの熟した果実のジューシーな香りがあり、黒胡椒などのスパイシーな香りも感じられ複雑感もあります。アタックは香り同様の甘味を感じますが、しっかりとしたタンニンと酸がバランスよく調和させてくれて、するりと口中に入ります。口いっぱいに果実を感じ、余韻に華やかな香り残り、綺麗な印象です。

¥3,880



バローロ / フラテッリ・ジャコーザ **F**

イタリア／No.1バローロの称号を2度も獲得している伝統派バローロの名手。大樽で2年間熟成ののち、瓶内で1年間熟成してリリース。バラのような優美でかつ追憶的な香りが長く持続する。辛口でフルボディ、調和が取れた滑らかな口当たり。

¥12,000



バルバカルロ **F**

フランス／ロンバルディア州パヴィアの南にあるブローニという町の、古い家系であるマーガ家によって営まれるワイナリー。すべてのヴィンテージに言えますが「うまい!」です。決して「美味しい」ではありません。すべてのヴィンテージに個性があり、発泡しているもの、甘みを感じるもの、そしてそれらはピン差もあるのでそこを楽しんで下さい。

¥12,000

blanc



ヴァルモン・ブラン

フランス／フルーティで柔らかな酸味とマイルドな口当たりが特長。さっぱりとした辛口。

¥1,780



ドメヌ・アザン ブラン

フランス／無農薬栽培で丁寧に育てたヴィオニエのみを使用して醸造しています。やわらかく優しい白ワイン。

グラス ¥680 ボトル ¥2,880



ペイドック・ブラン コレクション B10

フランス／香り豊かでエレガントな味わい。ライチや、白い花の香りが印象的で、口に含むと洋ナシやアブリコットの風味も感じられます。バランスの良い酸が心地良く、余韻も長く続きます。

¥2,880



トゥーレーヌ ル・プチオ

フランス／ソーヴィニヨンブラン 100% 樹齢 30 年／果実味が良く出ており、奥行きのある味わい、2010 年よりふくよかさも感じられる。バリミシュラン星付き: Chikito / Cottage Trionon / Carré des Vosges ほか約 30 件も支持するナチュラルワイン。

¥3,880

sparkling wine



コントロワイエ ド ブラヴァー ブランド ブラン

フランス／輝きのあるイエローゴールドの色調、きめ細かい泡から白い花やレモン、ヨーグルトの香りが次々と広がります。

¥2,880



ムスー ル・ヴァンサン リカール

フランス／細かくて優しいガスと、若々しい果実の酸味がさわやかさを醸し出す。採れたてのブドウの皮を食べたときのようなバリッとした新鮮さと皮の内側に溢れるジューシーさがワインの中にある。自然な発酵酒なので少々濁りもあるし、泡の立ち具合も保存温度や状態によって変わってくる。

¥3,880



ランブルスコ ロッソ デッラ バンディータ

イタリア／品種の個性を大切にしたいと考えている為基本的には単一品種での醸造を行いますが、これはメルロー、カベルネ・フラン、サンジョヴェーゼ、クロアティナを混醸したもの。果実味たっぷりの微発砲赤ランブルスコ。

¥3,880

グラスワイン (赤・白) ¥450



葡萄栽培時の農薬、醸造時の亜硫酸・酸化防止剤等の薬品を0に極限まで使用を控えたオーガニック系ナチュラルワイン。当店ではこのような表現にしております。重さではなく優しさ・柔らかさ・個性を楽しむワインです。



ミディアムボディ やや重めのワイン



フルボディ 重めのワイン