

Antipasto Cold



カジュアルな
ワンハンドメニューから
しっかりお食事メニューまで



1010 Jug
High-Ball

1010 銭湯 Dining & Pub



We're open everyday from

[OPEN] 11:30 a.m.

[CLOSE] 11:00 p.m.



4 Taps Beer



1010 Dog

RAKU SPA 1010 銭湯

3 Taps

3種のクラフトビール



TOKYO 隅田川ブルーイング
飲みくらべセット
Craft beer three types tasting
隅田川ブルーイング3種を飲み比べ
できるお得なセット。 980円



TOKYO 隅田川ブルーイング

墨田区・吾妻橋は、1903年にビールの製造が始まり、ビアガーデンも開業したという歴史を有する地です。"個性と飲みやすさ"を両立したクラフトビールをぜひお楽しみください。

[473mlパイント]
各780円

ケルシュスタイル [Alc. 5%] Sumida River Brewing Kölsch

ドイツ・ケルン地方伝統のスタイル。上面発酵による華やかさと清涼感のあるエールビールです。

香るヴァイツェン [Alc. 5%] Sumida River Brewing Weizen

小麦麦芽を使用した上面発酵のホワイトビール。やわらかな口あたりとフルーティな香りが特長です。

ビタースタウト [Alc. 6.5%] Sumida River Brewing Bitter Stout

厳選したビターホップを100%使用した上面発酵の黒ビール。深いコクと上質な苦味が特長です。



ペローニ

Peroni
イタリア Italy

680円

ほどよい苦味と、柑橘類のスパイシーな香りでさっぱりとした爽やかな飲み心地。すっきりとした後味を持つプレミアムイタリアンビール。



カールスバーグクラブボトル

Carlsberg
デンマーク Denmark

680円

世界150カ国以上で愛され、こだわりと製法に育まれた華やかなホップ香、そしてコクと味わいが特長。



ピルスナー・ウルケル

Pilsner Urquell
チェコ共和国 Czech Republic

680円

麦芽本来の甘味と、ホップ由来の苦味が調和された味わい。口当たりのいい濃密でしっとりとした泡。後味にはバランスのとれたホップの苦みを感じられます。

アサヒスーパードライ 473ml パイントグラス 680円
Asahi Super Dry

アサヒスーパードライ 555 ジョッキ [555ml] 780円
Asahi Super Dry

ノンアルコールビール [アサヒドライゼロ] 390円
Asahi Dry Zero

\ 1010JUGでハイ↑だけ! /

1010JUG High-ball

1010(銭湯)ジャグハイボール

1010 JUG SET 1010円

お好きなタパス + 1010JUGハイボール

ALL 1,000ml 880円

- ハイボール Bathhouse high-ball
- いもハイ Sweet potato high-ball
- コークハイ Coke high-ball
- 侍ハイボール Samurai high-ball
- ジンジャーハイ Ginger high-ball
- ドラゴンハイボール Dragon high-ball
- むぎハイ Wheat high-ball
- 琉球ハブボール a habua venomous pit viper of the Ryukyus
- シャリキンレモンハイボール Lemon sherbet high-ball

Sake 日本酒

特選白鶴大吟醸ミニグラス 580円

酒造好適米「山田錦」を使用し、低温発酵でじっくり醸した香りで華やかな本格派の大吟醸酒です。

- # Whiskey ウイスキー
- ザ・グレンリベット 12年 [ロック or ソーダ or 水割り] 780円
Glenlivet
スムーズで、バランスの取れたフルーティーなスコッチウイスキー。
 - スーパーニッカ 650円
Blended whiskey Nikka super
 - ジャックダニエル ブラック 650円
Jack Daniel's Black
 - テネシーハニー 650円
Jack Daniel's Tennessee Honey
 - グレン・グラント・ザ・メジャー・リザーブ 650円
[シングルモルト] Glen Grant The major reserve
 - アーリー・タイムズイエローラベル 550円
[バーボン] Early Times Yellow Label

表示価格はすべて税抜価格となります。

Sour サワー

好きなお酒で割って
あなた好みのサワーに!

割り方: 焼酎 / ジン / ウォッカ

- カシスサワー 450円
Cassis sour
- 白桃サワー 450円
White peach sour
- グリーンスムージーサワー 450円
Green Smoothie sour

Special レモン感マシマシ 最強レモンサワー

Special lemon sour 580円

パンチの効いたレモンとパルプリッチ
レモンに、レモンシャーベット、
塩レモンジュレ!
そして最後に生レモンをいれた
レモン感マシマシのサワー!



追いレモン
Lemon tower
180円



Fresh
爽やか
ミントレモン
サワー
Mint lemon sour

550円



Sicilian
シチリア
レモンサワー
Sicilian lemon sour

480円

Spirits 蒸留酒

★ソーダ割り or トニックウォーター割り

☆ソーダ割り or 水割り

- ★ウィルキンソン ジン 390円
Wilkinson gin
- ★ウィルキンソン ウォッカ 390円
Wilkinson vodka
- ★アプルトン ホワイト・ラム 420円
Apluton white rum
- ★ホセ・クエルボ テキーラ 480円
Jose Cuervo Tequila
- ☆ニッカ・ザ・麦焼酎 25° 390円
NIKKA-the-wheat shochu
- ☆芋焼酎 金黒 25° 390円
Shochu KINKURO

Soft Drink ソフトドリンク

- | | |
|--|------------------------------------|
| 果実のカシス 390円
Black currant | ココ・コーラ 250円
Coca cola |
| 白桃のピューレ 390円
Puree of white peach | ジンジャーエール 250円
Ginger ale |
| 粒々国産みかん 390円
Grain domestic oranges | オレンジ 250円
Orange Juice |
| 割り方をスカッシュまたはアイスティー
からお選びください。 | トマトジュース 250円
Tomato Juice |
| アイスティー 250円
Iced tea | ホットコーヒー 250円
Hot coffee |
| ウーロン茶 250円
Oolong tea | アイスコーヒー 250円
Iced coffee |
| | パイナップルジュース 390円
Pineapple Juice |
| | グリーンスムージー 390円
Green Smoothie |

Long Cocktail ロングカクテル

各480円

- カンパリ (ソーダ割り or オレンジ割り)
CAMPARI
- アペロール (ソーダ割り or オレンジ割り)
APEROL

フルーレットカシス

(ソーダ割り or オレンジ割り)
Cream de Cassis

モスコームユール

(ウォッカ + ジンジャーエール)
Moscow Mule

ブラッディメアリー

(ウォッカ + トマトジュース)
Bloody Mary

ファジーネーブル

(ピーチツリー + オレンジジュース)
Fuzzy Navel

テキーラ サンライズ

(テキーラ + オレンジジュース + グレナデンシロップ)
Tequila sunrise

トロピカルカクテル

(ラム + トリプルセック + パイナップルジュース +
オレンジジュース + 果物)
Tropical cocktails

ラムをベースに南国のフルーツジュースで割ったカクテル。

ロングアイランドアイスティー

(ジン + ウォッカ + ラム + テキーラ + トリプルセック + レモン + コーク)
Long Island Iced Tea

紅茶を一滴も使わないで、アイスティーの味わいと色を出しています。

On the Beach

(ウォッカ + メロンリキュール + パイナップル & オレンジジュース + 果物)

ウォッカベースに様々なフルーツリキュールで割った女性にも口当たりよい味わい。

各580円

ジャックコーク

(ジャック + コーク)
Jack Daniel's & Cola

白ワインクーラー

(白ワイン + グレープフルーツジュース + レモンジュース + ソーダ)
White wine cooler

赤ワインクーラー

(赤ワイン + オレンジジュース + グレナデンシロップ + ソーダ)
Red wine cooler

リモンチェッロ ポップ

(レモンリカー + ソーダ)
Limoncello Pop

スプモーニ

(カンパリ + グレープフルーツジュース + ミント + トニック)
Supumoni

フランジェリコ ロッチャ

(ヘーゼルナッツリカー + ジンジャーエール)
Frangelico Rotcha

フォション 大人のミルクティー

(紅茶リカー + ミルク)
Adult milk tea

Bottles ワイン & スパークリングワイン

スパークリングワイン Sparkling Wine

ガンチア グラン・レアレ・ブリュ

[グラス 180ml] 680円

Gancia Gran Real Bru

しっかりとした泡立ちとフルーティさを兼ね備える
辛口のスパークリングワイン。

[ボトル] 2,200円

赤ワイン Red Wine

タクン・セレクション・カベルネ・ソーヴィニオン・メルロー

Takun Selection Cabernet Sauvignon Merlot

[グラス 180ml] 480円

カシスやスパイス風味としっかりとした渋味をメルローの繊細で
丸みある果実味がやわらげ、なめらかな飲み口とボディを実現
しています。

[ボトル] 1,480円

シャプティエ・マリウス・ルージュ

Shaputie Marius Rouge

[グラス 180ml] 780円

[ボトル] 3,800円

白ワイン White Wine

タクン・セレクション・カベルネ・ソーヴィニオン・ブラン

Takun Selection Cabernet Sauvignon Blanc

[グラス 180ml] 480円

青りんごやライムを思わせるフレッシュな果実味とキレの良い
酸味をあわせ持ったピュアなテイストの辛口ワインです。

[ボトル] 1,480円

オルシュヴィレール アルザス・リースリング

Olgerhard Vierail Alsace Riesling

[グラス 180ml] 780円

[ボトル] 3,600円

Fruits はじける! 果実 + スパークリングワイン 各680円

桃の果実のベリーニ

Bellini

まるごとカシスのキールロワイヤル

Whole Cassis of Kir Royal

粒々みかんのミモザ

Mimosa of grain oranges



まるごとカシスの
キールロワイヤル

粒々みかんの
ミモザ

表示価格はすべて税抜価格となります。

Antipasto Hot 温製おつまみ



パブの肉盛りプラッター 980円
 Pub-style meat platter

当店人気食材のローストビーフ、豚肩コンフィ、シャウエッセンをひとつのプレートでお楽しみいただけます。

- ・ローストビーフ
- ・豚肩コンフィ
- ・シャウエッセン



揚げ物盛り合わせ 980円
 Deep-fried Assorted

イカリング、白エビのから揚げ、新登場のごぼうチップスの盛り合わせです。みんなでシェアして食べて、お得なプライス！



- イカの唐揚げ** 480円
Deep-fried squid
- パリパリごぼうチップ** 420円
Burdock Chips
- 白海老の唐揚げ** 480円
Deep-fried White shrimp



牛ハラミの岩塩焼き 880円
 Rock salt grilled beef skirt steak



豚肩ロースのポットロースト 980円
 Truffle scented pork lion of pot roast



ロングシャウエッセン(3本) 580円
 Shauessen



ソフトシェルクラブのまるごとフリット 480円
 Fried Soft-shell-crab



ポパイベーコンとほうれん草のソテー 480円
 Bacon & Spinach



カマンベールとトマトのアヒージョ 880円
 Ahijo of Camembert Cheese & Tomato

フィッシュ&チップス 480円
 Fish & Chips

ポテトフライ 390円
 French fries potatoes



冷製おつまみ



Antipasto Cold



北海 水たこパッチョ
Carpaccio of North Sea octopus



480円

レアスモークの刺身サーモン
Smoked salmon

480円

ローストビーフの韓国式ユッケ
Korean-style roast beef tartare

680円

枝豆
Green Soy Beans



300円



豚肩ロースの冷製コンフィ
Pork loin of cold confit

680円



四川麻辣 よだれ鶏
Sichuan-style pungent steamed chicken

580円



生ハムとカマンベールチーズ
Raw Ham & Camembert Cheese

580円

Salad

サラダ



生ハムサラダ
Raw Ham salad

580円

オリーブオイルとパルメザンチーズでさっぱり仕上げた生ハムサラダ。



温玉シーザーサラダ
Caesar salad

580円

温玉とクルトンをのせた濃厚シーザーサラダ。



白えびと韓国味付け海苔のサラダ
White shrimp and South Korea seaweed salad

580円

白えびと韓国味付け海苔を使った色どり鮮やかなサラダ。すりおろし玉ねぎドレッシングでどうぞ。

極楽とっから

GOKURAKU
TORIKARA



鶏むね肉を使用した
サクサク食感な
スティックフライです!

お手軽
ワンハンド

いつでも
揚げたて

お好みのソースを付けて
アレンジすれば、美味しさ無限大!!



Single /	シングル 100g 手軽なワンハンドサイズ(ソース1種)	380円
Double //	ダブル 200g 小袋でもワンハンドサイズ! 飽きないおいしさ(ソース2種)	580円
Mega size ///	メガサイズ 500g メガ盛りボックスでみんなでシェア!(ソース3種)	980円

1010 DOG

1010(銭湯)ドッグ



フィローネ
Filone

外はサクサク、
中はモチモチのソフトバゲット!
ホットドッグの"新食感パンズ"です。

Hot Dog

プレーンドッグ

Hot Dog 480円

Double Cheese

Wチーズドッグ

Dog of melting
double cheese 680円



Egg

たまごドッグ

Egg Dog 560円



Mexican

メキシカンサルサドッグ

Mexican salsa dog 680円



Tomato & Mozzarella

トマト&モッツアレラの
バジルドッグ

Basil dog of tomato
and mozzarella 680円

サラダセット +120円
Salad Set



スープセット +120円
Soup Set



サラダスープセット +200円
Salad & Soup Set



*サラダ、スープの内容は仕入れによって変更となりますので、係にお尋ねください。

Low-Carb

ロカボ飯

ランナーズ注目！大豆のフェイクミートを使用した「低糖質」メニューをご用意しました。



大豆フェイクミートを使用



大豆フェイクミートを使用



大豆フェイクミートを使用

大豆ミートのキーマカレー

Of soy meat keema

880円

729.9kcal たんぱく質 22.0g 脂質 22.5g
炭水化物 109.8g 食塩相当量 2.7g 卵

大豆だけで麻婆飯

Mapo tofu rice of soy meat

880円

869.7kcal たんぱく質 26.8g 脂質 37.7g
炭水化物 105.8g 食塩相当量 3.6g 小麦

大豆のひき肉でタコライス

Of soy meat and vegetables meat sauce Bolognese

880円

589.2kcal たんぱく質 21.4g 脂質 12.8g
炭水化物 97.0g 食塩相当量 1.2g 卵 乳

Curry カレー

本日のカレーは店頭黑板または、スタッフへおたずねください。

Today's カレー

Today's curry

780円

チーズカレー

Cheese curry

880円



※写真はラタトゥイユのトマトカレー

Bowl ボウル



ローストビーフボウル

Roast beef bowl

1,180円

当店人気のローストビーフがボウルを彩ります。サラダも摂れて一石二鳥。さっぱりオニオンドレッシングでどうぞ。



サーモンとアボカドのベジボウル

Vegetable bowl of salmon & avocado

880円

サーモンとアボカドダイスをを使用したおしゃれなカフェごはん。

Pasta

パスタ

ナポリタン

鉄板たまごのナポリタン 880円

Simple tomato-based paste with tried egg
懐かしのナポリタンに玉子焼きをプラス！
名古屋発祥の「どえりゃ〜うめえ〜」



長崎
南蛮パスタ

長崎から取り寄せたモチモチ食感の手延べパスタ。
手延べ職人の技で際立つ「甘味とコク」のある麺を
どうぞお楽しみください。



和風

いか明太バター 780円

Squid marinated cod roe
定番人気の明太子パスタ！

カルボナーラ

温玉のせカルボナーラ

Carbonara with poached egg 830円

パスタの王道、カルボナーラ。
温玉を割ればさらにクリーミーに。



ジェノベーゼ

濃厚クリームチーズのジェノベーゼ

Cream cheese genovese

クリームチーズを使用した濃厚でコクのある
仕上がりです。

880円



トマトクリーム

まるごとソフトシェルクラブの
トマトクリーム 1,180円

Soft-shell-crab with tomato cream sauce

蟹みそとトマトクリームの絶品パスタ。
ソフトシェルクラブを崩して召し上がれ。



Dessert

デザート



Pudding

パウチプリン 390円

Pudding pouch

個性的な形プリンで話題沸騰！？
おいしくてちょっと変わった手作りプリン
あなたも食べてみませんか？



Parfait

パウチプリンパフェ 480円

Parfait

手作りプリンにイチゴソース、ホイップ、サクサク
フレークをトッピングしました。



Ice cream

ソフトクリーム バニラ 350円

Soft-serve ice cream

定番デザートのソフトクリームが新登場。