

Welcome to the Nick's

Nick'sの静かな一歩

1960年、Nick'sはジョンソン・エア・ベースを背景に当時憧れのアメリカ文化をも大いに吸収し、ここ狭山の地にレストランとしてのある種の個性を持って今日に至ります。

Nick'sはその歴史財産を再び反芻し、レストランに人々が求める食文化やこの地域らしいコミュニティーを造り出そうと思います。

私達はそれを「Nick'sの静かな一歩」と名付けました。それは、ゆっくりとゆっくりと、このレストランにあたたかな人格を備える動きです。

その精神と行動におきまして、みなさまと今まで以上に親しいおつきあいをお願い申し上げます。

本日のご来店誠にありがとうございます。

ニックス代表取締役 荒井英郎



地産地消への取り組み

地元で収穫された新鮮野菜のメニューの考案。

自らの手で土を掘る収穫体験。

地元農家さんとの交流を通じ、自分たちが暮らす街の‘今’を知る。

人と、地域と繋がって この土地で生きていくために。

ステーキと煮込みハンバーグのお店

Nick's

From Johnson Air Base Since 1960

Ala carte Menu

アラカルトメニュー

地元野菜の冷製バーニャ

Fresh vegetables Bagna Freid

ハーフサイズ
¥500 (税込¥550)

レギュラーサイズ
¥980 (税込¥1,078)



地元野菜をふんだんに使った たっぷり野菜サラダ

Vegetable salad full of local vegetables

【ドレッシング】
イタリア産ブラッドオレンジとおろし人参
和風玉ねぎ

¥980 (税込¥1,078)

トマトとモッツァレラのカプレーゼ

Tomato mozzarella cheese Caprese

¥1,080 (税込¥1,188)



昆布締めのカルパッチョ

Konbujime Carpaccio

¥1,500 (税込¥1,750)

Quick Menu

クイックメニュー

ハーフサイズ
¥450 (税込¥495)

レギュラーサイズ
¥800 (税込¥880)



ポテトフライ

French fried potatoes

ガーリックシュリンプ

Garlic shrimp



フライドチキン

Fried chicken



Beef Steak ステーキ

黒毛和牛サーロイン ステーキセット <i>Japanese Black sirloin steak set</i>	100 g ¥5,300 (税込¥5,830) 150 g ¥7,200 (税込¥7,920)
黒毛和牛フィレ ステーキセット <i>Japanese Black filet steak set</i>	100 g ¥5,900 (税込¥6,490) 150 g ¥8,000 (税込¥8,800)
国産牛サーロイン ステーキセット <i>Domestic sirloin steak set</i>	100 g ¥4,300 (税込¥4,730) 150 g ¥5,600 (税込¥6,160)
国産牛フィレ ステーキセット <i>Domestic filet steak set</i>	100 g ¥4,900 (税込¥5,390) 150 g ¥6,500 (税込¥7,150)
国産牛ランプステーキセット <i>Rump steak set</i> 脂身が少なくさっぱりしたもも肉	100 g ¥3,500 (税込¥3,850) 150 g ¥4,050 (税込¥4,455)

※ステーキは200gや300gも可能です。50g単位で増量できます。

Sauce ソース

デミグラスソース	ニックス伝統のデミグラスはじっくり煮込んだ大人の味
おろしポン酢	大根おろしとポン酢であっさり
ローストガーリックソース	玉ねぎとリンゴが香る醤油ベースのガーリックソース
シャリアピンソース	つぶつぶオニオンが肉とマッチ

全てのメニューがセットになっております
次からお好きな組み合わせをお選びください

*単品ライス・パンは、各¥200(税込¥220)となります

スープ
or
サラダ

パン
or
ライス

コーヒー
or
紅茶



Tomahawk Steak トマホークステーキ

トマホークステーキ セット

Tomahawk steak set

¥4,000 (税込¥4,400)

骨付き320g

北米インディアンの持つ斧に似ていることから名付けられたトマホークお肉が凍らない温度で熟成させて、お肉の旨味とやわらかさを出した。低温調理で仕上げる為、しっとりジューシーです。

Combination コンビネーション

黒毛和牛フィレステーキ80g&
プレミアムハンバーグ100g セット

¥6,300 (税込¥6,960)

*Japanese Black filet steak &
Premium hamburger steak*

黒毛和牛サーロインステーキ80g&
プレミアムハンバーグ100g セット

¥5,700 (税込¥6,270)

*Japanese Black sirloin steak &
Premium hamburger steak*

国産牛フィレステーキ80g&ハンバーグ100g セット

¥5,200 (税込¥5,720)

*Domestic filet steak &
Hamburger steak*

国産牛サーロインステーキ80g&ハンバーグ100g セット ¥4,600 (税込¥5,060)

*Domestic sirloin steak &
Hamburger steak*

※ステーキ・ハンバーグは200gや300gも可能です。50g単位で増量できます。

全てのメニューがセットになっております
次からお好きな組み合わせをお選びください

*単品ライス・パンは、各¥200(税込¥220)となります

スープ
or
サラダ

パン
or
ライス

コーヒー
or
紅茶



Hamburg Steak ハンバーグステーキ

黒毛和牛100%プレミアムハンバーグステーキセット 150 g **¥2,400** (税込¥2,640)
Japanese Black 100% Premium hamburger steak set 200 g **¥2,900** (税込¥3,190)

黒毛和牛100%プレミアムチーズハンバーグステーキセット 150 g **¥2,650** (税込¥2,915)
Japanese Black 100% Premium cheeseburger steak set 200 g **¥3,150** (税込¥3,465)

ハンバーグステーキセット 150 g **¥1,950** (税込¥2,145)
Hamburger steak set 200 g **¥2,250** (税込¥2,475)

チーズハンバーグステーキセット 150 g **¥2,200** (税込¥2,420)
Cheesebuger steak set 200 g **¥2,500** (税込¥2,750)

※ハンバーグは200gや300gも可能です。50g単位で増量できます。

Sauce ソース

デミグラスソース	ニックス伝統のデミグラスはじっくり煮込んだ大人の味
おろしポン酢	大根おろしとポン酢であっさり
ローストガーリックソース	玉ねぎとリンゴが香る醤油ベースのガーリックソース
シャリアピンソース	つぶつぶオニオンが肉とマッチ

全てのメニューがセットになっております
次からお好きな組み合わせをお選びください

*単品ライス・パンは、各¥200(税込¥220)となります

スープ
or
サラダ

パン
or
ライス

コーヒー
or
紅茶



Stew 煮込み&シチュー

コトコト煮込んだハンバーグステーキセット 150 g **¥2,200** (税込¥2,420)
Slow stewed hamburger steak set 200 g **¥2,550** (税込¥2,805)

コトコト煮込んだプレミアムハンバーグステーキセット 150 g **¥2,650** (税込¥2,915)
Slow stewed Premium hamburger steak set 200 g **¥3,150** (税込¥3,465)

伝統のビーフシチューセット **¥3,100** (税込¥3,410)
Traditional beef stew set

Spice curry スパイスカレー

サイボク ゴールデンポークのポークカレーセット **¥2,150** (税込¥2,365)
SAIBOKU GP Pork curry set

サイボクの銘柄豚「ゴールデンポーク」を使用、
 ニックス自家製スパイスカレーに
 豚肉はカレーと煮込んで柔らかく仕上げています



Kids Menu キッズメニュー

キッズプレート オレンジジュース付き (ミニハンバーグ・唐揚げ・ポテト) **¥900** (税込¥990)
Kids plate *対象年齢8才まで

全てのメニューがセットになっております
 次からお好きな組み合わせをお選びください

*単品ライス・パンは、各¥200(税込¥220)となります

スープ
or
サラダ

パン
or
ライス

コーヒー
or
紅茶

カレーには
付きません

Course Menu コースメニュー

～ ステーキコース ～
記念日や特別な日に

トニーズコース

Tony's Course

黒毛和牛が鉄板で食べられるコース

¥7,000

(税込¥7,700)

ジョンソンコース

Johnson Course

当店伝統の国産牛が食べられるコース

¥5,800

(税込¥6,380)

ボビーズコース

Bobby's Course

ランプ肉が鉄板で食べられるコース

¥4,700

(税込¥5,170)

アミューズ

オードブル

スープ

サラダ

パン or ライス

ステーキ

デザート

コーヒー



コースメニューは前日までにご予約にて承ります