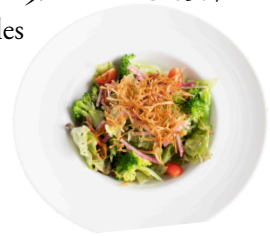
SALAD&VEGGIE〈サラダ〉

彩り野菜のグリーンサラダ R¥650 / L¥950
Green Salad with Colorful Vegetables
寒麹を使用した自家製のドレッシングと
シンプルな定番グリーンサラダ



クルミとレーズンのケールサラダ ¥750
Kale Salad with Walnuts and Raisins
ケールのほろ苦さと甘み、レーズンの甘みとの
バランスが繊細なサラダ



自家製ローストビーフとサラダ ¥1200
-グラナパダーノとバルサミコドレッシング-
Homemade Roast Beef
Granapadano Cheese and
Balsamic Dressing
じっくり火入れをした柔らかなローストビーフを
お野菜とチーズのグラナパダーノでカルパッチョ仕立てに



OTSUMAMI&BEER SNACK〈おつまみ〉

おつまみ4種盛り合わせ(1人前～) ¥800
Assorted appetizers daily changing menu
おまかせのおつまみ4種盛り合わせ。
ポテトサラダ、ラペなど日替わりで4種の盛り合わせ
※日によって内容が変更あり



いぶりがっこポテトサラダ ¥500
オリジナルスパイス添え
Homemade Potato Salad with Iburi-Gakko
(Smoked Pickled Daikon)
いぶりがっこの風味を活かした自家製ポテトサラダ

人参と柑橘のラペ 〈クルミ入り〉 ¥550
Carrot and Citrus Râpée with Walnuts
柑橘の爽やかで綺麗な酸味と人参の甘味

しらすとチーズのパリパリ焼き ¥650
Crispy baked cheese & Young sardines
グラナパダーノとしらすをパリッと仕上げたスナック





ノイフランクのソーセージ盛り ¥1,600
Assorted Neufrank Sausages
国立の「ノイフランク」さん定番の
ソーセージ、サラミの盛合せ

羊飼いソーセージ3種盛り ¥1600
Assorted Shepherd Sausages (3 Varieties)
香草やスパイスをきかせた、無塩せきで仕上げた
羊飼いソーセージを3種盛りでご用意。
羊肉の旨みと香ばしさを食べ比べで



SEAFOOD〈魚〉

本日のお刺身三点盛り(2名様分) ¥1500
Assorted Sashimi Platter(3kinds of the day)
新鮮な旬の魚をご用意しました
本日の鮮魚はお問い合わせ下さい



自家製燻製しめ鯖の棒寿司 ¥1200
Mackerel Pressed Sushi
脂がのった鯖を丁寧に酢〆、燻製した創作棒寿司です



FRIED FOOD〈揚げ物〉

フィッシュ&チップス 自家製タルタルソース ¥1600
Fish & Chips w/ Homemade tartar sauce
大きな白身魚をビールを加えた衣で揚げ、
満足な食べ応え



皮付きポテトフライ(ケチャップ付き) ¥600
French fries w/ ketchup
+¥200（アンチョビバター）
+¥200（ケイジャンスパイス）



寒麹で漬けた鶏ムネ唐揚げ ¥900
Koji Crunchy fried chicken
寒麹で漬けた鶏胸肉は独特な歯触りと衣のザクザクの食感
自家製タルタルソース追加 ¥350



季節の野菜天ぷら4種盛り ¥1000
Beer fried Tempura 4set
クラフトビールを混ぜ込み作った衣でサクッとした食感に。
季節のお野菜をお塩か天つゆで



海老と大葉の春巻き(2本) ¥1000
Fried shrimp spring roll
パリパリでプリプリの食感が楽しい春巻き。
スイートチリとの相性◎
追加1本～/¥500 追加できます

