

# FOOD MENU

夏のお食事メニュー

## Tapas 小皿料理

**NEW**  
**前菜9種盛り合わせ** 1000円(税込1100円)  
 小皿メニューを、ちょこっとずつ楽しめる♪

鶏むねポン酢、ピクルス、ごぼうのキムチ、生ベーコンサラミ、鶏レバー燻製、明太ポテト、オクラの浅漬け

とりあえず  
 ちょこっとピクルス 290円(税込319円)  
 ちょこっと明太ポテト 290円(税込319円)  
 オクラの浅漬け 390円(税込429円)

**NEW**  
**鬼おろし大根と鶏むね肉のポン酢和え** 390円(税込429円)  
 サクサクした食感の鬼おろし大根がさっぱり!

**NEW**  
**ゴボウのキムチ** 390円(税込429円)  
 柔らかい穂先だけを使用した、国産ゴボウの旨辛キムチ。

**鶏レバーの燻製** 430円(税込473円)  
 濃厚な旨味が詰まった燻製。稀にハツが入る事があります。

**人気!**  
**お肉の前菜盛り** 430円(税込473円)  
 生ハムよりも美味しい!? 生ベーコンとサラミの盛り合わせ。

**チーズ**  
 ミモレット(6ヶ月熟成) 430円(税込473円)  
 ブルーチーズ(蜂蜜付き) 430円(税込473円)

**人気!**  
**ちょこっとチーズ2種盛り合わせ** 450円(税込495円)  
 コクのあるミモレット・癖になるブルーチーズ♪

## Ku-shi 串

**人気!**  
**焼き鳥3本盛り合わせ** 650円(税込715円)  
 (たれ) もも・つくね・皮が、各1本ずつ♪

**焼き鳥** もも・つくね・皮 --- 各1本 230円(税込253円)

**チャーピー串のグリル** (1本) 310円(税込341円)  
 (チーズとピーマンの豚バラ巻き) **人気!**  
 隠れた人気商品の3つの具材の相性抜群!

## Salad etc.. サラダ系

**NEW**  
**ちょこっとフレッシュカプレーゼ** 450円(税込495円)  
 トマト・モッツアレラ・バジルのイタリア料理の定番。ちょこっとサイズ!

**ミックスサラダ** (1人前) 230円(税込253円)  
 サラダ豆、フライドオニオンがアクセントのシンプルサラダ。

**魚介のカルパッチョ** (タコ・貝柱・サーモン) **人気!** 550円(税込605円)  
 粒マスタード入り・さっぱりソースの、お手頃カルパッチョ

**人気!**  
**マグロとアボカドのポキ** 400円(税込440円)  
 人気のハワイ料理! 具材をオリーブ醤油ベースのタレであえます。  
 [ダブルサイズ] 700円(税込770円)

**NEW**  
**よだれ鶏のパクチーサラダ** 590円(税込649円)  
 「思い出すとよだれが出る」のが由来! ラー油をきかせたタレをかけた柔らかいよだれ鶏のサラダ。爽やかなパクチーとの相性は抜群です♪

## Frit フリット

**4種のフリッター盛り合わせ** 1100円(税込1210円)  
 人気の4種のフリッターを少しずつ楽しめる盛り合わせ♪

スパイシーチリチリポテト、カマンベールのチーズフライ、手羽元の黒胡椒揚げ、たけのこの天ぷら

**手羽元の黒胡椒揚げ** (1コ) 280円(税込308円)  
 ピリッと胡椒をきかせた骨付きチキン。熱々のうちにどうぞ。

**たけのこの天ぷら** 410円(税込451円)  
 甘く煮た、ひとくちサイズのタケノコを、ホクホクの天ぷらに。

**人気!**  
**フィッシュ&チップス** 550円(税込605円)  
 タルタルソースやモルトビネガーと一緒に食べると、本場・英国の気分♪

**スパイシーチリチリポテト** **人気!** 410円(税込451円)  
 おなじみポテトフライ。甘辛のスイートチリソースはお好みで!

**カマンベールのチーズフライ** 550円(税込605円)  
 トロ〜リチーズフライは、蜂蜜につけるのがオススメ。

**人気!**  
**ドイツ屋台風ソーセージ** 590円(税込649円)  
 ドイツの屋台をイメージしたちょっぴりジャンクな味!

## Meat お肉料理

**人気!**  
**牛ハラミステーキと牛ローストの盛り合わせ** 1000円(税込1100円)  
 大人気のお肉2大メニューがハーフ&ハーフに♪ しゅきしゅき山葵添え!

**自家製・牛肉のロースト** 790円(税込869円)  
 柔らかくモモ肉をじっくりロースト。ロゼ色が美しい!

**牛いらしのステーキ** **人気!** 1000円(税込1100円)  
 食べ応え抜群のステーキ。お好みで山葵と合わせて!

**サルシッチャのグリル** 1本 490円(税込539円)  
 (イタリアン生ソーセージのグリル) ちょびっとハーフの風味をきかせた本格派。  
 2本 890円(税込979円)

**厚切り牛タンステーキ** **人気!** 900円(税込990円)  
 ひとくちサイズにカットし食べやすくなりました♪

## Smoke 自家製・燻製

**燻製の盛り合わせ** **人気!** 880円(税込968円)  
 下記、全種類少しづつ盛り合わせにしました! 燻製塩や燻製マヨもついています。

**鶏レバーの燻製** 430円(税込473円)  
 醤油と塩と一緒に! 稀にハツが入る事があります。

**人気!**  
**アスパラベーコン串の桜チップ燻製** (1本) 300円(税込330円)  
 人気ランキングの絶対王者! 燻製塩でどうぞ。

**国産うずらの桜チップ燻製** 燻製マヨ付き! 450円(税込495円)

**柔らか焼きイカの桜チップ燻製** 燻製マヨ付き! 490円(税込539円)  
 タレに漬けこんだ焼きイカを、お店で燻製しました!

## Others その他の料理

**人気!**  
**ホタテのバター醤油** 1枚 400円(税込440円)  
 ホタテまるまる1匹を食べやすくカットしました。

**特製だし汁の厚焼き玉子** 530円(税込583円)  
 化学調味料、無添加のだし汁をかけたホカホカ玉子。

**目の前でお肉! 炙りしめさば** 630円(税込693円)  
 炙りたての香ばしい香りに注目! 是非玉ねぎと合わせて!

