

DINNER MENU

17:00 ~ 23:00 (L.O 22:00)

SPECIAL MENU

入母屋
一押しメニュー!
ボリューム大の一品

・恋する豚研究所のローストポーク (200g) ・ ・ ¥1,480

千葉県香取市直送、オリジナル発酵飼料のみで育てられたブランド豚

・入母屋サラダ ・ ・ ホール (3~4人用) ¥1,080 / ハーフ (1~2人用) ¥680

彩り鮮やか具だくさんのニース風サラダ

(半熟卵、ツナ、オリーブ、トマト、アンチョビ、キャロットラペ)

・おまかせ前菜盛り合わせ (1~2人用) ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ¥1,200

本日おすすめの前菜を、すぐにテーブルにお出しします

すぐにご提供いたします!

冷前菜

温菜

《千葉県産水郷赤鶏を使った》

・しっとり鶏ハム おすすめ	¥480	・フライドチキン おすすめ	¥680	
・レバームース	¥580			

・カポナータ	¥380	《大佐倉、大川さんのかずさ和牛》		
・キャロットラペ	¥380	・ローストビーフ	¥1,100	
・自家製ピクルス	¥380			
・生ハムとオリーブのポテトサラダ	¥380	・海老とマッシュルームのアヒージョ	¥980	
		追加バケット	¥200	
・白身魚の南蛮漬け	¥480			
・チーズ盛り合わせ	¥800	・ムール貝のワイン蒸し	¥850	
		・綿爽地鶏のモモ肉のスモークグリル	¥980	
・生ハムとサラミの盛り合わせ	¥1,000	・自家製トマトソースのピザ	¥880	
 ミックスナッツ	¥300	・魚介のオイルベースパスタ (ペペロンチーノも可)	¥1,000	
	オリーブ			¥350
	ドライトマトのオイル漬け			¥350

オープン期間につき、混雑緩和の為メニューを縮小しております。随時増やしてまいりますのでご期待ください。

※上記金額は全て税抜き金額表示です。

ALCOHOL MENU

Beer

・生ビール サッポロ黒ラベル・・・¥550

・本日のクラフトビール・・・¥600 / ¥900

(240ml)

(430ml)

①佐倉香りの生

/ ロコビア(千葉)

style: ケルシェ 5%

地元・佐倉(当店すぐです)で生まれたクラフトビール!!

ドイツ、ケルン地方の伝統的なスタイル。軽やかな飲み口に、爽やかな香りが広がる、飲みやすい一杯。

②ウェストコート IPA

/ 大山Gビール(鳥取)

style: IPA 7%

ホップのシラシーでトロピカルな香りと、しっかりした苦みを楽しめる、西海岸スタイル IPA!!

苦みと香りはクセになります🎵

③芳醇麦酒

/ ロコビア(千葉)

style: カリフォルニア・コモン 5%

モルティなボディとしっかり効いたホップが特徴の、オールドアメリカンエール!!

19世紀、樽を開けた瞬間、蒸気のように噴き出ることからスチームビールと呼ばれたスタイル

Whisky

飲み方: ロック、ストレート、ソーダ、水割り よりお選びください

・デュワーズハイボール ¥450

・アランモルト 10年 ¥650

滑らかさとフルーティーさ、モルトの味わいのバランスが良い

・キルホーマン マキヤーベイ ¥750

柔らかでフレッシュな果実、バニラ、力強いピートスモーク

・ビッグスモーク ¥650

スモーキーなアイラモルトを厳選したブレンデッド

・ベアレグス アイラシングルモルト ¥800

オイリーな口当たりと骨太のピート、熟した果実

・山崎 シングルモルト ¥850

柔らかく華やかな香り、甘みのある滑らかな口当たり

Wine

その他 本日の店長おすすめグラスもございます

<glass bottle>

・白 / マニフィーク・ビス ソーヴィニオン・ブラン / フランス 爽やかで親しみやすい白 ¥550 / ¥2,300

・白 / ベリンジャー トネルオブエルムズ シャルドネ / アメリカ 豊かな果実味の白 ¥650 / ¥2,800

・赤 / マニフィーク・ビス カベルネソーヴィニオン / フランス 親しみ味わいの赤 ¥550 / ¥2,300

・赤 / ベリンジャー トネルオブエルムズ カベルネソーヴィニオン / アメリカ 果実味と樽香の良い赤 ¥650 / ¥2,800

・赤 / ガンマ オーガニック・シラー レセルバ / チリ 熟した果実とタンニン、シルクの口当たり ¥750 / ¥3,300

Sour

・レモンサワー ¥450

・はちみつレモンサワー ¥480

・ウーロンハイ ¥430

・アイスティーハイ ¥430

・緑茶ハイ ¥430

・自家製ジンジャーサワー ¥480

・ベリービネガーサワー ¥480

Cocktail

・ジントニック ¥550

・キール ¥600

・オレンジブロッサム ¥550

・ジンバック ¥550

・スクリュードライバー ¥550

・ウォッカトニック ¥550

・モヒート ¥600

・モスコミュール ¥550

・カシスオレンジ ¥550

・キューバリブレ ¥550

・カシスウーロン ¥550

・カシスソーダ ¥550

・カルーアミルク ¥600

・シャンディガフ ¥600

ディナータイムにアルコールをご注文のお客様には、席料としてお通し¥300をお出ししております。

※上記金額は全て税抜き金額表示です。