

Grill & kitchen



You gotta try this.

I hope you'll enjoy the dishes.



Recommended MENU



おすすめメニュー



Beer Tap Original Fish and Chips 名物ビアタップ流 フィッシュ&チップス

イギリスを代表とするおつまみの一つ。
衣の水分はビールのみを使用しているため、
外はカリッと中はふわふわの食感

(M) ¥1,680 (税込)

(S) ¥1,380 (税込)

おすすめ

Recommended



Boiled shank pork "Eisbein" ・グリルサーロインステーキ

誰もが知っているサーの称号がついた肉の王様。
赤身と脂身のバランスが絶妙。

¥2,380 (税込)



Braised pork ・柔らか牛ハラミのタリアータ

牛ハラミを薄く切ってお皿に盛りつける
シンプルなイタリア料理。

¥2,180 (税込)



Poke spare ribs ・バスク風スペアリブ

旨味が凝縮されたスペアリブをバブリカと蜂蜜で
スパイシーなバスク風に仕上げました。

1piece ¥950 (税込)

※写真は2ピースです。

国産銘柄鶏の 唐揚げ

秘伝のタレに漬け込んで専用ラードで
ジューシーに揚げた自慢の唐揚げ

Fried chicken with Japanese pepper

・【和風】山椒塩 さんしょうじお

¥980 (税込)

Fried chicken Tartar sauce

・【洋風】タルタルソース

¥1,080 (税込)

※別紙メニューにも唐揚げがございます



Potat

French fry フライドポテト

ビールの相棒 お好きなフレーバーをチョイス

◆プレーン Plane

◆スパイシー Spicy

(M) ¥980 (税込)

(M) ¥980 (税込)

(S) ¥680 (税込)

(S) ¥780 (税込)



※表示価格は全て税込価格です。 ※テーブル チャージお一人様330円(税込)。 ※写真はイメージです。

The list price is tax-inclusive price. A service fee of 330 yen per person (excluding tax) will be charged. Actual product may vary from photo shown.

SAUSAGE & GRILL

ソーセージ&グリル

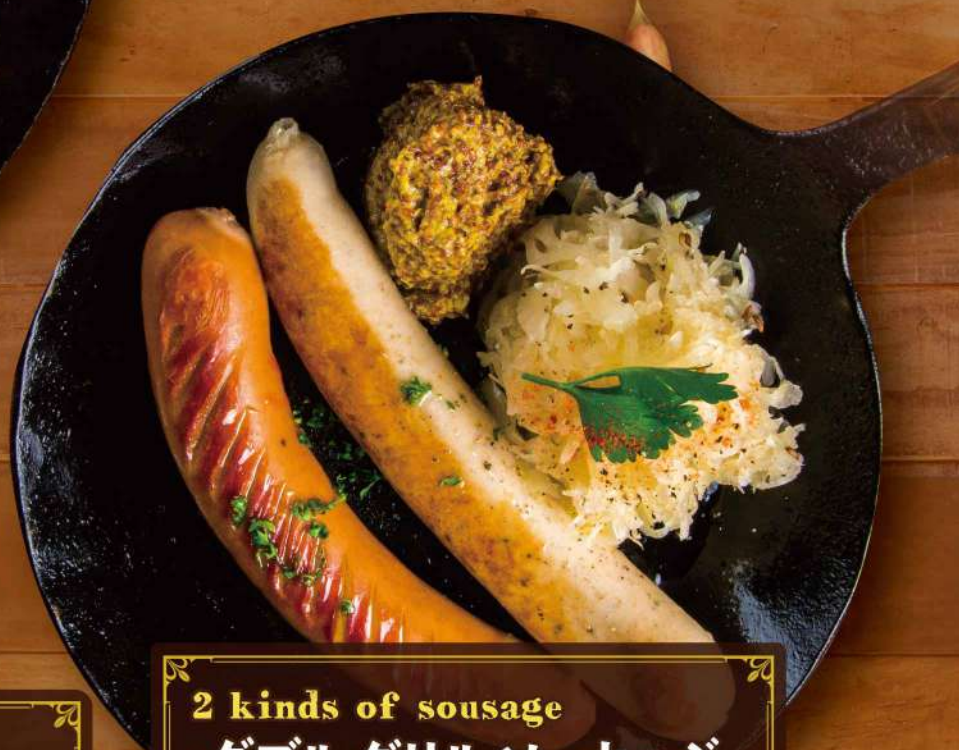
This goes great with beer!



3 kinds of sausage
・トリプルグリルソーセージ
 ポックヴルスト&白ソーセージ&カレーヴルスト
¥3,280 (税込)



2 kinds of sausage & Chorizo sausage
・ダブルグリルソーセージ & チョリソー
 白ソーセージ&ポックソーセージ & チョリソー2本
¥2,580 (税込)



2 kinds of sausage
・ダブルグリルソーセージ
 白ソーセージ&ポックソーセージ
¥2,380 (税込)



Curry sausage
・カレーヴルスト
 焼いたソーセージの上にケチャップとカレー粉をまぶした人気の一品
¥1,080 (税込)

Nuremberg sausage
・香草の香り ニュルンベルガー
 ニュルンベルグ特産のスパイスの効いたショートソーセージ
¥1,180 (税込)



Chorizo sausage
・ビールと相性ぴったり チョリソーソーセージ
 ニンニクやパプリカなどの香辛料を加えたピリ辛ソーセージ
¥990 (税込)

※表示価格は全て税込価格です。 ※テーブル チャージお一人様330円(税込)。 ※写真はイメージです。

The list price is tax-inclusive price. A service fee of 330 yen per person (excluding tax) will be charged. Actual product may vary from photo shown.

Cold dish 冷菜



Charcuterie four kinds Assorted

シャルキュトリー4種盛り

料理長おすすめシャルキュトリー盛り
グルメなあなたにぴったり

¥2,380 (税込)

生ハム Prosciutto	¥1,080 (税込)
パストラミー Parastomy	¥1,080 (税込)
サラミ Salami	¥1,080 (税込)
チョリソー Chorizo	¥1,080 (税込)

SALAD

サラダ



Prosciutto salad 生ハム サラダ

スペイン産の生ハムとシンプルサラダ
食事始めにぴったり

(M) ¥1,680 (税込)

(S) ¥1,080 (税込)



Caesar salad シーザーサラダ

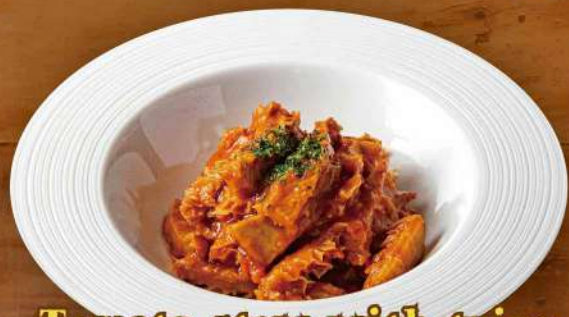
コクのあるシーザードレッシングが
ヤミツキになるサラダ

(M) ¥1,680 (税込)

(S) ¥1,080 (税込)

温菜

Hot dish



Tomato stew with tripe トリップのトマト煮込み

本場スペインのモツ煮込み。
ハチノス(牛の胃袋)を
トマトソースで煮込んだ料理。

¥990 (税込)



Artinbogas with cream アルボンディガス

スペインのバルで良く見かけるトマト味の肉団子を、
当店ではクリームソースで仕上げた一品。

¥1,380 (税込)



バゲット付き



Shrimp ajillo with sliced baguette スペインの定番 海老のアヒージョ

ニンニクの香りが
食欲をそそる
海老のアヒージョ

¥1,180 (税込)



Chirikonkan ・メキシカン鉄板 チリコンカン

3種の豆と豚挽肉、
パラペーニョを
じっくり煮込みました

¥990 (税込)

※表示価格は全て税込価格です。 ※テーブル チャージお一人様330円(税込)。 ※写真はイメージです。

The list price is tax-inclusive price. A service fee of 330 yen per person (excluding tax) will be charged. Actual product may vary from photo shown.

BERAD パン



Brezel

ドイツ産ハート型ブレツツェル 1個 ¥600 (税込)
ハート形をしたドイツのパン

Baguette

シンプルバゲット ¥380 (税込)
お食事のお供に

Crispy tortilla chips with spicy sauce

トルティーヤスナック ¥500 (税込)
スパイシーソース付き

DESSERT デザート



Sachertorte

・ザッハトルテ

しっとりスポンジにアプリコットジャムをあわせ
チョコレートでコーティングした甘すぎない大人
のケーキ

¥980 (税込)



Baked cheese cake

・濃厚ベイクドチーズケーキ

濃厚でクリーミーなチーズケーキ
とろ〜りお口の中でとろける極上仕立て

¥980 (税込)



Seasonal sherbet or vanilla ice

季節のシャーベット or アイスクリーム

お口直ちにシャーベットかバニラアイスを選べます
※詳細はスタッフまで

各 ¥500 (税込)



SNACKS おつまみ



Nuts and mixed dried fruit

ナッツ & ドライフルーツ ¥780 (税込)

ビールの定番おつまみ (MIXナッツ・ドライフルーツ)



Chicken stick

おつまみチキンスティック ¥880 (税込)

食べやすいナゲット風 お好みで韓国風ソースをつけてお召上がりください



Sauerkraut

ザワークラウト ¥780 (税込)

キャベツを発酵させたドイツの伝統料理
酸味を抑えた当店オリジナルレシピ



Gherkin pickles

ガーキンピクルス ¥680 (税込)

サッパリきゅうりのピクルス デイル風味



Today's snack

本日のおつまみ3種盛り ¥1,080 (税込)

内容はスタッフにお尋ねください



Honey pepper cream cheese

ハニーペッパークリームチーズ ¥980 (税込)

シェフ自慢のレシピ製法のクリームチーズ和え。甘さと・ペッパー感が最高。

ブルーチーズ Blue cheese

カマンベール Camembert cheese

カチ割り ハードチーズ Hard cheese 各 ¥880



(税込)

※表示価格は全て税込価格です。 ※テーブル チャージお一人様330円(税込)。 ※写真はイメージです。

The list price is tax-inclusive price. A service fee of 330 yen per person (excluding tax) will be charged. Actual product may vary from photo shown.

PIZZA

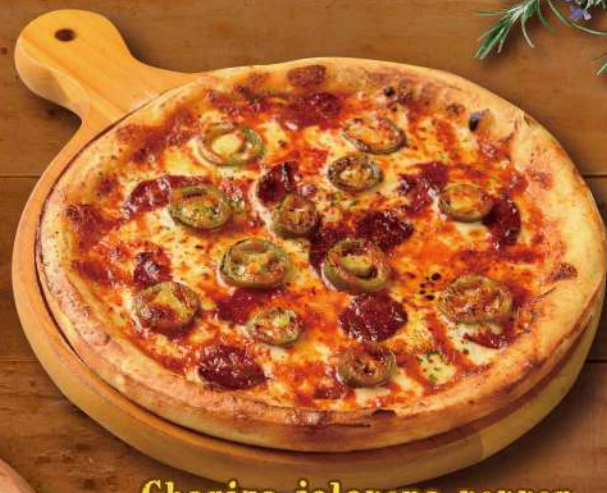
ピッツァ

Quattro Formaggi
with honey

クアトロ フォルマッジ

4種のチーズの上に蜂蜜をかけた人気の一品

¥1,780 (税込)



Chorizo jalapeno pepper

チョリソー& ハラペーニョ

チョリソーとメキシコ産の
青唐辛子の酢漬けをのせた一品

¥1,880 (税込)

Pizza margherita

マルゲリータ

トマトソースの上にチーズとバジルをのせた一品

¥1,680 (税込)

おすすめ

Recommended

PASTA

パスタ



Squid ink pasta イカ墨パスタ

イカとイカスキのうま味たっぷりのパスタ

¥1,480 (税込)



Spinach and sausage cream pasta ほうれん草の クリームパスタ

ほうれん草とソーセージを使った定番のクリームパスタ

¥1,380 (税込)



Bolognese ボロネーゼ

みんな大好き ミートソースパスタ

¥1,480 (税込)

おすすめ

Recommended

PAELLA

パエリア

Chicken and mushrooms paella

鶏肉とキノコの パエリア

ジューシーなチキンにキノコを
トッピングした山の幸のパエリア。

¥1,680 (税込)

White fish Japanese style paella

白身魚の和風パエリア

白身魚とアサリ、オリーブと野菜を
トッピングした和風パエリア。

¥1,580 (税込)

Seafood cheese paella

海の幸たっぷり チーズパエリア

魚介の旨味をたっぷりしみ込ませて
焼き上げた自慢のチーズパエリア。

¥1,780 (税込)

※表示価格は全て税込価格です。 ※テーブル チャージお一人様330円(税込)。 ※写真はイメージです。

The list price is tax-inclusive price. A service fee of 330 yen per person (excluding tax) will be charged. Actual product may vary from photo shown.