

Grand Menu Concept

看板メニュー

世界のビール博物館で一度は食べてほしい
自慢の料理とペアリングビールをお楽しみください。



ローストチキン
Roast chicken

スペアリブ
Spareribs

馬肉炙り
Horsemeat

サーロイン
Sirloin

ラムラック
Lamb rack



ミュージアムビールセット
5種飲み比べ樽生ビール
Museum beer set

肉料理と相性のよい5カ国の樽生ビールをご用意しました。
本場の味を料理と共に楽しみください。

ミュージアム ミートプラッター 5種食べ比べ ステック・フリット

Museum meat platter

5カ国の樽生ビールに合わせておすすめする厳選
かつ豪快な当館一押しの肉盛りグリル。揚げたての
ポテトフリッツとご一緒にどうぞ。

¥6,980 税抜
(¥7,678税込)
チャージ料別途

※お時間がかかりますので始めにご注文ください。



アメリカ

国産無菌牡蠣
Sterile oysters

ソフトシェルクラブ
Soft shell crab

エビ
Shrimp

ムール貝
Mussels

※写真はレギュラーサイズです



アメリカ
Pike India Pale Ale

力強いモルトの風味
がベースとなり、ア
ロマハーブがバラ
ンスよく合わせられ
た仕上がります。

チェコ
Merlin Cerry

焼き栗のような香ば
しいロースト香、甘
味が少なく軽やかな
ボディ、それでいて
味わい深い。

魚介のシーフードプラッター ~オイスター・ムール&シュリンプ・クラブ~

Grilled seafood platter

ケイジャンスパイスで仕上げる魚介たっぷりの
グリル。カキ・カニ・エビ・ムール貝など豪
華な海の食材が同時に味わえます！

ハーフサイズ
¥2,980 税抜
(¥3,278税込)
チャージ料別途
レギュラーサイズ
¥4,980 税抜
(¥5,478税込)
チャージ料別途



ドイツ



ドイツ
Germany
ホフブロイ
ミュンヘナーヴァイス
Hofbräu Münchner Weisse
バイエルン王国時代に王室が独占的に醸
造を行い400年近く
たった今でもミュ
ンヘンで人気 No.1 の
ヴァイスビール。

本場ドイツ流 トリプルグリルソーセージ

Assorted three sausage

最高級のハーブやスパイスだけを使用した自社
自慢の美味しいソーセージ盛り合わせです。

¥2,580 税抜
(¥2,838税込)
チャージ料別途



イギリス

白ビール衣の フィッシュ&チップス

Fish and chips

¥1,480 税抜
(¥1,628税込)
チャージ料別途

自家製のビール衣でサクッと仕上げた
白身魚のフリットはビールによく合います。



アメリカ

オニオンリングフライ

Fried onion ring

¥1,180 税抜
(¥1,298税込)
チャージ料別途



ベルギー

揚げたてポテトフリッツ

Freshly fried potatoes fritz

¥780 税抜
(¥858税込)
チャージ料別途

Appetizer

サーモン&生ハム



フランス

スモークサーモンの瞬間炙り 特製ワサビソース

Grilled smoked salmon for
a moment wasabi sauce

¥1,380 税抜
(¥1,518税込)
チャージ料別途

表面をさっと香ばしく炙ってレアで仕上げる
燻製サーモンをさっぱり特製のワサビ風味の
クリーミーソースで。



ベルギー

冷製ハム食べ比べ

シャルキュトリー盛り合わせ 税抜
(¥1,738税込)
チャージ料別途

Assorted ham

数種類の冷製生ハムを食べ比べできる豪華で
お得な盛り合わせ。



スペイン

スペイン生ハム ハモンセラノー

Hamon serrano

¥1,080 税抜
(¥1,188税込)
チャージ料別途

スペインでしっかり熟成された、味わい深い
ハモン・セラノー。

Salad

サラダ



アメリカ

ベーコンと削りたてチーズの シーザーサラダ

Caesar salad

¥1,080 税抜
(¥1,188税込)
チャージ料別途

コクのあるシーザードレッシングに削りたてチーズ
たっぷりの風味が味わえる人気のサラダ。



フランス

ビール蒸し鶏と ホワイトビールジュレのサラダ

Salad of steamed chicken
and white beer jure 税抜
(¥1,408税込)
チャージ料別途

フルーティーな白ビールで柔らかく蒸し上げた
鶏肉と白ビールの香りを閉じこめたジュレを
合わせたサラダ。



イタリア

水牛モzzarellaチーズと トマトのカプレーゼ

Caprese

¥1,480 税抜
(¥1,628税込)
チャージ料別途

シンプルだけど美味しいクリーミーでなめらかな
水牛モzzarellaとトマトの相性が抜群。

Paella

パエリア



スペイン

海の幸の贅沢シーフードパエリア

Seafood paella

¥1,680 税抜
(¥1,848税込)
チャージ料別途

米どころとして知られるスペインの伝統料理。魚介をふんだんに使った海の幸
を贅沢にトッピングしてオープンで一気に仕上げます。

Cheese

チーズ



イタリア

熱々カマンベールの イタリアンチーズグリル

Grilled camembert 税抜
(¥1,188税込)
チャージ料別途

熱々のトマトソースと焼いたカマン
ベールチーズが相性抜群の逸品。



本日のおすすめチーズ 盛り合わせ

Today's cheese platter

¥1,980 税抜
(¥2,178税込)
チャージ料別途



厳選チーズ単品

Today's cheese

¥1,180 税抜
(¥1,298税込)
チャージ料別途

詳細はスタッフまでお申し付けください。

Tapas

タパス



イタリア

イタリアンオリーブ盛り合わせ

Olive

¥580 税抜
(¥638税込)
チャージ料別途



アメリカ

キュウリのピクルス

Pickled cucumber

¥580 税抜
(¥638税込)
チャージ料別途



ロシア

ベーコンのポテトサラダ

Bacon potato salad

¥580 税抜
(¥638税込)
チャージ料別途



ドイツ

・ザワークラウト

Sauerkraut

¥580 税抜
(¥638税込)
チャージ料別途

※表示価格は全て税込価格です。 ※当店ではテーブルチャージ料として飲食代金の10%(税別)を頂戴しております。

All listed prices include tax. ※10%(tax-excluded) of all food and drink consumption payments are taken as service fees.

Main dish

肉料理・ソーセージ

オーストラリア

グリルサーロインステーキ ~肉の王様~<180g>

Grilled sirloin steak

¥2,680 税抜
(¥2,948税込)
チャージ料別途

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。



ドイツ

・本場ドイツ流 トリプルグリルソーセージ

Assorted three sausage

¥2,580 税抜
(¥2,838税込)
チャージ料別途

最高級のハーブやスパイスを使用した、お肉好きに人気のボリューム満点の盛り合わせです。



スペイン

・ポークスペアリブの ジキー口 (2piece)

Pork spare ribs ¥2,080 税抜
(¥2,288税込)
チャージ料別途

スペインバスク地方の郷土料理。
旨みが凝縮された、スペアリブ
をパブリカと蜂蜜でスパイシー
なバスク風に仕上げました。



オーストリア

・シュニッツェル <ジャンボ ポークカツレット>

Schnitzel
<Pork Cutlet> ¥1,980 税抜
(¥2,178税込)
チャージ料別途

豚肩ロースを薄くのぼしてパン粉を
つけたウィーン伝統のカツレット。
ビールによく合うしっかりとした
味付けが特徴です。



ドイツ

・ピリ辛チョリソー ソーセージ

Spicy chorizo sausage

¥1,180 税抜
(¥1,298税込)
チャージ料別途

粗挽きでたっぷりのスパイスを利かせた、
ピリ辛味のソーセージ。



イタリア

柔らか牛ハラミのタリアータ

Grilled outside skirt steak

牛1頭から2kgしか取れない貴重な
部位。脂肪が少ないお肉で比較的
あっさりとお食べれるのが特徴です。

¥2,480 税抜
(¥2,728税込)
チャージ料別途



ドイツ

・ニュルンベルガー 焼きソーセージ

Nurnberger grilled sausage

¥1,080 税抜
(¥1,188税込)
チャージ料別途

豚肉を羊腸に詰めマジョラムで風味付け、粗挽き
肉の旨みと食感が味わえます。



Seafood

シーフード

アメリカ

ガーリックシュリンプ

Garlic shrimp

¥1,880 税抜
(¥2,068税込)
チャージ料別途

大振りな海老をニンニクと
数種類の香辛料で香ばしく
炒めた一品。海老の食感と
ニンニクの香りがビールに
よく合います。



スペイン

海老とマッシュルームの アヒージョ

Shrimp and
mushroom ajillo

¥1,180 税抜
(¥1,298税込)
チャージ料別途



アメリカ

殻付き牡蠣のオイスターグリル

Oyster grill

クリーミーな旨みを閉じこめたプリプリの焼き牡蠣をご用意しました。

2piece ¥1,680 税抜
(¥1,848税込)
チャージ料別途



プチブール (小さな丸パン)

Petitbourg
¥280 税抜
(¥308税込)
チャージ料別途

※表示価格は全て税込価格です。 ※当店ではテーブルチャージ料として飲食代金の10%(税別)を頂戴しております。

All listed prices include tax. ※10%(tax-excluded) of all food and drink consumption payments are taken as service fees.

Pizza

== ピザ ==



ミートボール・ウィズ・ガーリックピザ ¥1,780 税抜
 Meatballs with garlic pizza (¥1,958税込) チャージ料別途

ミートボールと、ニンニクをガッツリと盛り付けたオリジナルピザ。ビールとの相性は◎!!



海老とジェノベーゼのクリームピザ ¥1,980 税抜
 Shrimp and genovese cream pizza (¥2,178税込) チャージ料別途

ふりぶりの海老に自家製ジェノバソースとホワイトソースのコンビネーションピザ。



アメリカン・ペパロニピザ ¥1,880 税抜
 American pepperoni pizza (¥2,068税込) チャージ料別途

アメリカ風のスパイスサラミと、チーズがたっぷりのったピリ辛ピザ。



3種のミックスチーズピザ ¥1,680 税抜
 Mixed cheese pizza (¥1,848税込) チャージ料別途

豪快にチーズのみをトッピングしたニューヨーク定番のチーズ尽くしピザ。



ピッツァ・マルゲリータ ¥1,580 税抜
 Pizza margherita (¥1,738税込) チャージ料別途

イタリアンカラーのトマトソース、モッツアレラチーズ、バジルを使った代表的なピザ。

Pasta

== パスタ ==



魚介たっぷり トマトソースのペスカトーレ ¥1,780 税抜
 Pescatore (¥1,958税込) チャージ料別途

たっぷり魚介に完熟したトマトの旨味が凝縮された、絶品ソースで仕上げるおすすめパスタ。



半熟玉子と黒胡椒で仕上げるクリーミーカルボナーラ ¥1,580 税抜
 Carbonara (¥1,738税込) チャージ料別途

たっぷりチーズになめらかクリーム、とろとろ半熟卵。ピリッと黒胡椒が効いた絶品のカルボナーラ。



ボロネーゼ風 ミートソーススパゲッティ ¥1,380 税抜
 Meat sauce spaghetti bolognese Style (¥1,518税込) チャージ料別途

イタリア・ボローニャ地方発祥のパスタ。シェフ秘伝のオリジナルソースで仕上げます。



パスタの王道アーリオ・オーリオ・ペペロンチーノ ¥1,080 税抜
 Arlio aulio peperoncino (¥1,188税込) チャージ料別途

にんにく、オリーブオイル、唐辛子の基本素材で仕上げたシンプルかつ王道パスタをどうぞ!

Rice

== 米料理 ==



海の幸の 贅沢シーフードパエリア ¥1,680 税抜
 Seafood Paella (¥1,848税込) チャージ料別途

山の幸たっぷり鶏肉とキノコのパエリア ¥1,580 税抜
 Chicken and mushroom paella (¥1,738税込) チャージ料別途



Bread

== パン ==



プチブール (小さな丸パン) ¥280 税抜
 Petitbourg (¥308税込) チャージ料別途
 バター付き +¥50 税込

ドイツ伝統プレッツェル ¥680 税抜
 Pretzel (¥748税込) チャージ料別途



※表示価格は全て税込価格です。 ※当店ではテーブルチャージ料として飲食代金の10%(税別)を頂戴しております。
 All listed prices include tax. ※10%(tax-excluded) of all food and drink consumption payments are taken as service fees.

Specialty dishes

名物料理

国産銘柄鶏である肉質の柔らかいハーブ鶏を秘伝のタレに漬けて、専用ラードでジューシーに揚げた自慢の唐揚げです。

5種のフレーバーピアチキン

国産
銘柄鶏の
唐揚げ

特
Toku



・山椒塩 さんしょうじお
Fried chicken with Japanese pepper
3piece ¥1,080 (¥1,188税込) 税抜 チャージ料別途



あか
赤
Aka



・ピリ辛ヤンニョム
Fried chicken with spicy sauce
3piece ¥1,180 (¥1,298税込) 税抜 チャージ料別途

極
Kiwami



・トリュフオイル
Fried chicken with truffle oil
3piece
¥1,380 (¥1,518税込) 税抜
チャージ料別途

白
Shiro



・タルタルソース
Fried chicken with Tartar sauce
3piece ¥1,180 (¥1,298税込) 税抜 チャージ料別途



くろ
黒
Kuro



・油淋鶏 ユーリンチー
Fried chicken with sesame oil sauce
3piece ¥1,180 (¥1,298税込) 税抜 チャージ料別途

ベストマッチピビア



Czech Republic
Jezek Senkovni
Pale 10
(ALC 4.4%)
ヨジャック
ペール 10



Belgium
St.Louis
Framboise
(ALC 2.8%)
セントルイス
フランボア



America
Pike
India Pale Ale
(ALC 6.3%)
バイク
IPA

Dessert

デザート

大人のための不動の人気スイーツ



・ニューヨーク発
濃厚ベイクドチーズケーキ
New york
baked cheesecake
¥1,180 (¥1,298税込) 税抜
チャージ料別途



・ザッハトルテ
チョコレートケーキの王様
Sachertorte
¥1,080 (¥1,188税込) 税抜
チャージ料別途



熱々ベルギーワッフル
冷たいバニラアイス添え
Hot belgium waffle
vanilla ice cream
¥880 (¥968税込) 税抜
チャージ料別途



季節のジェラート
Seasonal gelato
¥580 (¥638税込) 税抜
チャージ料別途

※表示価格は全て税込価格です。 ※当店ではテーブルチャージ料として飲食代金の10%(税別)を頂戴しております。
All listed prices include tax. ※10%(tax-excluded) of all food and drink consumption payments are taken as service fees.



樽生クラフトビール
Directly
imported
Craft Beer



ジャパン

Japan Beer



Original Beer **富士波**-アロマティック・クラシック・ラガー-
Fujinami BEER -Aromatic Classic Lager-

すっきりとした飲み口のあと、口の中いっぱいに広がる芳醇なオレンジビールを感じさせるアロマホップの香りと、心地よい麦芽の甘みが特長。 Alc.5.0%

250ml **¥1,100**
(税込¥1,210)



Original Beer **双龍**-リッチダベル-
SOURYU BEER -Belgian Style Dubbel-

はちみつ、レーズンなどの濃縮感のある香りが特徴的。濃厚でありながらドライな飲み口は、温度によっても表情を変えてくれます。 Alc.7.0%

250ml **¥1,100**
(税込¥1,210)

ドイツ

Germany Beer



ホフブROI オリジナルラガー
Hofbraeu Original Lager

上質なモルトとホップは可憐な花の香りを長く余韻として残す。華やかな香りとひかえめな苦みでバランスの良いラガー。 Alc.5.1%

170ml **¥750** 300ml **¥1,000** 500ml **¥1,750** 1,000ml **¥3,000**
(税込¥825) (税込¥1,100) (税込¥1,925) (税込¥3,300)



ホフブROI ミュンヘナーヴァイス
Hofbraeu Munchener Weisse

1602年バイエルン王国時代に、王室が醸造したミュンヘンで人気の高いヴァイスビール。きめの細かい泡と酵母特有の白濁した色合いが特徴的。 Alc.5.1%

170ml **¥750** 300ml **¥1,000** 500ml **¥1,750** 1,000ml **¥3,000**
(税込¥825) (税込¥1,100) (税込¥1,925) (税込¥3,300)



ホフブROI ドウンケル
Hofbraeu Dunkel

ほのかなキャラメル香、口当たりまろやかで味の切れが良く、ダークレッドブラウンの色合いが特徴的。 Alc.5.5%

170ml **¥750** 300ml **¥1,000** 500ml **¥1,750** 1,000ml **¥3,000**
(税込¥825) (税込¥1,100) (税込¥1,925) (税込¥3,300)



季節限定 **ホフブROI オクトーバーフェスト**
Hofbraeu Oktoberfest

祭りの為だけに製造されたビール濃厚なモルトがリッチで、フルボディなフェストビア。 Alc.6.3%

170ml **¥750** 300ml **¥1,000** 500ml **¥1,750** 1,000ml **¥3,000**
(税込¥825) (税込¥1,100) (税込¥1,925) (税込¥3,300)



ホフブROI シュバルツヴァイス
Hofbraeu Schwarze Weisse

色は深い赤褐色。チョコレートと青りんごのアロマホップを使用。モルトと酸味が絶妙なバランスのスッキリとした口当たり。 Alc.5.1%

170ml **¥750** 300ml **¥1,000** 500ml **¥1,750** 1,000ml **¥3,000**
(税込¥825) (税込¥1,100) (税込¥1,925) (税込¥3,300)



季節限定 **ホフブROI マイボック**
Hofbraeu Maibock

芳醇でアルコール度数の高い“ボック”(ドイツ語でストロングの意)ビール。 Alc.7.2%

170ml **¥750** 300ml **¥1,000** 500ml **¥1,750** 1,000ml **¥3,000**
(税込¥825) (税込¥1,100) (税込¥1,925) (税込¥3,300)



季節限定 **ホフブROI サマービア**
Hofbraeu Summer Beer

琥珀色でオパールのような輝きフルーティなアロマやエステル香。 Alc.5.1%

170ml **¥750** 300ml **¥1,000** 500ml **¥1,750** 1,000ml **¥3,000**
(税込¥825) (税込¥1,100) (税込¥1,925) (税込¥3,300)



フランツィスカーナー ヘーフェヴァイスビア ドウンケル
Franziskaner Hefe Weissbier Dunkel

ローストした麦芽の香ばしさが感じられる褐色のヴァイスビア。 Alc.5.0%

170ml **¥800** 300ml **¥1,100** 500ml **¥1,800** 1,000ml **¥3,200**
(税込¥880) (税込¥1,210) (税込¥1,980) (税込¥3,520)



シュパーテン ミュンヘナー ヘル
SPATEN Munchner Hell

シュパーテン社の元祖ラガービール。苦味が少なく、洋ナシの様なさわやかな香りが特徴的。 Alc.5.2%

170ml **¥800** 300ml **¥1,100** 500ml **¥1,800** 1,000ml **¥3,200**
(税込¥880) (税込¥1,210) (税込¥1,980) (税込¥3,520)



季節限定 **シュパーテン オクトーバーフェストビア**
SPATEN Oktoberfest Bier

世界最大と言われるミュンヘンのビール祭り「オクトーバーフェスト」の為に造られるプレミアムビール!! Alc.5.9%

170ml **¥800** 300ml **¥1,100** 500ml **¥1,800** 1,000ml **¥3,200**
(税込¥880) (税込¥1,210) (税込¥1,980) (税込¥3,520)



レーベンブROI オリジナル
Lowenbrau Original

麦芽の風味を際立たせておりホップの苦味は抑えられ、モルトの甘みが感じられる。 Alc.5.2%

170ml **¥750** 300ml **¥1,000** 500ml **¥1,750**
(税込¥825) (税込¥1,100) (税込¥1,925)

チェコ

Czech Beer



メルリン チェルニー
Merlin Cerny

焼き栗のようなこうばしいロースト香、甘みが少なく軽やかなボディ、それでいて味わい深い。黒ビールが苦手な方には是非、おすすめしたい。 Alc.4.7%

170ml **¥750** 300ml **¥1,000** 500ml **¥1,750** 1,000ml **¥3,000**
(税込¥825) (税込¥1,100) (税込¥1,925) (税込¥3,300)



ヨジャック シェンコヴニ ペール10
Jezek Senkovni Pale 10

非常に新鮮なホップの香りが際立ち、軽やかな喉ごしの中にチェコのビールでしか味わうことの出来ない麦本来の風味を感じる高クオリティー! Alc.4.4%

170ml **¥750** 300ml **¥1,000** 500ml **¥1,750** 1,000ml **¥3,000**
(税込¥825) (税込¥1,100) (税込¥1,925) (税込¥3,300)

*当店でサービス料として飲食代金の10% (税別) を頂戴しております。*表示価格は全て税込です。

*Our restaurant charges 10% (excluding tax) of the food and drink price as a service charge. *All prices shown include tax.



樽生クラフトビール
Directly
imported
Craft Beer



ベルギー **Belgium Beer**

アメリカ **America Beer**



ブルグス ゾット ブロンド
Brugse Zot Blond

豊かな泡立ちに、ほんのリスハイシーで完熟リンゴのようなフルーティで爽やかなフレーバーが口いっぱい広がる。 Alc.6.0%

170ml ¥850 (税込¥935) 300ml ¥1,150 (税込¥1,265) 500ml ¥1,850 (税込¥2,035)



ブルグス ゾット ダブル
Brugse Zot Dubbel

ローストモルトの香りでホップの爽やかなフレーバーも加わりほんのり甘味を感じるライトなブラウンエールに仕上がっています。 Alc.7.5%

170ml ¥850 (税込¥935) 300ml ¥1,150 (税込¥1,265) 500ml ¥1,850 (税込¥2,035)



ストラッフェ ヘンドリック トリプル
Straffe Hendrik Tripel

オレンジやハチミツ、アプリコットのような柑橘系の香りから鼻腔をくすぐるフローラルなアロマ。 Alc.9.0%

170ml ¥1,000 (税込¥1,100) 300ml ¥1,500 (税込¥1,650) 500ml ¥2,000 (税込¥2,200)



ストラッフェ ヘンドリック クアドルペル
Straffe Hendrik Quadrupel

程マーマレード、レーズンのような香りにクッキーのような甘い香りが漂う。時間をかけながらゆっくりと飲みたい格別なビール。 Alc.11.0%

170ml ¥1,000 (税込¥1,100) 300ml ¥1,500 (税込¥1,650) 500ml ¥2,000 (税込¥2,200)



セントルイス フルーツランベック
St. Louis Premium Framboise

木苺の甘酸っぱいフレッシュな果汁をブレンド。フルーツソースのような贅沢な味わいは、デザートにもお肉料理にもよく合います。 Alc.2.8%

170ml ¥1,000 (税込¥1,100) 300ml ¥1,500 (税込¥1,650) 500ml ¥2,000 (税込¥2,200)

イギリス **England Beer**



フルサークル メリディアン ピルスナー
Full Circle Meridian Pilsner

シングルホップのピルスナー。クラシックなピルスナーの味わいにストロベリー、オレンジ、パッションフルーツ、パインの繊細な香りが加わる完璧な一杯。 Alc.4.4%

170ml ¥800 (税込¥880) 300ml ¥1,100 (税込¥1,210) 500ml ¥1,800 (税込¥1,980)



フルサークル ローテーター
Full Circle Rotator

一日中飲めるこのビールは、ジューシーなトロピカルフルーツと柑橘類のパンチが効いていて、一口ごとに新しいフレーバーを楽しめる。 Alc.5.2%

170ml ¥800 (税込¥880) 300ml ¥1,100 (税込¥1,210) 500ml ¥1,800 (税込¥1,980)



フルサークル ルーパー
Full Circle Looper

グレープフルーツ、レモン、ライムを思わせるトロピカルフルーツの風味がブレンドされている。口当たりは滑らかで、一啣を純粋に楽しませてくれる。 Alc.6.4%

170ml ¥800 (税込¥880) 300ml ¥1,100 (税込¥1,210) 500ml ¥1,800 (税込¥1,980)



パイク アイピーエー
PIKE IPA

力強いモルトの風味、アロマホップ由来のマスカットフレーバーが特徴。強烈な苦みが癖になる、苦味好きにはたまらないビール。 Alc.6.0%

170ml ¥900 (税込¥990) 250ml ¥1,150 (税込¥1,265) 455ml ¥1,850 (税込¥2,035)



パイク キルトリフター
PIKE Kilt Lifter

豊かなモルトの風味にスコッチウイスキーを思わせるスモーキーフレーバーが続く。苦みは穏やかでほんのり甘みのある芳醇な味わい。 Alc.6.5%

170ml ¥900 (税込¥990) 250ml ¥1,150 (税込¥1,265) 455ml ¥1,850 (税込¥2,035)



パイク エクストラ スタウト
PIKE Extra Stout

フルボディでありながらモルトの柔らかい口当たりが特徴。チョコレートやエスプレッソを思わせるフレーバーが持ち味。 Alc.7.0%

170ml ¥900 (税込¥990) 250ml ¥1,150 (税込¥1,265) 455ml ¥1,850 (税込¥2,035)



パイク コスミックパルプ
PIKE Cosmic pulp

メロンとマンゴーの風味を帯びたジューシーなIPA。滑らかな口当たりで後味のさっぱりしたキレの良い、従来のパイクのIPAとは異なるタイプ。 Alc.6.6%

170ml ¥900 (税込¥990) 250ml ¥1,150 (税込¥1,265) 455ml ¥1,850 (税込¥2,035)

ハードサイダー/リンゴ酒 **Hard Cider**



シアトルサイダー セミスウィート
Seattle Cider Semi Sweet

ほんのり甘味のある軽く清々しいハードサイダー。ハチミツ色でさわやかなアプリコットの風味わいで、スムーズな後味が残ります。 Alc.6.5%

170ml ¥800 (税込¥880) 300ml ¥1,100 (税込¥1,210) 500ml ¥1,800 (税込¥1,980)



季節限定 シアトルサイダー マリオンベリー
Seattle Cider Marionberry

太平洋岸北西部で最も人気のあるブラックベリーの品種であるマリオンベリーは、心地よい酸味と複雑な風味を備えたサイダー。 Alc.6.5%

170ml ¥800 (税込¥880) 300ml ¥1,100 (税込¥1,210) 500ml ¥1,800 (税込¥1,980)



シアトルサイダー オデッセイ
Seattle Cider Odyssey

サイダー専用の酵母を使用し、リンゴ本来の特徴を引き出すことに成功。開発に1年かけて生み出した新たなフラグシップサイダーをぜひ味わってください。 Alc.8.4%

170ml ¥800 (税込¥880) 300ml ¥1,100 (税込¥1,210) 500ml ¥1,800 (税込¥1,980)

*当店でサービス料として飲食代金の10% (税別) を頂戴しております。*表示価格は全て税込です。

*Our restaurant charges 10% (excluding tax) of the food and drink price as a service charge. *All prices shown include tax.