

STARTER & SNACK 前菜・スナック

ミックスナッツ 480円 (税込 528円)
醸造長自ら試食して選び、直火焙煎してからブレンドされた王道4種のナッツ。

ナチョス & サルサソース 580円 (税込 638円)
香ばしいメキシカンコーンチップスに、ピリ辛のサルサソースをディップしてお召し上がり下さい。

ジャーマンポテトサラダ 580円 (税込 638円)
粗めにつぶしたじゃがいもに、炒めた角切りベーコンが食べ応えあり。

レバーパテ (バケット添え) 580円 (税込 638円)
玉ねぎや香草とともに長時間煮込んだ豚肉を新鮮な豚レバーとともにペースト状にした濃厚なレバーパテ。

デリ盛り合わせ3種 750円 (税込 825円)
野菜をたっぷり使った、彩り豊かでヘルシーなデリ3種の盛り合わせとなっています。

生ハム (プロシュート) 580円 (税込 638円)
バルマ豚を原料にイタリア CASALE 社の伝統製法で作られた10ヶ月熟成の程よい塩味とまろやかな風味の生ハム。



レバーパテ (バケット添え)



デリ盛り合わせ3種

FOOD フード



ソーセージ盛り合わせ

ソーセージホットドッグ



焼き豚バインミー



柚子塩だし茶漬け

和牛すね肉のデミグラスソース煮込み

ソーセージ盛り合わせ

天然羊腸のパリッとした食感と、甘味のあるジューシーな脂。独自配合のスパイスがしっかり効いたビールが進む味わい。

—2種盛り合わせ 730円 (税込 803円)
ガーリックベッパー／ヴァイスハーブ

—4種盛り合わせ 1,380円 (税込 1,518円)
ポーク／粗挽き／ガーリックベッパー／ヴァイスハーブ

ソーセージホットドッグ

約20cm!パンからはみ出る勢いの粗挽ソーセージを豪快に味わって下さい。

焼き豚バインミー

1週間タレに漬けた焼き豚と野菜をオリジナルチリソース味付けしたベトナム風サンドイッチ。たっぷりのパクチー入り。(抜くこともできます)

和牛すね肉のデミグラスソース煮込み

8時間かけてじっくり煮込んだ牛肉はトロトロでナイフ不要の柔らかさ。

柚子塩だし茶漬け

AFURI 総本店「ZUND-BAR」の柚子塩らーめんのスープで頂くお茶漬け。生餃子柚子がフワリと香り、刻み炙りチャーシューがアクセント。

SWEETS スイーツ

ブラウニーオレンジパフェ 880円 (税込 968円)
オレンジピール入りのブラウニーとフルーツの酸味が絶妙。ハバネロソルトで味の変化が楽しめます。

ジャンボショコラスティック 480円 (税込 528円)
約25cmもあるショコラスティック。カカオ70%チョコレート使用のビターな味わい。(1セット2本入り)

焼き芋ブリュレ 580円 (税込 638円)
茨城県産シルクスイートの焼き芋をシルクスイートの焼き芋をカラメリゼ。カラメルと苦味がバニラアイスとよく合います。



ジャンボショコラスティック (1セット2本入り)

焼き芋ブリュレ

SOFT DRINK ソフトドリンク

ホットコーヒー 480円 (税込 528円)

アイ스티ー 480円 (税込 528円)

オレンジジュース 480円 (税込 528円)