

TORTILLA PIZZA トルティーヤピザ

約 15 cmサイズのミニピザ

ウインナーのトルティーヤピザ 
GoodAgingStoreの手作りウインナーととろけるチーズ。 580円 (税込 638円)

クワトロフォルマッジ
デュガス、ゴルゴンゾーラ、クリームチーズ、モッツアレラ、4種チーズをのせて焼き上げました。ハチミツ付。お好みでかけてお召し上がり下さい。 720円 (税込 792円)

ハバネロサルサ トルティーヤピザ 
ハバネロ唐辛子入りのサルサソースにウインナー&チーズ。 680円 (税込 748円)



FOOD フード



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)
ガーリックペッパー/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/ガーリックペッパー/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どうぞ!

- プレーン 700円 (税込 770円)
シンプルに粗挽きソーセージの美味しさを堪能して下さい。
- サルサ 850円 (税込 935円)
ピリ辛サルサソースに、ざくざくメキシカンコーンチップをトッピング。
- チーズサルサ 950円 (税込 1,045円)
ピリ辛サルサソース&ざくざくメキシカンコーンチップ&とろーりチーズ。
- ハバネロサルサ 
ハバネロ唐辛子入りのサルサソースに、ざくざくメキシカンコーンチップ。

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)

スパイシーチキン
ジャークチキン風のスパイスに漬けてパリッと焼き上げたチキンです。

ルーローハン
五香粉が香る豚肉がたまらない! ごはんが進む台湾料理です。

900円 (税込 990円)

680円 (税込 748円)

820円 (税込 902円)

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。

ナチョス&ハバネロサルサ 
ハバネロ唐辛子入りサルサソース。ビールが進む辛さです。 580円 (税込 638円)

厚木ハムのレバーパテ (バゲット添え) 
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。 580円 (税込 638円)

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か月熟成の程よい塩味とまろやかな風味。

ローストポーク 750円 (税込 825円)
特製タレに1週間漬けて、しっとり焼き上げました。ちょい飲みのお伴にぴったりの1皿。

チーズ盛り合わせ 
別紙19種類のチーズからお好きなものを選んで盛り合わせ
3種: 780円 (税込 858円) 5種: 1,170円 (税込 1,287円) 9種: 1,880円 (税込 2,068円)



SALAD サラダ

ジャーマンポテトサラダ 
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。

- Sサイズ (1人前) 580円 (税込 638円)
- Lサイズ (Sサイズの1.5倍) 880円 (税込 968円)

生ハムサラダ
茨城県の飯田ファーム直送のベビーリーフを生ハムとともに。

- Sサイズ (1人前) 680円 (税込 748円)
- Lサイズ (Sサイズの1.7倍) 980円 (税込 1,078円)



※王冠マーク  は、おススメの人気メニューです。
※ご提供メニューに関して何か気になる点がございましたら、お気軽にお申し付けください。

DESSERT デザート

SOFT DRINK ソフトドリンク



夏のおススメ

ムール貝のヴァイツェン蒸し

水は一切使わず、小麦ビールのヴァイツェンでふっくら蒸しあげたムール貝。ヴァイツェンビールと一緒に楽しむのがお薦めです。

5個 580円 (税込 638円)
10個 1,000円 (税込 1,100円)

+132円で バゲット追加 (税込) スープを浸してぜひ!



焼き芋ブリュレ



カタラーナ



ジャンボショコラスティック (1セット2本入り)

ジャンボショコラスティック

480円 (税込 528円)

約 25 cm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)

シルクスイートの焼き芋をカラメリゼ。ほろ苦いカラメルとバニラアイスがよく合います。

カタラーナ (ひんやり焼きプリン)

580円 (税込 638円)

アイスクリームのような口どけの濃厚焼きプリンと、香ばしく焦がしたキャラメルのほろ苦さが楽しめる、スペイン発祥のお菓子です。

夏限定デザート



夏パフェ
ピニャコラーダ風

780円 (税込 858円)

グラス下にはラム酒を使った特製シロップに漬けたパイナップルとマンゴー。ライチソルベにはココナッツフレークをふりかけ、上には花火をイメージしたドライパイナップル。



桃のコンポート
バニラアイスとブルーチーズ添え

780円 (税込 858円)

桃のコンポートを贅沢に2分の1個使用。バニラアイスの上のソースにも桃たっぷり。苦手な方はブルーチーズ抜き出来ます。

COFFEE コーヒー

coffee children のコーヒーマイスター、阿部圭祐が焙煎した豆を使用。香り高くフルーティーです。

浅煎りドリップコーヒー (HOT/ICE)

546円 (税込 600円)

深煎りドリップコーヒー (HOT/ICE)

455円 (税込 500円)

ミルクブリュレ

546円 (税込 600円)

HOT ホット

アールグレイ

480円 (税込 528円)

ジャスミンティー

480円 (税込 528円)

カカオティー

480円 (税込 528円)

COLD コールド

湘南ゴールドサイダー

400円 (税込 440円)

ジンジャーエール

400円 (税込 440円)

りんごジュース

400円 (税込 440円)

オレンジジュース

400円 (税込 440円)

アイ스티ー

400円 (税込 440円)

ウーロン茶

400円 (税込 440円)

桃と生ハムのサラダ
ブルーチーズ添え

680円 (税込 748円)

今が旬の桃をベビーリーフと生ハムとともに。アクセントのブルーチーズは抜くことも出来ます。



季節野菜の
自家製ピクルス

480円 (税込 528円)

季節の野菜を2343特製のピクルス液で漬け込みました。暑い日にさっぱりと。
※野菜の内容はシーズンによって変わります

+110円で 山椒肉みそ 追加 (税込)

甘めの味噌と山椒びりりとした痺れ感が後引く美味しさ。

