

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。
- 生ハム (プロシュート)** 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。
- ウインナーのトルティーヤピザ** 580円 (税込638円)
約15cmのミニサイズ。GoodAgingStoreの手作りウインナーと、とろけるチーズ。



レバーパテ (バケット添え)

FOOD フード



和牛スネ肉の黒ビール煮込み

ソーセージ盛り合わせ

天然羊腸のバリツとした食感と、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)

和牛スネ肉の黒ビール煮込み

ブラウンバターをたっぷり使い8時間煮込んだ牛肉。

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。生絞り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。カラメルの苦味がバニラアイスとよく合います。



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)

※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。