



# 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)



### 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。

1piece ¥950 (税込)

### 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

Fried chicken Tartar sauce

・【洋風】タルタルソース

※別紙メニューにも唐揚げがございます



¥980 (税込)

¥1,080 (税込)



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

(M) ¥980 (税込)

(S) ¥680 (税込)

◆スパイシー Spicy

(M) ¥980 (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  
ボックヴルスト&白ソーセージ&カレーヴルスト

¥3,280 (税込)

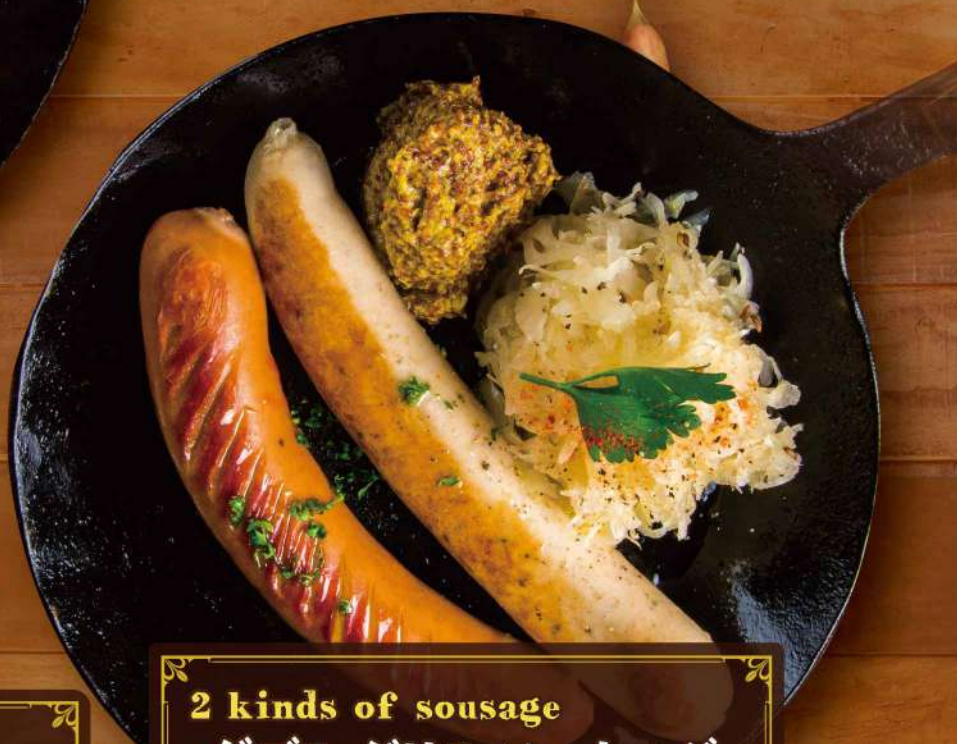


2 kinds of sausage & Chorizo sausage

・ダブル グリルソーセージ  
& チョリソー

白ソーセージ&ボックソーセージ  
& チョリソー2本

¥2,580 (税込)

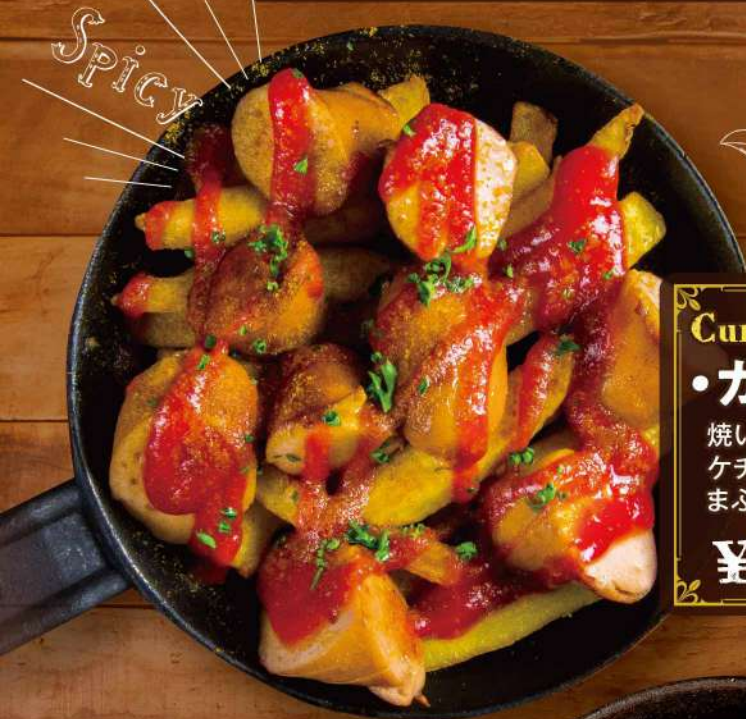


2 kinds of sausage

・ダブル グリルソーセージ

白ソーセージ&ボックソーセージ

¥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)



# Hot dish 温菜

バゲット付き



### 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)



### Artinobogas 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)



### Chirikonkan メキシカン鉄板 チリコンカン

3種の豆と豚挽肉、  
ハラペーニョを  
じっくり煮込みました

¥990 (税込)



### 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)

※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cream

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し上がりください

## 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  
炊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.