



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どうぞ。



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
America

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



パイク
IPA

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。

メルリン
チェルニー

Merlin Cerny

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
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
England

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
America

オニオンリングフライ ¥1,180 税抜

Fried onion ring

(¥1,298税込)
チャージ料別途



ベルギー
Belgium

揚げたてポテトフリッツ ¥780 税抜

Freshly fried potatoes fritz

(¥858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.

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

シャルキュトリ盛り合わせ

Assorted ham

¥1,580 税抜
(¥1,738税込)
チャージ料別途

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

¥1,280 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

— バエリア —



スペイン

海の幸の贅沢シーフードバエリア

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

¥1,080 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



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



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



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.



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 ジキーロ (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ばしてパン粉を
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
あっさりとお食べするのが特徴です。

¥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
(¥1,958税込)
チャージ料別途
Meatballs with garlic pizza

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
(¥2,178税込)
チャージ料別途
Shrimp and genovese cream pizza

ふりふ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
(¥2,068税込)
チャージ料別途
American pepperoni pizza

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
(¥1,848税込)
チャージ料別途
Mixed cheese pizza

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
(¥1,738税込)
チャージ料別途
Pizza margherita

イタリアンカラーのトマトソース、モッツァレラ
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
(¥1,958税込)
チャージ料別途
Pescatore

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
(¥1,738税込)
チャージ料別途
Carbonara

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
(¥1,518税込)
チャージ料別途
Meat sauce spaghetti
bolognese Style

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
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
(¥1,188税込)
チャージ料別途
Arlio aulio peperoncino

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
(¥1,848税込)
チャージ料別途
Seafood Paella

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



Bread

＝ パン ＝



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

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



※表示価格は全て税込価格です。 ※当店で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フ鶏を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です。

5種のフレーバーピアチキン

国産
銘柄鶏の
唐揚げ

極

きわみ



Kiwami



・トリュフオイル

Fried chicken with truffle oil

3piece

¥1,380

(¥1,518税込)

チャージ料別途

ベストマッチピザ



Czech Republic

Jezek Senkovni
Pale 10

(ALC 4.4%)

ヨジャック

パール 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

・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

・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

白

しろ

Shiro



黒

くろ

Kuro



・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

・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

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)

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)

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)

チャージ料別途



季節のジェラート

Seasonal gelato

¥580

(¥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.