

DUTCH OVEN

ダッチオーブン

食材にじっくりと熱を入れ素材の味わいを引き出すダッチオーブン
新潟燕三条鋳鉄を使用したダッチオーブン（snowpeak社製）で調理いたします
極限まで高められた密閉度は食材の保湿性を高め、旨味を凝縮させます

DUTCH OVEN CHICKEN

ダッチオーブン チキン

国産鶏をフレッシュハーブと沖縄産岩塩水に丸1日漬け込み、ローズマリー・タイムと一緒にダッチオーブンで蒸し焼きにしました
丸鶏ならではの味わいや食感が異なる色々な部位をお楽しみください
クラフトビールとのペアリングを楽しめる
2種類のソースでどうぞ

BBQ SAUCE



& HERB OIL SAUCE



BBQソース

ハーブオイルソース



※焼き立てを目の前で切り分けます

WHOLE CHICKEN **3,500**

FOLLOWED BY... チキンの後に...

CHEESE RISOTTO

1人前 **500**

1~5名様分でご用意できます

丸鶏ブイヨンのチーズリゾット

丸鶏から出た旨味スープでチーズリゾットをお作りいたします
仕上げに鶏節をトッピング!



DUTCH OVEN SEAFOOD

鯛と魚介のダッチオーブン飯

丸ごと鯛とアサリなどの魚介を水曜日のネコで蒸し焼きにしました
二段ダッチオーブンと一緒に炊かれたご飯は魚介の旨味とトマト、ニンニク、オリーブの香りが浸み込み、
パエリアでも、鯛めしでもないダッチオーブンならではの味わいです

WHOLE FISH & RICE **3,500**

EXCLUDING TAX
※表示金額は税別です

DUTCH OVEN FOOD WILL TAKE 30 MINUTES TO PREPARE.
※ダッチオーブン料理はご提供に30分程かかります。

GRILL

グリル料理

ROAST CHICKEN 国産鶏の窯焼きローストチキン

CHOOSE 1 FLAVOUR

"沖縄産岩塩とハーブでマリネした「オリジナル」

10種類のスパイスでマリネした「スパイシー」2つの味からお選びください

ORIGINAL OR  SPICY
オリジナル または スパイシー

QUARTER 980

HALF 1,800



GRILLED PORK CHOP 1,800

国産骨付き豚ロースグリル (280g)

GRILLED SALMON 1,800

福島産メープルサーモンのグリル (150g)

CRAFT SAUSAGE 職人ソーセージ

グリルする前にブイヨンでボイルすることで皮に張りを出しパリっとした食感をお楽しみいただけます
素材の挽き方や割合・サイズと焼き方、全ての視点にこだわりました



1 PIECE 650

3 PIECES 1,800

5 PIECES 2,800

 **CHILI CURRY**
一味カレー

PLAIN PORK
元祖かぶらぎ豚

 **JAPANESE HERB**
大葉山椒

TRUFFLES
トリュフ

YUZU & PEPPER
柚子胡椒

 **WILD BOAR & GREEN PEPPER**
猪グリーンペッパー

SPINACH & LOTUS ROOT
ほうれん草レンコン

 **CORIANDER & LEMON**
パクチーレモン

TOMATO & BASIL
トマトバジル

RACLETTE & MOZZARELLA
ラクレットモッツアレラ

 **SPICY SQUID INK**
イカ墨スパイシー

SMOKED BEEF
牛肉燻製

EXCLUDING TAX


※表示金額は税別です

ONE BITE 前菜

ALE PICKED SEASONAL VEGETABLE 480
季節野菜のエール漬けピクルス

POTATO SALAD WITH TUNA SAUCE & SOFT BOILED EGG 650
半熟卵のポテトサラダ ツナソース

CREAM CHEESE & "IBURIGAKKO" 580
クリームチーズ & いぶりがっこ

 **LIVER PASTE** 850
白レバーのパテ オレンジエクメック



ORANGE EKMEK オレンジエクメック 300
はちみつ、オリーブオイル、オレンジピールのパン

BAGUETTE バゲット 1PIECE 150

ASSORTED HAM 750
国産生ハム&パンチエッタ盛り

ASSORTED CHEESE 750
チーズ盛合せ

TODAY'S SMOKED FOOD 750
本日の燻製盛合せ

 **POTATO WEDGES WITH SEAWEED & CONSOMME** 680
メークインのフライドポテト 青のりコンソメ

FISH & CHEESE FRIT 700
白身魚のサクサクチーズフリット

CARPACCIO 1,200
鮮魚の炙りカルパッチョ

 **YONA YONA NUTS** 600

上野 小島屋さんの海老踊るナッツ
よなよなエールのために開発されたナッツ
ねっとりとした甘じょっぱい味が
カスケードホップの香り味わいにベストマッチ!



SALAD 野菜

 **GREEN SALAD WITH SAUTEED MUSHROOM & BACON 1/2** 850 1,350
森のヤッホーサラダ

CAESAR SALAD 950
グリルドシーザーサラダ

WATERCRESS & SPINACH SALAD 950
クレソンとホウレン草のサラダ 赤ワインヴィネガー風味

TOMATO & MUSHROOM SALAD 650
トマトとマッシュルームのサラダ

DUTCH BABY

ダッチ・ベイビー
小さなダッチオープン料理



 **HASSELBACK POTATO WITH GARLIC BUTTER** 650
ハッセルバックポテト ガーリックバター風味

 **SMOKED CHEESE FONDUE** 1,300
山小屋のスモークチーズフォンデュ

TOMATO BEEF STEW 680
牛すじ肉とゴロゴロ野菜のトマト煮

BAKED CHEESE CURRY 650
焼きチーズカレー

KETCHUP-FLAVORED SPAGHETTI 830
ナポリタン スパゲッティ



DESSERT デザート



MALT ICE CREAM (VANILLA) 500
モルトアイス (バニラ)

BAKED MARSHMALLOW WITH CHOCOLATE SAUCE 500
焼きマシュマロ チョコレートソース

 **BAKED APPLE WITH ICE CREAM** 850
焼きリンゴ バニラアイス

● **DESSERT SET** デザートと合わせてどうぞ!

COFFEE +200 (without dessert) (单品 300)
コーヒー

HARE NO HI SENNIN +350 (80ml)
ハレの日仙人

※We use alcohol (liquor) into some of our food menus.
※一部の商品にお酒を使用しています。(1%未満)

EXCLUDING TAX
※表示金額は税別です

USING JAPANESE RICE
※当店では国産米を使用しています