

LUNCH

全て国産の食材を使用しています

BEER WORKS LUNCH

ビアワークスランチ

当店の看板メニュー「ローストチキン」と「ソーセージ」の盛り合わせが一度に楽しめるランチセット

¥1500

POTATO SALAD

長野産 野沢菜の
ポテトサラダ

DESSERT

本日のデザート

ORIGINAL SAUSAGE

オリジナルソーセージ

SOUP

スープ

RICE

ごはん
(新潟県産 コシヒカリ)

OR
BREAD

パン



ROAST CHICKEN

福島産 伊達鶏の
ローストチキン

GRILLED VEGETABLE

国産野菜の
グリル

★ DESSERT

本日のデザート

+ ¥200

★ LUNCH DRINK

ランチドリンク

+ ¥100

COFFEE / ICED COFFEE / TEA / ICED TEA / ORANGE JUICE

コーヒー / アイスコーヒー / 紅茶 / アイ스티ー / オレンジジュース

INCLUDING TAX

※表示金額は税込です



HAMBURGER STEAK

¥1300

ハンバーグ

• POTATO SALAD • SOUP • RICE OR BREAD

• 長野産 野菜菜のポテトサラダ • スープ • ごはん(新潟県産 コシヒカリ)またはパン

熊本産 和牛と茨木産 清流豚のハンバーグ。
八丁味噌(愛知)と西京味噌(京都)のデミグラスソースをかけて仕上げます。
付け合せはたっぷりの国産野菜のグリル。



PORK GINGER

¥1300

生姜焼き

• POTATO SALAD • SOUP • RICE OR BREAD

• 長野産 野菜菜のポテトサラダ • スープ • ごはん(新潟県産 コシヒカリ)またはパン

よなよなエールで漬け込んだ分厚い岩手産 白金豚のロース肉に
鹿児島産 生姜をフレッシュのままたっぷりとのせ、
タレを最後かけて仕上げる、新しいスタイルの生姜焼きです!



DEEP-FRIED CHICKEN

¥1100

唐揚げ

• POTATO SALAD • SOUP • RICE OR BREAD

• 長野産 野菜菜のポテトサラダ • スープ • ごはん(新潟県産 コシヒカリ)またはパン

福島産 ハーブ鶏の唐揚げです。
お好みで南蛮ソースと長野産 野菜菜入り柚子胡椒風味のタルタルをかける
とチキン南蛮にもなります!



HAYASHI RICE

¥1100

満月ハヤシライス

• GREEN SALAD • SOUP

• 国産野菜のサラダ • スープ

新潟県産 コシヒカリのバターライスに
岩手産 こくみたまごのスクランブルエッグをのせ
東京ブラック入りハヤシをかけたオムライス風のハヤシライス。



SPAGHETTI NAPOLITAN

¥1000

月見ナポリタン

• GREEN SALAD • SOUP

• 国産野菜のサラダ • スープ

太麺の生パスタのナポリタンです。
千葉産 かぶらぎ豚のソーセージを使用、
岩手産 こくみたまごの目玉焼きをトッピングしました。

INCLUDING TAX
※表示金額は税込です