

# 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**

AFTER... チキンのアフターに .....



#### CHEESE RISOTTO

1人前 **500** 1~5名様分でご用意できます

丸鶏パ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、海老など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で一緒に炊かれたご飯は魚介の旨味とトマト、ニンニク、オリーブの香りがしみ込み、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

USING ALL THE JAPANESE INGREDIENTS

※全て国産の食材を使用しています

# GRILL

グリル料理

## ROAST CHICKEN 国産鶏のローストチキン

CHOOSE 1 FLAVORS

"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

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

480

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

650

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

580

 **LEVER PASTE**  
白レバーのパテ オレンジエクメック

850



**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**  
国産生ハム&パンチエッタ盛り

750

**ASSORTED CHEESE**  
北海道産チーズ盛合せ

750

**TODAY'S SMOKED**  
本日の燻製盛合せ

750

 **POTATO WEDGES WITH SEAWEED & CONSOMME**  
メーカーインのフライドポテト 青のりコンソメ


680

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

700

**CARPACCIO**  
鮮魚の炙りカルパッチョ

1,200

 **YONA YONA NUTS**  
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ばい味が、  
カスケードホップの香り味わいにベストマッチ!"

600



## SALAD 野菜

 **GREEN SALAD WITH GRILLED MUSHROOM** 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 シェリーヴィネガー風味

**TOMATO & MUSHROOM SALAD** 800  
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

**STEWED BEEF & VEGETABLE IN TOMATO** 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-FLAVOURED 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