

# 本ビール×旬素材

★★★  
期間限定

3月・4月

本物の乾杯体験を

## 春野菜のオーブン焼き

Oven-Roasted Spring Vegetables

畑から届いた春野菜の旨味を、  
バーニャカウダソースが引き立てます。

1,280円(税込)



## 三陸産ワカメとアサリの スープ仕立て

Sanriku Seaweed and Clam Soup

海の美味しさが詰まった  
春の味覚をどうぞ。

980円(税込)



まずはコレ! 豊洲直送、自慢の鮮魚。

豊洲直送 鮮魚メニュー

## 真鯛のカルパッチョ

Sea Bream Carpaccio

和風だしと柑橘の香りで  
さっぱりと仕上げました。

1,380円(税込)



ビールと旬の粋なおつまみ

アレルギーは  
大丈夫ですか?

■ 特定の食べ物にアレルギーのある方は、お気軽に係の者にお尋ね下さい。メニューの原材料にアレルギー物質が含まれていないか調べ致します。  
■ メニュー原材料に直接アレルギー物質が含まれていなくとも、製造・流通時や店舗での調理過程などにおいて、他のアレルギー物質が微量付着・混入する場合がございます。

お酒

このページの  
商品はアルコールが  
含まれています。



飲酒は20歳になってから。お酒は楽しく適量で。飲酒運転は法律で禁止されています。  
妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。

※写真はイメージです。

