

本ビール×旬素材

★★★
期間限定
5月・6月

本物の乾杯体験を

レモン香る、 季節野菜の オイルサーディン

Summer vegetables and sardines in oil
旨みたっぷりのイワシのオイル漬けを、
ゴーヤや茗荷、レモンの酸味とともに楽しむ
ビールにぴったりの初夏のおつまみです。

980円(税込)



おつまみ海老マヨ 柚子こしょう風味

Deep-fried shrimps tossed
in yuzu pepper-flavored mayonnaise

手間ひま惜しまず殻むきからはじまる
プリプリの海老を、
マヨソースと柚子こしょうの爽やかで
コクのあるソースが包みます。

980円(税込)



まずはコレ! 豊洲直送、自慢の鮮魚。

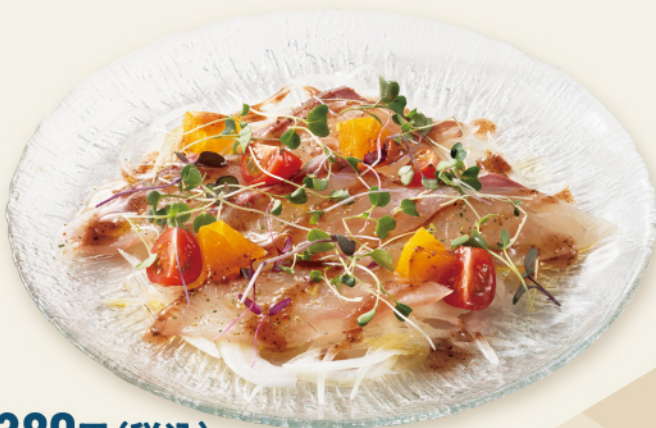
豊洲直送 **鮮魚** **メニュー**

鹿児島産 ヒラマサのカルパッチョ

Yellowtail amberjack carpaccio

上品な旨みの鹿児島産ヒラマサを、バルサミコの酸味と
柑橘の香りで軽やかに味わう、華やかな一皿。

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お調べ致します。
■ 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。

