

本ビール×旬素材

★★★
期間限定
7月・8月

本物の乾杯体験を

泉州水なすのカルパッチョ

～香味野菜添え～

Senshu water eggplant carpaccio

泉州水なすのやさしい甘みと食感を楽しむ一皿。

香味野菜と生姜の風味が引き立つ、さっぱりとした味わいです。

780円(税込)



長崎県産アジフライ

Deep-fried horse mackerel from nagasaki prefecture

長崎県産アジの旨みを閉じ込めた、大ぶりの揚げたてアジフライ。マスタード香る特製タルタルとともに楽しみください。

980円(税込)



まずはコレ! 豊洲直送、自慢の鮮魚。



鮮魚メニュー

富士アトランティックサーモンのカルパッチョ

Fuji atlantic salmon carpaccio

脂のりの良い富士アトランティックサーモンの旨味をそのままに。粒マスタードソースが旨みを引き立てる一皿です。 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。

