



JOY OF LIVING
WITH ★ BEER

季節の贈り物

SEASONAL MENU

季節の旬菜

日本三大ネギ「岩津ねぎ」

下仁田ねぎ、博多万能ねぎと並んで
日本三大ねぎと言われている「岩津ねぎ」
最大の特徴は青葉から白根まで甘く柔らかいこと！
冬季しか流通しない期間限定の旬の味覚を
お楽しみください。

岩津ねぎ生産者「NOUEN」の皆様が
自信をもっておすすめします！



岩津ねぎと春菊のサラダ

1,100(税込1,210)



生チョリソーと岩津ねぎのオープン焼き

900(税込990)



愛知県豊橋アグリクラブの「白なす」

一つ一つ丁寧に育てられた「白なす」。
肉厚で柔らかく、ジューシーな食感が特長です。

愛情たっぷりの白なすです！

白なすのステーキ

～オニオンジンジャーソース～

750(税込825)



柚子香る ^{ぶり} 鰯のカルパッチョ

980(税込1,078)



牛タンシチューの
チーズ焼き

1,280(税込1,408)



鶏肉とセリのオイル煮

炭の香り 1,200(税込1,320)



芽キャベツと蕪の
アンチョビガーリック焼き

880(税込968)

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いたします。*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。

※器・盛り付けは一例です。