

焼きソーセージ ニュールンベルガー

Grilled sausage Nuernberger

南ドイツ・ニュールンベルグ地方名物の焼きソーセージ。
ハーブが入った爽やかな味わいで、かわいい一口サイズ。
軽く何本でも食べれます。

5P ¥480 10P ¥780 15P ¥1,180

たっぷりパセリソーセージ

Parsley Parsley Sausage

これでもか！というほどパセリとハーブが詰まったソーセージ。
ザクッと茎ごと入ってます。

1P ¥280 2P ¥480

ピリ辛タイ風チェンマイソーセージ

Spicy Thai-style Chiang Mai Sausage

パクチーとレモングラスの香りがGoodなスパシーな旨辛ソーセージ。

1P ¥280 2P ¥480

カレーチーズソーセージ

Curry sausage

大人も子供も、どの世界の人達もみんな大好きカレー味。

1P ¥280 2P ¥480

ソーセージの盛合せ

Assorted Sausage

6本 ¥980

SAUSAGE

ソーセージ

鶏もも肉のからあげ

¥560

Japanese-style fried chicken
ビールには、何と言っても、コレ！
肉厚ジューシー大分県中津風！

エビフライ

2本 ¥380

Deep Fried Shrimp
シンプルエビフライ。
タルタルソースでどうぞ。

追加1本 ¥190

フレンチフライポテト

¥420

French fries
みんな大好きポテトフライ

オニオンリングタワー

¥580

Onion ring fry
サクッとした食感に上げています。
タルタルソースでどうぞ。

味噌カツ串

2本 ¥380

Miso Kushikatsu
濃厚ソースの串カツ風

追加1本 ¥190

FRIED FOOD 揚げ物

APPETIZER 前菜

SAUSAGE

GRILL

PARSLEY

SPICY

CURRY

WAHAAM!

HAMBURGER

ハンバーガー

ハイホーバーガー

Heigh-Ho Hamburger

スタンダードなシンプルハンバーガー
(ポークパティ、ミートソース、トマト、オニオン、レタス、ピクルス)

¥680

BBQプルドポークバーガー

BBQ Pulled Pork Hamburger

ジューシーで満足感のある一品。旨味が口いっぱいに広がります。
(プルドポーク、ポークパティ、トマト、紫キャベツ、レタス、アボカド)

¥780

BLTバーガー

BLT Hamburger

ベーコン・レタス・トマトをはさんだ定番のハンバーガー。
(ポークパティ、ベーコン、レタス、トマト、ピクルス)

¥780

トッピング Topping

- ・パティ1枚追加 + ¥200
- ・ベーコン
- ・チーズ + ¥100
- ・アボカド

サイドディッシュ Side dish

- ・フレンチフライポテト + ¥200
- ・オニオンリング

BAAAAANG!!!



自家製ベーコンのポテトサラダ

¥580

Potato salad with Homemade bacon
ドーンと焼いたベーコンをのせてます。

ロメインレタスのグリルシーザーサラダ

¥650

Grilled romaine lettuce Caesar salad
グリルしてロメインレタスの甘みを出し
バルミジャーノチーズで仕上げます。

淡路島猪坂農園からのサラダボウル

¥580

Salad bowl from Awajishima INOSAKA Farm
無農薬の新鮮野菜をシンプルに。ドレッシングお選びください。
(オニオン醤油、フレンチヴァイネガー)

めか漬けきゅうり1本

¥300

Pickled cucumber Japanese style
ソーセージのお供にどうぞ。

ローストポーク グレービーソース

¥550

Roast pork gravy
豚ロース肉を低温調理して、中はしっとりジューシーに
仕上げています。

お肉もりもり前菜盛り合わせ

¥1,080

Assorted meat appetizers
お肉の前菜を一通り。まずはコレ！

Pilaf and Pasta

の一品

エビピラフ

shrimp pilaf

プリプリのエビと彩り野菜を
入れた「あの海老ピラフ」です。

¥780

ガーリックピラフ

Garlic pilaf

にんにくの香りが食欲をそそる
シンプルなピラフです。

¥650

ミートソーススパゲッティ

Spaghetti with meat sauce

昔懐かしの「あのミートソース」
です。

¥800

本日のスープ

Today's soup

¥300

ATE アテ

スモークチーズ

Smoked cheese

¥300

チョコレート

Chocolate

¥300

うずら玉子の燻製

Smoked quail egg

¥300

梅水晶

Umesuisyo

¥300

ミックスマッツ

Mixed nuts

¥300

いぶりがっこ

Iburi-gakko

¥380

ラムレーズンバター

Rum raisin butter

¥380

TEPPANYAKI

鉄板焼き



トンテキ 200g

Tonteki pork Steak

分厚い豚肉を香ばしく柔らかく焼きあげます。
一度食べたらずみつきです。

¥820

チキンステーキ 200g

Chicken Steak

パセリが効いたガーリックバターで仕上げます。

¥680

海老のガーリック焼き

Garlic shrimp

ニンニクの香りがしっかり効いた逸品です。

¥1,020

焼き野菜 クリーミーアンチョビソース

Grilled vegetables creamy anchovy sauce

淡路島の新鮮野菜をシンプルに調理いたします。 ¥580

とん平串

Tonpeiyaki

玉子の生地で包んで箸巻き風にしてます。2本 ¥480

追加1本 ¥240

豚キムチ

Pork kimchi

トロトロの豚バラ肉を焼いて卵黄玉子と
キムチで合わせます。

¥580

HOW



DESSERT デザート

弾けるメロンシャーベット

Popping Melon sorbet

お口の中で弾けるアレです。

¥300