

迷ったらとりあえず・・・



鶏モモのハーブから揚げ 4コ ¥600 6コ ¥800

Garlic & Herb Fried Chicken

にんにくとハーブ、ビールで一晩マリネした鶏モモ肉の衣揚げ衣はサクサク、中身はジューシー

チョリソーの春巻き 1P ¥250

Chorizo Spring Roll

激辛ソーセージを春巻きの皮で巻いて揚げただけのおつまみ
なんやかんやで一番人気！

サラダと冷たいおつまみ

ヨコタのコールスロー **Coleslaw**

さっぱりドレッシングで仕上げた売り切れ御免のコールスロー **¥400**

和風ピクルス **Homemade Pickles**

ビール入りピクルス液で漬けた、ごぼう、かぶ、きゅうり、パプリカ **¥400**

キノコとベーコンの大葉マリネ **Marinated Mushrooms & Bacon**

5種のキノコを醤油とバルサミコ酢、大葉の香りですでマリネ **¥450**

カリフラワーとアンチョビのポテトサラダ **Potato & Cauliflower Salad**

アンチョビの香りでビールがすすむポテトサラダ **¥500**

砂肝とザーサイのピリ辛和え **Sunagimo & Chinese Pickles**

ビールがすすむ砂肝のコンフィとザーサイ **¥400**

豚肉と鶏レバーのリエット **Pork & Chicken Liver Rillettes**

お肉を柔らかく煮込んでパテ状にし、バケットに塗って食べるおフランスの家庭料理 **¥500**

Food Menu

あたたかいおつまみ

フレッシュハーブポテト **Fresh Herb Potato** **¥550**

ハーブとにんにく入りのオリーブオイルでじっくり揚げたポテト

マッシュルームロースト **Roasted Mushrooms**

マッシュルームのおいしさをギュッと詰めた一皿 **¥700**

杉長水産のサバみりん **Mirin Dried Mackerel**

沼津の匠、杉長水産の鯖の醤油みりん干し **¥750**

豚バラ肉のチャーシュー **Yakibuta**

豚バラ肉を醤油ダレで煮込んだおつまみチャーシュー **¥750**



サラミと乾き物

イベリコ豚のサラミ2種盛り合わせ **Assorted Salami**

イベリコ豚ベジータのサルシヨンとチョリソーの2種 **¥600**

ミックスナッツ **Mixed Nuts**

店主の好きなものだけをチョイス **¥400**

イカ天 瀬戸内レモン味 **Ikaten**

広島名物イカ天じゃけえ、食べてみんさい **¥300**



混雑時はお時間をいただきますので覚悟してご注文下さい
フードのラストオーダーは22時半です（日曜日は20時）