

冷たいおつまみ 乾き物

ヨコタのコールスロー **¥400** **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

和風ピクルス **¥400** **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

キノコの大葉マリネ **¥400** **Marinated Mushrooms**

5種のキノコを醤油とバルサミコ酢、大葉の香りでマリネ

トマトのサラダ バジルドレッシング **¥500**

ビールの苦みとトマトの酸味が好相性 **Tomato Salad**

カリフラワーとアンチョビのポテトサラダ **¥500**

**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



砂肝とザーサイのピリ辛和え **¥500**

**Sunagimo & Chinese Pickles Salad**

ビールがすすむ砂肝のコンフィとザーサイ

イベリコ豚のサラミ 2種盛り合わせ **¥600**

**Assorted Salami**

イベリコ豚ベジヨータのサルシチオンとチョリソーの2種

ミックスナッツ **¥400** **Mixed Nuts**

店主の好きなものをチョイス

寶山堂のあられ盛り合わせ **¥300** **Arare**

浅草「宝山堂」の3種

イカ天 瀬戸内レモン味 **¥300** **Ikaten**

広島名物イカ天じゃけえ、食べてみんさい



## Food Menu

### あたたかいおつまみ 揚げ物

#### 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まさかのおつまみ

#### チップス **¥500 Chips (Fried Potato)**

いわゆるフライドポテト、揚げたイモ

#### マッシュルームロースト **¥650 Roasted Mushrooms**

マッシュルームのおいしさをギュット詰めた一皿

#### 杉長水産のサバみりん **¥750 Mirin Dried Mackerel**

沼津の匠、杉長水産の鯖の醤油みりん干し

#### 豚バラ肉のチャーシュー **¥750 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



#### 鶏モモのハーブから揚げ **¥700**

##### **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  
ひとりでも食べやすいサイズに

#### カサゴのフィッシュ&チップス **¥1200**

##### **Fish & Chips**

どこのビアパブにもありがちなイギリスの定番料理

#### ゴーバルのビストロソーセージ **¥1200**

##### **Gobal Bistro Sausage**

ボリューム満点、こだわりの無添加ソーセージ  
付け合わせのザワークラウトも人気



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  
揚げ物のラストオーダーは22時頃です（日曜日は19時30分）