

SHARE PLATES



おつまみオードブルセット

Assorted share plate

当店オススメのおつまみ6種を盛り合わせました。
何を頼んだらいいか迷ったらこれ!

3~4人前 3,800円

メニュー内容

- ① マーベリックス・ステーキ
- ② 北海道じゃがいものフライドポテト(塩)
- ③ ニュルンベルガーロストブラートヴルスト
- ④ マーベリックスウィング
- ⑤ ヤンニョムウィング
- ⑥ ポップコーンシュリンプ



チキンタコスキット

Chicken taco kit

お子様からも大人気のチキンタコスのパーティーキット。

3,200円

追加トルティーヤ

400円



メキシカンタコスキット

Mexican taco kit

自家製サルサソースが自慢のメキシカンタコスのパーティーキット。

3,800円

KIDS MEALS



キッズプレート カレー

Kids curry plate

650円

(オレンジジュース付き)



キッズプレート ハンバーグ

Kids Hamburg steak plate

650円

(オレンジジュース付き)



アイスチョコレート

350円

ホットチョコレート

350円

お子様にもオススメ!アメリカの子供たちに大人気の
チョコレートドリンク。



※写真はすべてイメージです。※店舗により容器・盛り付け等が異なる場合がございます。※気象・政治状況の変化等により、仕入先および商品内容が変更になる場合がございます。
※表示価格はすべて税込価格です。



GRAND MENU



Erdinger
PIKANTUS



Schwarzbräu
PREMIUM LAGER



Schwarzbräu
BAYERN HELLES



Erdinger
WEIßBIER



Erdinger
URWEISSE



Erdinger
DUNKEL

※表記価格はすべて税込です。

※ All prices include VAT.

TAPAS-COLD

冷たいおつまみ



ビールに合う枝豆



直火焼きローストビーフプレート



ビールに合うやみつきキャベツ



トルティーヤチップス



モッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ



シュリンプカクテル

ビールに合う枝豆

Edamame for beer

ビールに合う枝豆とは何か? そんな想いから生まれた枝豆。当店オリジナルシーズニングとオイルで仕上げました。

ビアステーション
おすすめ

550円

ふつうの枝豆

Edamame

オリジナルなんてどうでもいい! 普通の枝豆が食べたいんだ! という方向けの塩味の枝豆です。

550円

ビールに合うやみつきキャベツ

Fresh cabbage marinated with housemade garlic sesame sauce

ごま油香る自家製塩だれで和えたキャベツです。

550円

タコチャンジャ (문어 창자)

Korean salted octopus in spicy sauce

韓国のチャンジャ職人が丹精込めて作っている名品。タコならではの歯ごたえとパンチのある辛さがクセになります。

550円

トルティーヤチップス

～自家製フレッシュサルサ&サワークリーム付き～

Tortilla chips with housemade fresh salsa and sour cream

本場のトルティーヤチップスと、当店自慢の自家製フレッシュサルサのプレートです。

650円

モッツアレラチーズとトマトのカプレーゼ

Caprese salad

イタリア産モッツアレラチーズとフレッシュトマトにバジルソースをかけたカプレーゼです。

900円

シュリンプカクテル

Shrimp cocktail

アメリカで定番の冷製タパス。ふりぶりのエビにレモンを絞って、自家製カクテルソースにつけて召し上がれ。手づかみで食べるのがアメリカンスタイル。

900円

直火焼きローストビーフプレート

Roast beef

こだわりの厚切りローストビーフを贅沢に盛りつけました。特製ソースにつけてお楽しみください。

1,200円

Half 700円

SALADS

1 ごろっとトマトのグリーンサラダ (自家製ドレッシング付き)

Green salad with diced fresh tomatoes

トマトと相性の良い自家製ドレッシングをシンプルに楽しめます。

900円

Half 600円

2 カリフォルニアチキンサラダ

California style chicken salad

カリフォルニア発祥のクリーミーなドレッシングに、オリジナルチキンをトッピングしました。お酒のお供にもおすすめです。

1,200円

Half 700円

3 マーベリックスシーフードサラダ (自家製ドレッシング付き)

MAVERICKS seafood salad

エビ、イカ、あさり、タコ、ムール貝をふんだんにのせた贅沢シーフードサラダ。自家製ドレッシングをたっぷりかけてお召し上がりください。

1,450円

Half 850円



4 直火焼きローストビーフの贅沢サラダ (自家製ドレッシング付き)

Roast beef salad

当店こだわりの厚切りローストビーフを贅沢に盛りつけたサラダです。自家製ドレッシングとお肉の相性が抜群です。

1,550円

Half 900円

リピート率 No.1

お持ち帰り用 自家製ドレッシング

250ml 700円

サラダにはもちろん、パンにつけてもおいしいビール酵母入りのスーパードレッシング。(ビール酵母にアルコールは含まれておりません)

辛いメニューです。お子様も食べやすいメニューです。

※表示価格はすべて税込価格です。

TAPAS-HOT

温かいおつまみ



宇都宮・香蘭の焼き餃子



ハワイアンガーリックシュリンプ



中華のおばちゃんの辛いもやし炒め



フライドカラマリ



北海道ホタテとブロッコリーのバター醤油ソテー



仙台の厚切り牛タン焼き

宇都宮のぎょうざ専門店『香蘭』の餃子 | 昭和34年創業。地元の餃子通を虜にし続ける老舗店

焼き餃子

Yaki Gyoza

550円

揚げ餃子

Age Gyoza

550円

北海道じゃがいものフライドポテト

French fries

3つの味から選べます。

塩

チリガーリック

ガーリックバター

Salt

Chili garlic

Garlic butter

550円

Large 750円

ビールに合いすぎるジャーマンポテト

German fried potatoes

純粋令生ビールと定番の組み合わせ。ベーコンの旨味と秘伝のスパイスがビールを誘います。

650円

中華のおばちゃんの辛いもやし炒め

Spicy bean sprout stir fry

戦後浅草の有名中華料理店で修業したおばちゃんが極めた逸品。豆板醤と挽き肉・もやし・ニラの絶妙なハーモニー。

650円

ポップコーンシュリンプ

Popcorn shrimp with garlic lemon dip sauce

ブリッとしたエビと衣のサクサク感がおいしい、人気のおつまみ。自家製ガーリックレモンソースが美味しさを引き立てます。

800円

たっぷりチーズのジャーマンポテト

German fried potatoes with melted cheese

人気のジャーマンポテトにシュレッドチーズとレッドチェダーを贅沢にのせました。熱々にとろけたチーズがお酒をさらに引き立てます。

800円



ドイツソーセージの3種盛り

3 assorted grilled sausages

2,800円

Half 1,600円

ニュルンベルガー、チューリンガー、ガーリックブラートヴルストの3種が味わえます。

SAUSAGES

1 ニュルンベルガーロストブラートヴルスト

Nürnberg rostrbratwurst

1313年に帝国都市議会でレシビが制定され、700年以上にわたって伝統の味が守られているドイツを代表するソーセージです。

1,350円

2 チューリンガーブラートヴルスト

Thüringen bratwurst

ドイツ・チューリンゲン地方を発祥とするブラートヴルスト。味はマイルドで、ビールや赤ワインによく合います。

1,350円

3 ガーリックブラートヴルスト

Garlic bratwurst

ガーリックを強めに効かせた、ドイツの田舎風ソーセージです。冷たい純粋令生ビールとの相性抜群!

1,350円

CHICKEN WINGS

ピーステーション
おすすめ



マーベリックスウィング
MAVERICKS spicy wings
(Extra spicy available)

当店秘伝のペッパースパイスを効かせた
辛口ウィング。ビールがグイグイすすむ逸
品です。お好みに『激辛』にもできます。

3ピース 500円
5ピース 800円



マーベリックスウィング



バッファローウィング (クリーミーソース付き)
Buffalo wings

辛味と酸味が特徴のソースを絡めたチキン
ウィング。クリーミーソースにつけて食べる
のがアメリカンスタイル。

3ピース 500円
5ピース 800円



ヤンニョムウィング (닭날개 양념치킨)
Korean style spicy wings

韓国を代表する甘辛チキンウィング。
コクのある甘味の後にパンチのある
辛味が効いてきます。

3ピース 500円
5ピース 800円

CHICKEN TENDERS

アメリカで子供から大人まで大人気の鶏ささみフライドチキン。ジューシーな国産鶏を当店
オリジナルシーズニングで仕上げました。自家製ディップソースにつけて食べるのがおすすめ。



アメリカンチキンテンダー

アメリカンチキンテンダー
American style fried chicken tenders

2ピース 500円
4ピース 900円

アメリカンチキンテンダー & フライドポテト 800円
Chicken tenders with salted french fries
チキンテンダー2本とフライドポテトのセット。

アメリカンチキンテンダー & モッツアレラチーズスティック 1,000円
Chicken tenders with mozzarella stick

チキンテンダー2本とモッツアレラチーズスティックのセット。



本場の大分からあげ



本場の大分からあげ
Oita style deep fried crispy chicken

からあげ専門店発祥の地・大分県宇佐市の
名店のタレに、厳選した鶏肉を漬けたんだ
本格的なからあげ。

3個 600円
5個 900円



**本場の大分からあげ
香味ネギだれ**

Oita style deep fried crispy chicken
topped with housemade green onion sauce
人気の大分からあげに、ごま油香る自家製ネギだれを
かけました。

3個 700円
5個 1,000円



**本場の大分からあげ
自家製うま辛ネギだれ**

Oita style deep fried crispy chicken topped with
housemade green onion spicy sauce
唐辛子、ガーリック、ピーナッツなどが配合された『自家製うま
辛ネギだれ』をたっぷりかけた、スパイシーな大分からあげ。

3個 700円
5個 1,000円

PASTA

ニューヨークスタイル・ウォッカソース

ニューヨーク発祥のウォッカを使用したトマトクリームソースの Pasta。
チキン、自家製サルシッチャ、シュリンプの3種をご用意。
アルコールは含まれていないため、お子様にもおすすめ。

チキンペンネ・アラ・ウォッカ

Chicken Penne alla Vodka

マリネした国産鶏ささみの旨みと
ウォッカソースが絡んだ豊かな味わ
いの Pasta。

1,100円
バゲット付き 1,250円



※画像はバゲット付きです。

サルシッチャペンネ・アラ・ウォッカ

Italian sausage Penne alla Vodka

トマトの旨みにスパイシーなイタリ
アンソーセージのアクセントをきか
せました。

1,200円
バゲット付き 1,350円



※画像はバゲット付きです。



※画像はバゲット付きです。

シュリンプペンネ・アラ・ウォッカ

Shrimp Penne alla Vodka

ニューヨーカーの定番 Pasta。ソースに
絡んだぷりぷりエビがアクセント。
お酒のおつまみにもオススメ。

1,300円
バゲット付き 1,450円

バゲットに Pasta ソースをつけて
食べるのがオススメ



アメリカンスタイル・アルフレードソース

ミルクとクリームチーズをふんだんに使ったソースの Pasta。黒胡椒がアクセント。
チキン、ポルチーニ茸、シュリンプの3種をご用意。



※画像はバゲット付きです。

チキンペンネ・アルフレード

Chicken Penne Alfredo

マリネした国産鶏ささみの風味と
ソースの相性が抜群。アメリカで子
供から大人にまで愛される人気の
チキンクリーム Pasta。

1,200円
バゲット付き 1,350円



※画像はバゲット付きです。

ポルチーニ茸ペンネ・アルフレード

Porcini Penne Alfredo

香り立つポルチーニと5種のきのこ
にクリームチーズのコクが重なる
風味豊かな味が特徴です。

1,400円
バゲット付き 1,550円



※画像はバゲット付きです。

シュリンプペンネ・アルフレード

Shrimp Penne Alfredo

濃厚クリームソースにぷりぷりのエ
ビをトッピング。アルフレードソース
本来の味が楽しめます。

1,400円
バゲット付き 1,550円

TACOS

気軽に楽しめるおつまみタコス！



チキンタコス
Chicken taco

カリッと揚げた鶏むね肉に、カリフォルニア発祥のクリーミー
ソースをかけたチキンタコス。

950円



バッファローチキンタコス
Buffalo chicken taco

酸味と辛味が特徴のバッファローソースがアクセントのタコス。

1,050円



ビーフステーキタコス
Beef steak taco

秘伝のスパイスで味付けし、溶岩石グリルで焼き上げたステーキのタコス。

1,100円



メキシカンタコス &
トルティーヤチップスプレート



シュリンプタコス
Shrimp taco

当店自慢のハワイアンガーリックシュリンプソースで味付けした
むきエビをのせたタコス。

1,200円



**メキシカンタコス &
トルティーヤチップスプレート**

～自家製フレッシュサルサ付き～

Mexican taco and chips with housemade fresh salsa
自家製フレッシュサルサとスパイシーに味付けされた
タコミートがおいしいメキシカンスタイルのタコス。

1,400円

辛いメニューです。 お子様も食べやすいメニューです。

※表示価格はすべて税込価格です。

LAVAROCK GRILL

LAVAROCKは「溶岩石」のことで、グリルの炉内で加熱した溶岩石で料理を焼き上げるグリル機です。高い遠赤効果と、高温になった炉内で加熱することで、素材の旨味を内部に閉じ込め、ジューシーに仕上げます。



ピアステーション
おすすめ



マーベリックス・ステーキ 200g 1,800円
MAVERICKS Black Angus steak Half (100g) 950円
Large (300g) 2,550円

US産ブラックアンガス牛のプレートフィンガー（あばら間肉）。
噛みごたえのある赤身とジューシーな脂身がバランス良く味わえます。



赤身のランブステーキ 200g 1,900円
Black Angus rump steak Half (100g) 1,000円
Large (300g) 2,700円

US産ブラックアンガス牛のランブ。1頭から500gしか取れない希少部位。
きめが細かく柔らかい赤身で、肉本来の濃厚な味をお楽しみいただけます。



マーベリックス・ハンバーグ 190g 1,200円
MAVERICKS Hamburg Steak 目玉焼きトッピング +100円
ふっくら柔らかく、溢れるジューシーな肉汁がおいしいハンバーグ。
特製ソースでどうぞ。

※画像は目玉焼きトッピングです。



ステーキ&ロブスターテール ステーキ 100g 3,600円
Steak and lobster tail grill ロブスター 1尾
ステーキとロブスターグリルの両方を楽しめる、まさに夢のコラボレーション。
※ロブスターテールは調理に若干のお時間をいただきます。

ライス追加（大盛り無料） +300円
ガーリックライス追加 +600円
スライスバゲット追加 +300円



びゅうとん
鹿児島産「美湯豚」のポークステーキ 200g 1,700円
Kagoshima premium boneless pork chop grill
上品な甘味と口どけの良い脂身が特徴のポークステーキ。
ジューシーな肉質をお楽しみください。



ロブスターテールグリル 2尾 4,800円
Lobster tail grill
カナダ産の良質なロブスターテールを溶岩石でグリルした自慢の逸品。
焼レモンをロブスターにかけて、当店オリジナルのガーリックバターソースで
召し上がれ！
※ロブスターテールは調理に若干のお時間をいただきます。

お持ち帰り用 自家製ステーキソース 250ml 700円

ステーキにかけるだけで特別な仕上がり！野菜炒めのタレにも使える絶品ソース。

🔥 辛いメニューです。 🍷 お子様も食べやすいメニューです。

※お肉は焼成前のグラム数です。※表示価格はすべて税込価格です。

RICE/BREAD/NOODLE



直火焼きローストビーフDON 1,250円
Roast beef over rice Half 750円
当店オリジナルスライスで味付けしたライスに、厚切りローストビーフを
贅沢に盛り付けました。特製タレをご飯を引き立てます。



クセになるチキンカレーライス 850円
Coconut chicken curry rice Half 500円
何度食べてもまた食べたいくなる当店オリジナルのココナッツチキンカレーです。



タコライス 1,100円
Taco rice Half 650円
ほかほかご飯にタコミートとレタス、トマト、チーズをのせた、沖縄県民
のソウルフード。フレッシュサルサをかけてお召し上がりください。



魅惑のチャーハン 850円
Shrimp fried rice Half 500円
当店オリジナルのタレとご飯、エビ、卵、青ネギを強火で炒めた
チャーハン。ペロリと食べられるパラパラ感がこだわり！



和風ガパオライス 950円
Japanese style gapao rice Half 550円
たっぷりの挽き肉と彩り野菜に醤油とバターの風味をきかせた和風スタイル。
半熟の目玉焼きと絡めて食べるとスプーンがもうとまりません！辛いので
お子様にもオススメ！



ガーリックライス 600円
Garlic rice
ステーキのお供にはこれ！



ガーリックトースト 400円
Toasted garlic bread
ワインと合わせてどうぞ！



スライスバゲット 300円
Sliced baguette
香ばしさとパリッとした歯ごたえ。



ライス 300円
Steamed rice
こだわりのコシヒカリ。大盛りも無料で承ります。

ラーメンオプション



胃袋にしみる醤油ラーメン 600円
Shoyu ramen perfected for filling your stomach after drinking
飲んだ後のびにたまらない、シンプルな即席醤油ラーメン。



ネギチャーシュー 200円



チャーシュー 200円

※ラーメンオプションのため、オプション単品ではご注文いただけません。

DRINK

BEERS M:900円 L:1,200円

お得なキャンペーンビール M:900円▶**750円** L:1,200円▶**950円**

当店では取り扱いビールの一部を、お得に楽しめるキャンペーンビールとしてご提供!

LAGER ラガー

日本人が最も馴染みのある、のどごし・キレのあるビールスタイル。飲みやすさにこだわったブリュワリーの自信作。



No.1
人気

シュヴァルツブロイ バイエルンヘレス

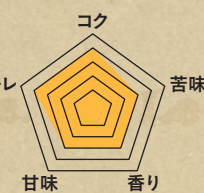
BAYERN HELLES
品評会で金賞総なめ!
世界が認めた南ドイツを
代表するラガービール。
抜群の飲みやすさと
飽きる事のない味。
●スタイル:ヘレス



数量
限定

シュヴァルツブロイ プレミアムラガー

PREMIUM LAGER
昔ながらの伝統製法で
長期熟成した、年間生産量
が限られたプレミアムラガー。
やわらかな口当たりと
まろやかな味わい。
●スタイル:ケラー



WEIZEN ヴァイツェン

小麦を51%以上使用した南ドイツ発祥の小麦ビール。マイルドな飲み心地とフルーティーな味わいが特徴。



ビア
ステーション
一押し!

エルディングー ヴァイスビア

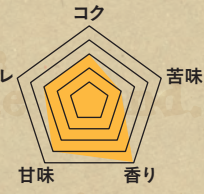
WEISSBIER
ドイツビールの定番!
南ドイツ発祥の
小麦ビール。
●スタイル:ヴァイツェン



クラシックな
ヴァイツェン

エルディングー ウアヴァイセ

URWEISSE
エルディングー創業当時
のレシピを忠実に再現。
バナナのようにフルーティー
な香りと奥深いコク。
●スタイル:ヴァイツェン



DUNKEL デュンケル

ローストしたモルトを使用した黒ビール。麦の甘味、ホップの苦味、軽い口当たりのバランスが取れているのが特徴です。



毎日
飲みたい
黒ビール

エルディングー デュンケル

DUNKEL
小麦ビール専門メーカーが
誇るオリジナル黒ビール。
●スタイル:ヴァイツェン



濃厚な
味わいを
どうぞ!

エルディングー ピカントウス

PIKANTUS
アルコール度数7.5%の
特別な黒ビール。
食前酒にも。
●スタイル:ヴァイツェンボック



期間・数量 限定 SPECIAL BEERS スペシャルビール

ビールの本場・ドイツを代表するブリュワリーの特別醸造ビールが期間・数量限定で登場します。

BREWERS ブリュワリー紹介



ドイツトップクラスの受賞数を誇る老舗の
クラフトビールブランド「シュヴァルツブロイ」

※表示価格はすべて税込価格です。

ERDINGER Weißbräu

世界中で愛飲されているドイツの国民的
小麦ビールブランド「エルディングー」



モーツァルトが愛したオーストリアを代表する
プライベートブリュワリー「シュティーグル」

数量
限定

ビアステーションならではの特大生ビール!
大盛り上がり間違いなし!



ストップ! 未成年者飲酒・飲酒運転。お酒は楽しく適量で。
妊娠中・授乳期の飲酒はやめましょう。



3L

エルディングー3Lグラス
通常時 6,600円
キャンペーン時 5,100円



3L

シュティーグル3Lグラス
通常時 6,600円
キャンペーン時 5,100円



3L

5L

シュティーグル3L/5Lジョッキ
通常時 6,600円 通常時 10,800円
キャンペーン時 5,100円 キャンペーン時 8,250円



2L

シュヴァルツブロイ2Lブーツ
通常時 4,500円
キャンペーン時 3,500円

WINE

ナイトサーファー クラシックホワイト<中辛口>

Night surfer classic white

さわやかですっきりとした、ブドウの味を楽しむワイン。
食前酒や食事と一緒に楽しむときにおすすめ。

グラス 700円
ボトル 3,000円



ナイトサーファー クラシックレッド<ミディアムボディ>

Night surfer classic red

ほど良い酸味のあるバランスの取れた味わい。
ワインだけでも、食事に合わせても楽しめます。

グラス 700円
ボトル 3,000円



HIGHBALL

700円

ハイボール ・ コーラハイボール
ジンジャーハイボール

COCKTAILS

700円

GIN BASE

ジンバック ・ ジンリッキー ・ ジンフィズ

VODKA BASE

モスコミュール ・ ウォッカリッキー
スクリュードライバー

RAM BASE

モヒート ・ キューバリバー

TEQUILA BASE

テキーラサンライズ

CASSIS BASE

カシスオレンジ ・ カシスソーダ

CAMPARI BASE

カンパリオレンジ ・ カンパリソーダ

※表示価格はすべて税込価格です。

SHOCHU



自家製レモン酒

750円

Housemade lemon liquor

レモンを丸ごと1ヶ月漬け込み、風味をじっくり染み込ませました。

しやりしやりレモンサワー

With soda and shaved ice

オン・ザ・ロック

On the rocks

ホットレモン

Hot lemon

サワー各種

700円

レモンサワー ・ ライムサワー
ウーロンハイ

SPECIAL COCKTAILS 1,200円

フローズンストロベリーマルガリータ

フローズンマンゴーマルガリータ

ロングアイランドアイ스티ー



フローズンストロベリー
マルガリータ

フローズンマンゴー
マルガリータ

ロングアイランド
アイ스티ー

ALCOHOL FREE

500円

ドイツで大人気のアルコールフリー



エルディンガー アルコールフリー

ALKOHOLFREI

「もはやビール!？」と
錯覚するほどの良質な
キレとのごし。



エルディンガー アルコールフリー レモン

ALKOHOLFREI ZITRONE

ビールのテイストと
レモンの爽快感を
絶妙にブレンド。



エルディンガー アルコールフリー グレープフルーツ

ALKOHOLFREI GRAPEFRUIT

グレープフルーツの
甘味とさわやかな酸味が
リフレッシュに最適。



DESSERT



バニラ&エスプレッソ "イタリアンアフォガート"

バニラ&エスプレッソ "イタリアンアフォガート" 600円

Affogato
イタリアの定番デザート。アイスの上にお好みでエスプレッソをかけて食べてくだ
さい。おすすめはエスプレッソ半分かけて食べて、途中で残り半分かけて、アイスが
溶けたらクリーミーエスプレッソを飲みます!



マンゴーシャーベット

クッキー&クリーム Cookies & cream ice cream 450円



桃シャーベット

マンゴーシャーベット Mango sherbet 500円

バニラアイス Vanilla ice cream 350円

桃シャーベット Peach sherbet 650円

チョコアイス Chocolate ice cream 350円

SOFT DRINK

300円

ペプシコーラ ・ メロンソーダ
ジンジャエール ・ オレンジジュース
ウーロン茶 ・ スパークリングウォーター

350円

アイスコーヒー ・ ホットコーヒー
アイスカフェラテ ・ ホットカフェラテ
アイスチョコレート ・ ホットチョコレート
アイ스티ー ・ ホットティー(ダージリン)

500円

コーラフロート
メロンソーダフロート
コーヒーフロート
アイ스티ーフロート
アイスチョコフロート



メロンソーダ
フロート

アイスチョコ
フロート



ストップ! 未成年者飲酒・飲酒運転。お酒は楽しく適量で。
妊娠中・授乳期の飲酒はやめましょう。

マーベリックスのおすすめランチ

LUNCH TIME OPEN〜14:00

ランチメニューは全品ドリンク・サラダ付き！

裏面にも
メニューが
あります！



マーベリックス・ステーキ
(ライス付き) ※ライスおかわり無料



噛みごたえのある赤身とジューシーな脂身が味わえるステーキ。今日は豪華なランチにしたいときにおすすめ！

200g 1,900円 Half (100g) 1,050円 Large (300g) 2,650円



メキシカンタコスランチ



自家製フレッシュサルサを乗せたオリジナルタコスとポテトのセット。普段とちょっと違うランチにどうぞ。

1,250円



マーベリックス・ハンバーグ
(ライス付き) ※ライスおかわり無料



ふっくら柔らかく、溢れるジューシーな肉汁がおいしいハンバーグ。特製ソースでどうぞ。

190g 1,300円 目玉焼きトッピング +100円



チキンタコスランチ

カリッと揚げた鶏むね肉に、カリフォルニア発祥のクリーミーソースをかけたチキンタコス。

950円



クセになるチキンカレーライス



もう一度食べたくなるココナッツチキンカレーのランチセット。

850円



サルシッチャペンネ・アラ・ウォッカ

トマトの旨みにスパイシーなイタリアンソーセージのアクセントをきかせました。

1,200円

バゲット付き 1,350円

SET DRINK

こちらからお選び下さい。

ペプシコーラ

スパークリングウォーター

アイスチョコレート

メロンソーダ

アイスコーヒー

ホットチョコレート

ジンジャエール

ホットコーヒー

アイスティー

オレンジジュース

アイスカフェラテ

ホットティー(ダージリン)

ウーロン茶

ホットカフェラテ



辛いメニューです。



お子様も食べやすいメニューです。

※写真はすべてイメージです。※店舗により容器・盛り付け等が異なる場合がございます。※気象・政治状況の変化等により、仕入先および商品内容が変更になる場合がございます。※お肉は焼成前のグラム数です。※表示価格はすべて税込価格です。

LUNCH SPECIALS

LAVAROCK GRILL

LUNCH TIME OPEN～14:00

ランチメニューは全品ドリンク・サラダ付き!



赤身のランプステーキ

(ライス付き) ※ライスおかわり無料

US産ブラックアンガス牛のランプ。1頭から500gしか取れない希少部位。きめが細かく柔らかい赤身で、肉本来の濃厚な味をお楽しみいただけます。

200g 2,000円
Half (100g) 1,100円
Large (300g) 2,800円



鹿児島産「美湯豚」のポークステーキ

(ライス付き) ※ライスおかわり無料

上品な甘味と口どけの良い脂身が特徴のポークステーキのランチセット。

200g 1,800円

PASTA

チキンペンネ・アルフレード

マリネした国産鶏ささみの風味とソースの相性が抜群。アメリカで子供から大人にまで愛される人気のチキンクリームパスタ。

1,200円

バゲット付き 1,350円

ポルチーニ茸ペンネ・アルフレード

香り立つポルチーニと5種のきのこにクリームチーズのkokが重なる風味豊かな味が特徴です。

1,400円

バゲット付き 1,550円

シュリンプペンネ・アルフレード

濃厚クリームソースにふりぶりのエビをトッピング。アルフレードソース本来の味が楽しめます。

1,400円

バゲット付き 1,550円



※画像はバゲット付きです。

シュリンプペンネ・アルフレード



※画像はバゲット付きです。

チキンペンネ・アラ・ウォッカ

チキンペンネ・アラ・ウォッカ

マリネした国産鶏ささみの旨みとニューヨーク生まれのウォッカソースが絡んだ豊かな味わいのパスタ。

1,100円

バゲット付き 1,250円

シュリンプペンネ・アラ・ウォッカ

ニューヨーカーの定番パスタ。ソースに絡んだふりぶりエビがアクセント。お酒のおつまみにもオススメ。

1,300円

バゲット付き 1,450円

RICE

魅惑のチャーハン

オリジナルのタレで炒めた、チャーハン好き必見のランチセット。

850円

和風ガパオライス

バター醤油ベースのタレで味付けした挽き肉はご飯との相性抜群。ご飯がとまらないランチセット。辛いのでお子様にもおすすめ!

950円

タコライス

ほかほかご飯にタコミートとレタス、トマト、チーズをのせた、沖縄県民のソウルフード。フレッシュサルサをかけてお召し上がりください。

1,100円

中華のおばちゃんの辛いもやし炒め

(ライス付き) ※ライスおかわり無料

有名中華料理店で修業したおばちゃんが極めたもやし炒め。ご飯がすすむ絶品のランチセット。

750円

宇都宮『香蘭』の餃子

(ライス付き) ※ライスおかわり無料

本場の味をランチで手軽にお楽しみいただけます。

焼き餃子5個・からあげ2個 1,000円

本場の大分からあげ

(ライス付き) ※ライスおかわり無料

からあげ専門店発祥地、大分県宇佐市のからあげ5個にライスが付いた、ランチの定番メニュー!

1,000円

ふりぶり国産牛もつのピリ辛スタミナ炒め

(ライス付き) ※ライスおかわり無料

韓国唐辛子とんにくをきかせた、ご飯がすすむピリ辛スタミナ炒めです。

1,000円

+400円でセットライスをミニチャーシュー丼に変更できます。(色枠内のメニュー限定)



直火焼きローストビーフDON

当店オリジナルスライスで味付けしたライスに、厚切りローストビーフを贅沢に盛り付けました。特製タレがご飯を引き立てます。

1,250円



ふりぶり国産牛もつのピリ辛スタミナ炒め



ベトナム風・牛カットステーキ Bò Lúc Lắc

ふりぶり国産牛もつの塩だれ炒め

(ライス付き) ※ライスおかわり無料

ごま油とんにくの香りが食欲をそそる塩だれ炒めです。

1,000円

“屋台風”牛肉と野菜のオイスターソース炒め

(ライス付き) ※ライスおかわり無料

旨味たっぷりの牛カルビ肉をニンニクとオイスターソースで中華鍋で豪快に炒めました。

1,400円

ベトナム風・牛カットステーキ

Bò Lúc Lắc (ボー・ルク・ラック)

(ライス付き) ※ライスおかわり無料

ニンニク醤油で味付けしたブラックアンガス牛、サラダ、ピネガードレッシングが絶妙にマッチ。おつまみにはもちろん、ご飯のおかずとしても人気の一品です。

1,600円

※写真はすべてイメージです。※店舗により容器・盛り付け等が異なる場合がございます。※気象・政治状況の変化等により、仕入先および商品内容が変更になる場合がございます。

※お肉は焼成前のグラム数です。※表示価格はすべて税込価格です。