

KIDS MEALS



DESSERT



NEW バニラ&エスプレッソ "イタリアンアフォガート"

600円

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 Mango sherbet

桃シャーベット Peach sherbet



500円 (税込550円)

650円 (税込715円)

NEW クッキー&クリーム

450円 (税込495円) Cookies & cream ice cream

350円

NEW バニラアイス Vanilla ice cream

NEW チョコアイス 350円 Chocolate ice cream

クッキー&クリーム







GRAND MENU



COLUMBUS 1492



BAYERN HELLES



Erdinger WEIßBIER



GOLDBRÄU



MÜNCHNER DUNKEL



DUNKEL

※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。※デリバ リー・テイクアウトの場合、税率が異なるため別価格となります。

TAPAS-COLD 冷たいおつまみ





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。

ふつうの枝豆 💿

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。

ビールに合う冷奴

Handmade tofu for been

豆腐専門店が毎日手作りする新鮮な豆腐に、当店でアレンジしたタレ とネギを絡めた冷奴。自家製ラー油がアクセント。

ビールに合う季節野菜のピリ辛漬

500円 Spicy seasonal vegetable pickles for beer 季節野菜を豆板醤ベースの特製漬けダレに漬け込んだビールによく

合うピリ辛のお清物。

韓国風ネギとニラの和え物(부추 파저리) Green onion and Chinese chive with red chili and sesami oil (税込550円 オモニ直伝の韓国風和え物。シンプルで辛い味付けがやみつきになります。

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。



ザワークラウトの盛り合わせ

German sauerkraut 本場ドイツのザワークラウトと紫キャベツの酢漬けのセット。

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 (税込660円) 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。

シーフードセビーチェ Seafood ceviche

800円

冷製シーフードを自家製フレッシュサルサでメキシカン風にマリネしました。 ライムの風味とパクチーの香りが広がるさっぱりタパスです。

北海道産チーズとフレッシュトマトの オリーブオイル和え

800円 Hokkaido cheese and fresh tomato with olive oil フレッシュトマトと一口サイズのチーズをカプレーゼ風に仕上げました。

シュリンプカクテル

Shrimp cocktail

8尾 900円

アメリカで定番の冷製タパス。ぷりぷりのエビにレモンを絞って、自家製力クテルソース 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。

直火焼きローストビーフプレート

I,000⊞

500円

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。



シーフードセビーチェ

500円

500円

500円

500円





★ 辛いメニューです。 (⑤) お子様も食べやすいメニューです。

TAPAS-HOT 温かいおつまみ





北海道ホタテとブロッコリーのバター醤油ソテ



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。

チリガーリック

ガーリックバター

ビールに合いすぎるジャーマンポテト

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。

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。

フライドカラマリ

700⊞

700円 (税込770円)

500円

600∄

700⊞

(税込770円)

(税込770円) アメリカで大人気のビールに合う定番おつまみ。フライしたひとくちサイズの ヤリイカを厳選したタルタルソースと絡めてどうぞ!

モッツァレラチーズスティック (5) Mozzarella Sticks

イタリアンシーズニングを効かせた、軽い食感のチーズフライ。

お子様にもおすすめ。

たっぷりチーズのジャーマンポテト 四008 German fried potatoes with melted chees

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。

海鮮チヂミ(해물 파전) (⑤) Korean seafood pancake

オモニのレシピで作ったおつまみサイズの海鮮チヂミ。 特製タレにつけてお召し上がりください。

800⊞ (税込880円)

北海道ホタテと

ブロッコリーのバター醤油ソテー Hokkaido scallop and broccoli sauteed with butter

900円 (税込990円)

肉厚な北海道産のホタテをブロッコリーと一緒にソテーしました。 ブロッコリーの食感とバター醤油の香りがお酒を引き立てます。

ムール貝の白ワイン蒸し〜ガーリックバター風味〜

Buttery garlic steamed mussels

貝の旨味をバターの風味とにんにくの香りが引き立てる絶品おつまみ。(税込990円) バゲットと合わせて食べるのもおすすめ。

スライスバゲット追加 +300円

エビときのこのアヒージョ

900円 Shrimp and mushroom Ajillo (バゲット4枚付き) (税込990円)

当店オリジナルスパイスをきかせ、ポルチー二茸と合わせた ビールに合うアヒージョ。

ビールがすすむナチョス

1.000円

トルティーヤチップスに、ピリ辛のタコミート、自家製フレッシュサルサ、チーズ をふんだんに使ったタパス。ビール好きにはたまらないおつまみです。

ハワイアンガーリックシュリンプ

Hawaiian style garlic shrimp

1.200円

オアフ島ノースショア発祥。たっぷりのにんにくとシュリンプが絡み合った ハワイB級グルメ代表作。ご飯と合わせるのがノースショアスタイル。







SALADS

手作り豆腐のサラダ

900⊞ (税込990円)

(ドレッシング付き) Handmade tofu salad

手作り豆腐をふんだんに使ったヘルシーサラダ。 特製ドレッシングとの相性抜群です。

2 マーベリックスシーフードサラダ MAVERICKS seafood salad (ドレッシング付き) (税込1,100円) 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。 特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。

3 直火焼きローストビーフの贅沢サラダ 1,100円 ビアステーション (ドレッシング付き) (税込1,210円)

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。 特製ドレッシングとお肉の相性が抜群です。

おすすめ

ご自宅用特製ドレッシング

250ml 500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)

宇都宮のぎょうざ専門店

昭和34年創業。引退された店主の味を絶やしてはならないと、 常連客が立ち上がり秘伝の味を継承。今なお宇都宮人を虜にしています。

焼き餃子 💿 Yaki Gvoza

6個 500円



揚げ餃子 🚳

6個 500円 (税込550円)



水餃子 Sui Gyoza 6個 500円 (税込550円)

餃子通なら食べておきたい、餃子本来の味を 楽しめる逸品。ゆで汁に直接タレを入れて、 スープ風にして食べるのが宇都宮流。



ご自宅用冷凍餃子 5人前30個 2,000円 香蘭の特製タレ付き。

KARAAGE



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込んだ本格的なからあげ。

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 人気の唐揚げに、ごま油香る自家製ネギだれをかけました。

本場の大分からあげ 自家製うま辛ネギだれ 👌

6個 900円 Oita style deep fried crispy chicken topped with (税込990円) 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、スパイシーな唐揚げ。

辛いメニューです。 (⑤) お子様も食べやすいメニューです。



(税込880円)

6個 900円 (税込990円)



本場の大分からあげ 自家製うま辛ネギだれ

本場の大分からあげ 香味ネギだれ

CHICKEN WINGS

おすすめ

当店自慢のチキンウィング!



■ マーベリックスウィング 👌 6ピース 800円 **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。 お好みで『激辛』にもできます。



バッファローウィング 👌 6ピース 800円 Buffalo wings (ブルーチーズソース付き) (税込880円) 辛味と酸味が特徴のソースを絡めたチキンウィング。 ブルーチーズソースにつけて食べるのがアメリカンスタイル。

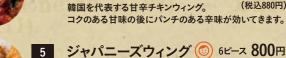


メキシカンウィング 6ピース 800円 (サルサソース付き) (税込880円) 当店オリジナルのメキシカンスパイスを効かせた、タコス 風味のウィング。サルサソースにつけて召し上がれ。





ヤンニョムウィング (닭날개 양념치킨) Korean style spicy wings 6ピース 800円 (税込880円)





Japanese wings 秘伝のタレを絡めたジャパニーズスタイルのチキンウィング。 辛いものが苦手な方やお子様にもおすすめです。



チキンタコス (6) Chicken tacos

カリっ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。

850円

(税込935円)

2本 1,000円

2 バッファローチキンタコス 850円 Buffalo chicken tacos

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。



気軽に楽しめるおつまみタコス!

3 シュリンプタコス Shrimp tacos

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。

4 ビーフステーキタコス Beef steak tacos

1.000円 (税込1.100円)

950円

(税込1,045円)

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。

5 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 tacos and chips with housemade fresh salsa (税込1,320円) 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。

SAUSAGES

■ ニュルンベルガーロストブラートヴルスト 5本 1,000円 Nürnberger rostbratwurst

> 1313年に帝国都市議会でレシピが制定され、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。

2 チューリンガーブラートヴルスト (3)3本 1,000円

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。

3 ガーリックブラートヴルスト

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!



ドイツソーセージの3種盛り 3 assorted grilled sausages

1,800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

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。



NEW マーベリックス・ハンバーグ

MAVERICKS Hamburg Steak

な肉汁がおいしいハンバーグ。 特製ソースでどうぞ。

鹿児島産「美湯豚」のポークステーキ

仙台の厚切り牛タン焼き

Sendai style thick sliced beef tongue grill

仙台の牛タン専門店が厳選した、機械を使わずに昔ながらの手作業で

仕込んだ本格厚切り牛タン。自家製香味ネギだれと一緒に召し上がれ。

ss 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

ふっくら柔らかく、溢れるジューシー



マーベリックス・ステーキ 🌀

200g 1,300円 (税込1,430円)

MAVERICKS Black Angus steak

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。



赤身のランプステーキ

⑤

Black Angus rump steak

220g 1,500円 (税込1,650円)

US産ブラックアンガスのランプ。I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。



ラム・T ボーンステーキ

100g×2 1,500円 (税込1.650円)

Dry aging lamb T-bone steak オーストラリア産の熟成骨付きラム肉。バーベキューチョップと呼ばれ、 手づかみでかじりつくのがオーストラリアンスタイル。



ステーキ&ロブスターテール Steak and lobster tail grill

ステーキ 100g ロブスター I尾 (税込2,750円)

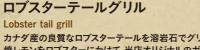
ステーキとロブスターグリルの両方が楽しめる、まさに夢のコラボレーション。 ※ロブスターテールは調理に若干のお時間をいただきます。

ライス追加(大盛り無料) +300円(税込330円) ガーリックライス追加 +600円(税込660円) スライスバゲット追加 +300円(税込330円)

辛いメニューです。 (5) お子様も食べやすいメニューです。

ビアステーション おすすめ

おすすめ



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。

ご自宅用特製ステーキソース

250ml 500円

2尾 2,800円 (税込3.080円)

※画像は目玉焼きトッピングです。

目玉焼きトッピング 十 100円

190g 1,000円

(税込110円)

200g 1.300円

120g 2,000円

(税込1,430円)

栄養豊富なビール酵母入り。かけるだけで家庭の肉料理が特別な仕上がりに!

RICE AND BREAD







NEW 直火焼きローストビーフDON

1.000円

Roast beef over rice

当店オリジナルスパ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。

NEW タコライス

900⊞

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。

和風ガパオライス (⑤)

Japanese style gapao rice

800円 (税込880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!辛く ないのでお子様にもオススメ!

クセになるチキンカレーライス (5)

Coconut chicken curry rice

700円

何度食べてもまた食べたくなる当店オリジナルのココナッツチキンカレーです。

魅惑のチャーハン 💿

700円 (税込770円)

600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!

ガーリックライス Garlic rice

ステーキのお供にはこれ! ガーリックトースト

400円 (税込440円) Toasted garlic bread ワインと合わせてどうぞ!

スライスバゲット 5枚 300円 Sliced baguette (税込330円)

香ばしさとパリッとした歯ごたえ。

300円 ライス (税込330円) Steamed rice こだわりのコシヒカリ。大盛りも無料で承ります。

THE SHIME



呑んだあとのTKG

NEW 呑んだあとのTKG

Fresh raw egg over rice

450円 (税込495円)

〆(しめ)に食べたい当店オリジナルの卵かけご飯。一度食べる価値あり!





胃袋にしみる醤油ラーメン ⑤

Shoyu ramen perfected for filling your stomach after drinking (税込495円) 飲んだ後の〆にたまらない、シンプルな即席醤油ラーメン。

海鮮の旨味と辛さがきいた韓国ラーメント Korean spicy ramen for filling your stomach after drinking (税込495円) 飲んだ後に食べると絶対にキマってしまう、パンチのある即席韓国ラーメン。

※お肉は焼成前のグラム数です。

DRINK DRAFT BEER

300ml:700円

500ml:900円

マーベリックス ビアステーションのビールメニューについて

当店では、数あるビールの中から4つのスタイル(ラガー・ヴァイツェン・ペールエール・デュンケル)をご用意。

4種類のうち2種類はキャンペーン価格で提供! 対象のビールはスタッフまでお尋ねください。

キャンペーンビール

300ml:700件▶**560**円

(税込616円)

500ml:900円 ▶720円

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。







GOLDBRÄU 日本人に馴染み深い ラガービール! 抜群の飲みやすさ。 ●スタイル:ピルスナー

シュティーグル









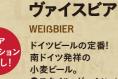


WEIZEN ヴァイツェン

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。

エルディンガー



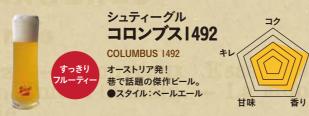






PALE ALE ペールエール

ラガーに比べ、ホップを2倍使用した、さわやかな苦味と 華やかな香りが楽しめるビールスタイル。



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。









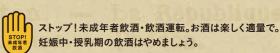




デュンケル 小麦ビール専業メーカーが 誇るオリジナル黒ビール。 ●スタイル:ヴァイツェン

エルディンガー





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!







エルディンガー3Lグラス 通常時 5,100円

(税込5,610円) キャンペーン時 4,080円



シュティーグル3Lグラス

通常時 5,100円 · (税込5,610円)

キャンペーン時 4,080円 (税込4,488円)



シュティーグル3L/5Lジョッキ

通常時 5,100円 (税込5.610円)

キャンペーン時 4,080円 キャンペーン時 6,800円 (税込4,488円)

通常時 8,500円 (税込9,350円)

· (税込7,480円)



シュヴァルツブロイ2Lブーツ

通常時 3,400円 (税込3,740円) キャンペーン時 2,720円

(税込2,992円)

BOTTLED BEER

ボトルで楽しむスペシャルビール



エルディンガー ピカントゥス **PIKANTUS**

アルコール度数7.5%の スペシャル黒ビール。 食前酒にも。 ●スタイル:ヴァイツェン

内容量500ml 900円 (税込990円)



エルディンガー ウアヴァイセ URWEISSE バナナのように

フルーティーな 香りとコク。 ●スタイル:ヴァイツェン



内容量500ml 900円 (税込990円)

SHOCHU



自家製レモン酒

700円 (税込770円)

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。

しゃりしゃりレモンサワー With soda topped with shaved ice

オン・ザ・ロック On the rocks

ホットレモン

Hot lemon

サワー各種

650円 (税込715円)

レモンサワー(ご希望に合わせてレモン多めも承ります。)

ライムサワー ・ ウーロンハイ

ALCOHOL FREE

ドイツで大人気のアルコールフリー

450円 内容量330ml



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 キレとのどごし。



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。



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、ブドウの味わいを楽しめるワイン。 食前酒や食事と一緒に楽しむときにおすすめ。

グラス 600円



ボトル750ml 2,000円 (税込2,200円)

ナイトサーファー クラシックレッドくミディアムボディ>

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。

(税込660円)

(税込2,200円)



650円 HIGHBALL

ハイボール ・ コーラハイボール ・ ジンジャーハイボール

COCKTAILS

650円 (税込715円)

ジンバック・ ジンリッキー・ ジンフィズ **GIN BASE**

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

1.000円 (税込1,100円)

> **SPECIAL COCKTAILS**



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 アイスティー

SOFT DRINK

300円

・ 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 ・ アイスティー ・ アイスコーヒー ・ スパークリングウォーター ホットコーヒー・ ホットティー (ダージリン)



アイスカフェラテ ・ ホットカフェラテ 👓 ホットチョコレート ③ 100

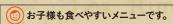


コーラフロート ・ メロンソーダフロート コーヒーフロート ・ アイスティーフロート



ホットチョコレート

ミルクチョコレート風味のホット ココア。甘いドリンク好きな方は もちろん、お子様にもオススメ!



メロンソーダフロート

LUNCH SPECIALS

LUNCH TIME OPEN~14:00

※ランチライス・サラダはおかわり自由

ランチタイム限定の お得なセットメニュー!



中華のおばちゃんの 辛いもやし炒め

I.000円 (税込1.100円)

(ライス・ドリンク・サラダ付き)

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。

单品700円(税込770円)



魅惑のチャーハン 💿 (ドリンク・サラダ付き)

1.000円 (税込1.100円)

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。 単品700円(税込770円)



本場の大分からあげ 6個 1,100円 (ライス・ドリンク・サラダ付き) (税込1,210円)

からあげ専門店発祥地、大分県宇佐市のからあげ6個 にライスが付いた、ランチの定番メニュー!

単品800円(税込880円)



和風ガパオライス 👩 (ドリンク・サラダ付き)

1.100円 (税込1.210円)

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。辛くない のでお子様にもおすすめ! 単品800円(税込880円)



NEW 直火焼きローストビーフDON (ドリンク・サラダ付き)

1,300円 (税込1.430円)

当店オリジナルスパ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。 単品1.000円(税込1.100円)



※画像は目玉焼きトッピングです。

マーベリックス・ハンバーグ

ソースでどうぞ。

(ライス・ドリンク・サラダ付き) 190g 1.300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

単品I,000円(税込I,100円)

目玉焼きトッピング + 100円 (税込110円)



クセになるチキンカレーライス 💿 (ドリンク・サラダ付き)

1.000円

(税込1.100円)

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 単品700円(税込770円)



NEW 選べるタコスランチ (ドリンク・サラダ付き)

1.100円 (税込1,210円)

「メキシカンタコス」か「チキンタコス」をお選びいただ けます。普段とちょっと違うランチにどうぞ。



マーベリックス・ステーキ 💿

(ライス・ドリンク・サラダ付き) 200g 1.600円 (税込1.760円)

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! 単品1,300円(税込1,430円)



鹿児島産「美湯豚」の 200g 1,600円 (税込1,760円) ポークステーキ

(ライス・ドリンク・サラダ付き)

ホットチョコレート

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。 単品1,300円(税込1,430円)



宇都宮『香蘭』の餃子 焼き餃子6個・からあげ2個

(ライス・ドリンク・サラダ付き)

1.000円 (税込1,100円)

本場の味をランチで手軽にお楽しみいただけます。



NEW タコライス

(ドリンク・サラダ付き)

1.200_円 (税込1.320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。

単品900円(税込990円)

SET DRINK

アイスティー ホットティー (ダージリン)

ペプシコーラ メロンソーダ アイスコーヒー アイスカフェラテ

ジンジャエール スパークリングウォーター ホットカフェラテ

オレンジジュース ウーロン茶 ホットコーヒー

こちらからお選び下さい。

🌺 辛いメニューです。 🌀 お子様も食べやすいメニューです。

LUNCH SPECIALS SET

LUNCH SPECIALSとセットでご注文いただくとさらにお得!!



アルコールフリーセット

+400円でセットドリンクを(税込+440円)

アルコールフリーに変更できます。

※生ビールセットとの併用不可

「もはやビール!?」と錯覚してしまうほどの良質なノンアルコールビール。ドイツでは、アルコールを飲めない日々のランチやビジネスシーンでも飲まれています。



エルディンガー アルコールフリー 330ml



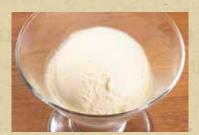
エルディンガー アルコールフリー レモン 330ml



エルディンガー アルコールフリー グレープフルーツ 330ml

デザートセット

+300円でデザートを (税込+330円) ご注文いただけます。



バニラアイス



チョコアイス



一度食べたらやみつきになる味わいを、 ご自宅でもお楽しみいただけます。

ご自宅用特製ドレッシング

内容量 250ml 500円 (税込540円) ビタミン・ミネラル・うまみ成分を豊富に含むビール酵母入り。 サラダにはもちろん、パンにつけてもおいしい!

※ご注文の際はスタッフにお声がけください。