MAVERICKS
BEER STATION
SINCE 2020

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


直火焼きローストビーフプレート


梅水晶


特製チャーシューの生春巻き


シュリンプカクテル

ビールに合う枝豆
ビアステーション おすすめ
550円
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
550円
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。

ビールに合うやみつきキャベツ
550円
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。

タコチャンジャ(문어 창자)
550円
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。

ポテトサラダ
600円
Potato salad

北海道十勝産の「きたあかり」で作った自慢のポテトサラダです。

トルティーヤチップス
650円
～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。

ビールに合うネギチャーシュー
650円
Shredded green onion and roast pork "Chashu" marinated in garlic sesame sauce

特製チャーシューに当店オリジナルの塩だれスパイスとネギを和えました。

梅水晶
700円
Shark cartilage strips served with Japanese Ume meat

梅肉とサメの軟骨のコリコリがクセになる、お酒好きには定番の珍味。
焼酎・日本酒との相性抜群！

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
ハーフ 600円
900円

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。

2 カリフォルニアチキンサラダ
California style chicken salad
ハーフ 700円
1,200円

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。

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
ハーフ 850円
1,450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。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。

大正13年創業の老舗梅干し生産者が作る、最高級の「紀州南高梅」

極上梅干し 三種盛り合わせ
700円
Assorted Japanese premium Umeboshi

単品
うす塩 300円 Sweet & Salt
しそ 300円 Shiso & Katsuo
はちみつ 300円 Sweet Honey

特製チャーシューの生春巻き
750円
Vietnamese fresh roast pork "Chashu" spring rolls with sweet chili sauce

濃口で味付けした特製チャーシューをお野菜と一緒に巻いた、当店オリジナル
生春巻きです。

ぷりぷりエビの生春巻き
800円
Vietnamese fresh shrimp spring rolls with sweet chili sauce

ベトナム生春巻きの定番。具材と一緒に包み込んだ自家製ソースが、
エビのうまみを引き立てます。

シュリンプカクテル
900円
Shrimp cocktail

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。

モッツァレラチーズとトマトのカプレーゼ
950円
Caprese salad

イタリア産モッツァ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。

直火焼きローストビーフプレート
ハーフ 750円
1,250円
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。



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
ハーフ 900円
1,550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。自家製ドレッシングとお
肉の相性が抜群です。

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


ビールに合いすぎるジャーマンポテト


ハワイアンガーリックシュリンプ


焼き餃子


中華のおばちゃんの辛いもやし炒め


海老のチリソース


ぷりぷり国産牛もつのピリ辛スタミナ炒め

宇都宮のぎょうざ専門店『雷電』の餃子 | 昭和34年創業。
地元の餃子酒を肴にし続ける老舗店

焼き餃子 3個 350円 / 5個 550円
Yaki Gyoza

揚げ餃子 3個 350円 / 5個 550円
Age Gyoza

中華のおばちゃんの辛いもやし炒め 650円
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編めた逸品。
豆板醤と焼き肉・もやし・ニラの絶妙なハーモニー。

ビールに合いすぎるジャーマンポテト 650円
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。

たっぷりチーズのジャーマンポテト 800円
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。

海老のチリソース 800円
Shrimps in chili sauce
プリプリのエビに自家製チリソースが絡んだ、当店の自信作。

ぷりぷり国産牛もつの塩だれ炒め ハーフ 600円 / 1,100円
Stir-fried beef small intestine and vegetables with garlic sesame sauce
ごま油とにんにくの香りが食欲をそそる塩だれ炒めです。

ぷりぷり国産牛もつのピリ辛スタミナ炒め ハーフ 600円 / 1,100円
Stir-fried beef small intestine and vegetables with spicy garlic sauce
韓国唐辛子とにんにくをきかせた、ご飯がすすむピリ辛スタミナ炒めです。

殻ごと美味しい ハワイアンガーリックシュリンプ ハーフ 800円 / 1,400円
Hawaiian style garlic shrimp
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。



ドイツソーセージの3種盛り ハーフ 1,600円 / 2,800円
3 assorted grilled sausages
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 1,400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 1,400円
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。

3 ガーリックブラートヴルスト 1,400円
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！

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。

DEEP FRIED





ベトナム風・海鮮かに春巻き
Vietnamese fried crab and seafood spring rolls

ワタリガニと海老が入ったベトナム定番の揚げ春巻きです。

2本 400円
3本 600円
4本 800円

フライドポテト
French fries

3つの味から選べます。

塩 Salt / チリガーリック Chili garlic / ガーリックバター Garlic butter

550円
大盛り 750円

ビアステーション 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。お好みで『激辛』にもできます。

3ピース 500円
5ピース 800円
激辛(無料)



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



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。

3個 600円
5個 900円



アメリカンチキンテンダー
American style fried 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。

2ピース 500円
3ピース 700円
4ピース 900円



フライドカラマリ　　バッファローカラマリ

フライドカラマリ
Fried calamari

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自家製カクテルソースと絡めてどうぞ!

900円

バッファローカラマリ
Buffalo Calamari

スパイシーなバッファローソースを絡めたカラマリ。クリーミーソースをつけて召し上がれ。

950円



広島産 ジャンボ牡蠣フライ
Jumbo deep fried Hiroshima Oysters

瀬戸内海で育んだ良質な牡蠣を使用。肉厚でプリプリした食感と、濃厚でジューシーな味わいをご賞味ください。

2個 750円
3個 1,100円
4個 1,450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。



店内限定

1本1本丁寧に、店内で串打ちしています。



こだわり食材「ブラックアンガス」のアメリカンスタイル牛串

10種のハーブとスパイスで作った「特製シーズニング」で焼き上げました。
マスタードをつけて食べるのがオススメ。

人気No.1

牛串二種盛り合わせ 800円

「中落ちカルビ串」と「特上赤身串」の食べ比べをお楽しみください。

中落ちカルビ串 1本 400円

噛み応えのある赤身と、ジューシーな脂身がバランス良く味わえます。

特上赤身串 1本 400円

牛1頭から500gしか取れない「希少な赤身肉」。脂身が少なく、肉本来の濃厚な味をご堪能ください。

海鮮串

当店自慢のガーリックシュリンプの串焼き



殻ごと美味しいガーリックシュリンプ串 1本 300円

エビに染み込んだガーリックソースと殻の香ばしさがクセになります。

野菜串

肉・シーフードに疲れたらこれ！



プチトマト串 1本 200円

あまいトマトのうまみが口に広がります。



ししとう串 1本 200円

野菜串焼き人気No.1。

店内限定

海鮮グリル

産地直送！ 三陸産 大粒牡蠣のグリル



オススメ！

大粒牡蠣のグリル 三種盛り合わせ 2,200円

当店オススメのポン酢、レモンガーリックバター、チリガーリックの3種を味わえる食べ比べセット。

1 ポン酢 750円

大粒な真牡蠣を焼岩石グリルで焼き上げました。定番のポン酢&もみじおろしでどうぞ。

2 レモンガーリックバター 750円

夢のコラボレーション。アメリカンシーフードグリル定番のレモンガーリックバターソースで焼き上げました。

3 チリガーリック 750円

たっぷりのにんにく、しょうが、ネギで作った、オリジナル中華風チリガーリックソースで焼き上げました。

※表示価格はすべて税込価格です。



北海道ホタテのグリル

ガーリックバター醤油 650円

濃厚ガーリックバター醤油と肉厚ホタテのハーモニーがお酒を誘います。

チリガーリック 650円

中華風チリガーリックソースが肉厚ホタテの旨みを引き出します。



自家製蟹味噌の甲羅焼き 850円

自家製タレで蟹味噌を和え、紅ずわい蟹のほぐし身を乗せて焼き上げました。

※よく混ぜてお召し上がりください。

自家製蟹味噌のチーズ甲羅焼き 950円

当店一押し！濃厚の蟹で大人気のチーズ焼き。とろけたチーズが蟹味噌の濃厚さを引き立てます。

※よく混ぜてお召し上がりください。

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。



ビアステーション おすすめ

マーベリックス・ステーキ

MAVERICKS Black Angus steak

100g 1,000円
200g 1,850円
300g 2,600円

US産ブラックアンガス牛のプレートフィンガー（あばら筋肉）。
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

Black Angus rump steak

100g 1,000円
200g 1,850円
300g 2,600円

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。



※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

MAVERICKS Hamburg Steak

190g 1,200円
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。
自家製ソースでどうぞ。



仙台の厚切り牛タン焼き

Sendai style thick sliced beef tongue grill

120g 2,400円

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。自家製ネギ塩だれと一緒に召し上がれ。



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 1尾
3,600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。



ロブスターテールグリル

Lobster tail grill

2尾 4,800円

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。

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

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に！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。

TACOS　気軽に楽しめるおつまみタコス！


メキシカンタコス&
トルティーヤチップスプレート



チキンタコス　950円
Chicken taco
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。



バッファローチキンタコス　1,050円
Buffalo chicken taco
甘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。



ビーフステーキタコス　1,100円
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。



シュリンプタコス　1,200円
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。



メキシカンタコス&トルティーヤチップスプレート　1,450円
〜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。

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パスタ。
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。


※画像はバゲット付きです。

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パスタ。
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。

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パスタ。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


バゲットにパスタソースをつけて食べるのがオススメ


※画像はバゲット付きです。

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パスタ。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。

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

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パスタ。
1,200円
バゲット付き 1,350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。

RAMEN


白ごま担々麺

濃厚なごま感と肉ミンチが旨い！

白ごま担々麺 900円
White sesame Dandan noodles
白ごまならではのまろやかさをご堪能ください。

黒ごま担々麺 900円
Black sesame Dandan noodles
力強い黒ごまの香りと旨味。

「花椒」の痺れる辛さと「辣油」の辛さがクセになります。

麻辣白ごま担々麺 1,000円
White sesame Dandan noodles with spicy mala

麻辣黒ごま担々麺 1,000円
Black sesame Dandan noodles with spicy mala

生まれ変わった醤油ラーメン 650円
Shoyu ramen
普通においしい、シンプルな醤油ラーメン。お酒のメに！お子様にもオススメ！

チャーシュー麺 850円
Shoyu chashumen
特製チャーシューが4枚のった、食べ応えのある一杯！

RICE/BREAD



直火焼きローストビーフDON ハーフ 850円 / 1,350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。



クセになるチキンカレーライス ハーフ 500円 / 850円
Coconut chicken curry rice
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。



タコライス ハーフ 650円 / 1,200円
Taco rice
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 ハーフ 500円 / 850円
Shrimp fried rice
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 ハーフ 550円 / 950円
Japanese style gapao rice
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！



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



新・ミニチャーシュー丼 350円
Roast pork "Chashu" rice bowl
特製チャーシューを当店オリジナルの醤油だれで味付けした、ご飯がすすむチャーシュー丼です。



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。

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。

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ベトナム風・幕餅かに春巻き



チキンタコスキット
Chicken taco kit 3〜4人前 3,200円

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。



メキシカンタコスキット
Mexican taco kit 3〜4人前 3,800円

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。

追加トルティーヤ 4枚 400円

DESSERT



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　桃シャーベット

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

バニラアイス 350円
Vanilla ice cream

チョコアイス 350円
Chocolate ice cream

マンゴーシャーベット 500円
Mango sherbet

桃シャーベット 650円
Peach sherbet



アイスブリュレ 500円
Iced cream brulee

焼き目にこだわったほろ苦い「キャラメリゼ」と、濃厚でなめらかな「バニラアイス」が合わさった贅沢なおいしさ。

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）



一緒にどうぞ！

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。

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

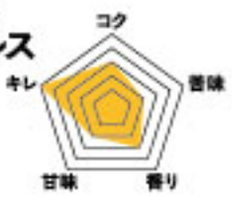
日本人が最も馴染みのある、のどごし・キレのあるビールスタイル。飲みやすさにこだわったブリュワリーの自信作。



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

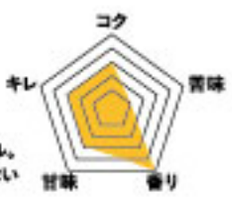
小麦を51％以上使用した南ドイツ発祥の小麦ビール。マイルドな飲み心地とフルーティーな味わいが特徴。



ビアステーション一押し！

エルディンガー
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。
フルーティーで苦みが少ない
爽やかな味わい。
●スタイル：ヴァイツェン

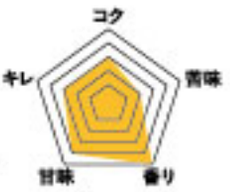




クラシックなヴァイツェン

エルディンガー
ウアヴァイセ
URWEISSE

エルディンガー創業当時
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

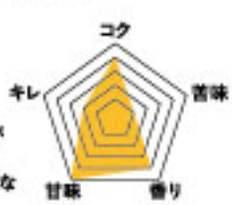
ローストしたモルトを使用した黒ビール。麦の甘味、ホップの苦味、
軽い口当たりのバランスが取れているのが特徴です。



毎日飲みたい黒ビール

エルディンガー
デュンケル
DUNKEL

小麦ビール専業メーカーが
贈るオリジナル黒ビール。
クリーミーな泡と、マイルドな
口当たりが特徴。
●スタイル：ヴァイツェン



BOCK ボック

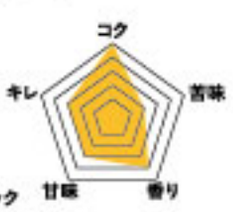
南ドイツで造られる高アルコールビール。
原料の麦芽をふんだんに使用した贅沢な味わい。



濃厚な味わいをどうぞ！

エルディンガー
ピカントゥス
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。



BREWERES ブリュワリー紹介

Schwaneybräu
Die Familienbrauerei

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」

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「エルディンガー」

Stiegl

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」

※表示価格はすべて税込価格です。

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。

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！







3L

エルディンガー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

※表示価格はすべて税込価格です。

PREMIUM SOUR



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。

しゃりしゃりレモンサワー
With soda and shaved ice

オン・ザ・ロック
On the rocks

ホットレモン
Hot lemon

最高級の「紀州南高梅」で楽しむ！

紀州南高梅
極上梅干しサワー



こだわりの梅干し3種からお好みの風味を
お選び下さい。

うす塩 700円
甘みと塩味のバランスが絶妙。

しそ 700円
しその葉と蜜漬の旨みあふれる逸品。

はちみつ 700円
はちみつの甘さとフルーティーさが
際立つ飲みやすい梅干しサワー。

果実を丸ごと味わう至極のサワー

至極のレモンサワー 700円
果肉・果汁だけでなく皮・種まで入った、レモンを
まるごと味わえる本格のレモンサワー。



**至極のレッドグレープ
フルーツサワー** 700円
液体がにごるほど、グレープフルーツの果肉・果汁
がたっぷり入った、贅沢なグレープフルーツサワー。



**至極の
温州みかんサワー** 700円
まるでみかんを食べているかと錯覚するほど、果汁を
感じるこだわりみかんサワー。



ふつうのサワー・酎ハイ

ふつうのレモンサワー 500円
ふつうのライムサワー 500円
ふつうのウーロンハイ 500円
ふつうの緑茶ハイ 500円

※表示価格はすべて税込価格です。

WISKEY 700円


角 ハイボール

角ハイボール
Kaku wiskey & Soda

角コーラハイボール
Kaku wiskey & Coke

角ジンジャーハイボール
Kaku wiskey & Ginger ale


角 ロック

角 ロック
Kaku wiskey on the rock

角 水割り
Kaku wiskey & Water

SHOCHU 焼酎
ロック or 水割り or お湯割り



赤霧島【芋】 700円
鹿児島県・霧島酒造が製造する本格芋焼酎。
みやびな気高い香りと、すっきと澄んだ甘み。



魔王【芋】 900円
プレミアム焼酎御三家「3M（魔王・森伊蔵・村尾）」の一角。
芋の甘味や香りは抑え、芋焼酎を飲み慣れていない人でもおいしく飲める、すっきりした味わい。



中々【麦】 700円
宮崎県・黒木本店が手掛ける銘酒。麦の甘い香りと、上品な味わいが特徴。お湯割りがオススメ。



兼八【麦】 900円
大分県・四ツ谷酒造が造る「幻の麦焼酎」。従来の麦焼酎とは一線を画す、香ばしさと深みある味が特徴。在庫あるうちにお飲みください！



吟香烏銅【米】 900円
熊本県・烏銅酒造の球磨（くま）焼酎。まるで日本酒の大吟醸のような甘く華やかな香りが魅力。焼酎が苦手な方でも飲みやすい。



SAKE 日本酒

八海山 1合 900円
新潟県の三大銘酒の1つ。淡麗で旨口、飽きのこない風味。

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 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



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



ジンバック　モスコミュール　キューバリバー　カンパリソーダ

FRUIT WINE 果実酒
ロック or ソーダ割り



キウイ酒 700円
人気No.1。十分に追熟させた、食べごろキウイの果肉とタネまで入ったキウイ酒。



うめ酒 700円
梅の爽のすっきりとした酸味と爽やかな香り、果肉のコクがたまらない甘さ控えめのうめ酒です。



ゆず酒 700円
ゆずの新鮮な香りと果実の酸味、まろやかな苦みまで味わえるゆず酒。



もも酒 700円
国産白桃の味わいをそのまま！クリーミーなもも酒です。



ももとワインのカクテル
[もも酒+白 or 赤ワイン] 700円
※画像は白ワインベース。



キウイとワインのカクテル
[キウイ酒+白 or 赤ワイン] 700円
※画像は白ワインベース。



カシスゆず
[カシス+ゆず酒] 700円

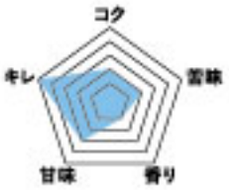
※表示価格はすべて税込価格です。

ALCOHOL FREE 500円

ドイツで大人気のアルコールフリー

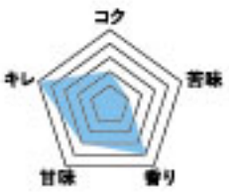


エルディンガー
アルコールフリー
ALKOHOLFREI
「もはやビール!?」と
錯覚するほどの良質な
キレとのどごし。



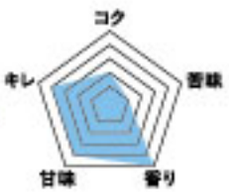


エルディンガー
アルコールフリー レモン
ALKOHOLFREI ZITRONE
ビールのテイストと
レモンの爽快感を
絶妙にブレンド。





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。



当店オリジナル ノンアルカクテル



しゃりしゃり レモン スカッシュ
500円



しゃり シャーリー テンプル
500円

SOFT DRINK

300円

ペプシコーラ ・ メロンソーダ
ジンジャーエール ・ 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
アイスティー ・ 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
アイスティーフロート
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



※表示価格はすべて税込価格です。

ランチの注文方法が新しくなりました！お好みの組み合わせをお選びください。

裏面にもメニューがあります！

STEP1 メニューを選ぶ

お好みで **STEP2** ランチドリンクを選ぶ ＋100円

お好みで **STEP3** ランチサラダを追加 ＋100円

お好みで **STEP4** デザート・ビールを選ぶ

ランチビール ＋500円
※キャンペーンビールが対象

【アイスクリーム】
アイスプリュレ ＋400円
クッキー＆クリーム ＋300円
バニラアイス ＋250円
チョコアイス ＋250円

ランチタイム限定！ ランチメニューをご注文のお客様は、ドリンク、サラダ、デザートを何度でも特別価格でご注文いただけます。

マーベリックスのおすすめランチ

LUNCH TIME OPEN～14:00



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！

100g 1,000円　200g 1,850円　300g 2,600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。昼夜ともちょっと違うランチにどうぞ。

1,350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。自家製ソースでどうぞ。

190g 1,200円　目玉焼きトッピング ＋100円



チキンタコスランチ

カリっと揚げた鶏むね肉に、カリフォルニアスタイル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。

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

LUNCH DRINK

こちらからお選びいただけます。

ペプシコーラ	メロンソーダ	ジンジャーエール	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	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	アイスティー	ホットティー（ダージリン）	

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

LUNCH TIME OPEN〜14:00

LAVAROCK GRILL


※画像はドリンク・サラダ付きです。

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。

100g 1,000円
200g 1,850円
300g 2,600円

PASTA


※画像はパゲット・ドリンク・サラダ付きです。
シュリンプペンネ・アルフレード


※画像はパゲット・ドリンク・サラダ付きです。
チキンペンネ・アラ・ウォッカ

チキンペンネ・アルフレード

1,200円

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。

パゲット付き 1,350円

ポルチーニ茸ペンネ・アルフレード

1,400円

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。

パゲット付き 1,550円

シュリンプペンネ・アルフレード

1,400円

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。

パゲット付き 1,550円

チキンペンネ・アラ・ウォッカ

1,100円

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。

パゲット付き 1,250円

シュリンプペンネ・アラ・ウォッカ

1,300円

ニューヨーカーの定番パスタ。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。

パゲット付き 1,450円

RICE

魅惑のチャーハン

850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。

和風ガパオライス

950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!

タコライス

1,200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。

直火焼きローストビーフDON

1,350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。


※画像はドリンク・サラダ付きです。
ぷりぷり国産牛もつのピリ辛スタミナ炒め


※画像はドリンク・サラダ付きです。
広島産 ジャンボ牡蠣フライ(3個)

中華のおばちゃんの辛いもやし炒め

650円

(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。

本場の大分からあげ

900円

(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3個にライスが付いた、ランチの定番メニュー!

宇都宮『香麟(こうらん)』の餃子

焼き餃子5個・からあげ2個 1,000円

(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。

ぷりぷり国産牛もつの塩だれ炒め

1,100円

(ライス付き) ※ライスおかわり無料

ごま油とにんにくの香りが食欲をそそる塩だれ炒めです。

ぷりぷり国産牛もつのピリ辛スタミナ炒め

1,100円

(ライス付き) ※ライスおかわり無料

韓国唐辛子とにんにくをきかせた、ご飯がすすむピリ辛スタミナ炒めです。

広島産 ジャンボ牡蠣フライ(3個)

1,100円

(ライス付き) ※ライスおかわり無料

瀬戸内海で育んだ良質なカキを使用。肉厚でプリプリした食感と、濃厚でジューシーな味わいをご賞味ください。

+300円でセットライスを新・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)



※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。