



GRAND MENU

※表示価格はすべて税込です。

牛ステーキ

Beef steak



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肉や海鮮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。



当店不動の人気No.1

マーベリックス・リブステーキ

MAVERICKS beef rib steak

あばら間のお肉で、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。

※写真は200gです。

100g 1,000円
200g 1,850円
300g 2,600円

※写真は200gです。

カルビステーキ

Beef kalbi steak

厚切り牛カルビのステーキです。旨味が強くしっかりとした肉質で、ご飯がすすみます。

100g 900円
200g 1,700円
300g 2,350円



おすすめ

ステーキ屋のガーリックライス

450円

Fried garlic rice

ステーキのお供にはこれ!

ステーキやハンバーグとの相性抜群! 香ばしいガーリックの香りが食欲をそそります。



※写真は200gです。

熟成赤身ステーキ

Aged lean beef steak

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

 辛いメニューです。  お子様も食べやすいメニューです。

ハンバーグ & ポーク

Grilled hamburg & pork steak

肉々しさにこだわった

マーベリックス自慢のハンバーグシリーズ



マーベリックス・ハンバーグ 🍷 190g 1,000円

MAVERICKS hamburg steak

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。



エッグハンバーグ 🍷 190g 1,100円

Egg hamburg steak

とろりとした黄身と溢れる肉汁は相性抜群！
自家製ソースをたっぷりかけてお召し上がりください。



チーズハンバーグ 🍷 190g 1,200円

Cheese hamburg steak

肉と相性の良い濃厚なチェダーチーズを贅沢にのせました。
クリーミーでコクのある美味しさをお楽しみください。



豊熟もち豚のポークステーキ たっぶり満足！ 200g 950円

Grilled pork steak

飼料にこだわり、丁寧に育てた三元豚のポークステーキ。きめ細かく艶やかな肉質で、もち豚特有のやわらかい食感と、あふれてくるジューシーな旨味が魅力。

お得なグリルコンボ

Grill combo



ボリュームたっぷり!
人気メニューの合盛り
お得な価格でご提供



当店人気No.1ステーキとハンバーグの組み合わせ

ハンバーグ&リブステーキ

MAVERICKS hamburg steak & beef rib steak

ふっくら柔らかく、溢れるジューシーなハンバーグと、赤身と脂身のバランスの良いリブステーキのコンボ。

ハンバーグ 190g
ステーキ 100g

1,850円

ハンバーグ&熟成赤身ステーキ

MAVERICKS hamburg steak & aged lean beef steak

ふっくら柔らかく、溢れるジューシーなハンバーグと、肉本来の濃厚な味が楽しめる熟成赤身ステーキのコンボ。

ハンバーグ 190g
ステーキ 100g

1,850円



ハンバーグ&カルビステーキ

MAVERICKS hamburg steak & beef kalbi steak

ふっくら柔らかく、溢れるジューシーなハンバーグと旨味強いカルビステーキのコンボ。

ハンバーグ 190g
ステーキ 100g

1,750円

リブステーキ&熟成赤身ステーキ

MAVERICKS beef rib steak & aged lean beef steak

迷ったらこれ! 人気No.1のリブステーキと、熟成赤身ステーキの両方味わえるコンボ。

100g + 100g

1,850円

 辛いメニューです。  お子様も食べやすいメニューです。

こだわりグリル

Special grill



おすすめ

ステーキ&ロブスターグリル ステーキ 100g 2,980円
 Steak and lobster tail grill ロブスター 1尾

カナダ産の良質なロブスターテールと人気No.1のマーベリックス・リブステーキの合盛りプレート。



仙台の厚切り牛タン焼き 120g 1,780円

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。



チューリンガー
ブラートヴルスト

ニュルンベルガー
ロストブラートヴルスト

ガーリック
ブラートヴルスト

ドイツソーセージの3種盛り 1,700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。

ニュルンベルガーロストブラートヴルスト ☺ 5本 1,500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。

チューリンガーブラートヴルスト ☺ 3本 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。

ガーリックブラートヴルスト 2本 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！

海鮮グリル

Grilled seafood



瀬戸内産 こだわり牡蠣使用



自家製・旨辛にんにく

レモンガーリックバター

ポン酢

おすすめ

オイスターグリル 三種盛り合わせ 1,600円

3 assorted grilled oyster

当店オススメのポン酢、レモンガーリックバター、自家製・旨辛にんにくの3種を味わえる食べ比べセット。

素焼き

500円

牡蠣本来の濃厚な味わいをお楽しみいただけます。

ポン酢

550円

定番のポン酢&もみじおろしでどうぞ。

レモンガーリックバター

550円

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。

自家製・旨辛にんにく

550円

たっぷりのにんにく、しょうが、ネギで作った、自家製ソースで焼き上げました。



北海道ホタテのグリル

Hokkaido scallop sauteed

ガーリックバター醤油

550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。

自家製・旨辛にんにく

550円

自家製の旨辛にんにく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

700円

Housemade crab innards grilled in the shell

自家製タレで蟹味噌を和え、紅ずわい蟹のほく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

750円

Housemade crab innards with cheese grilled in the shell

当店一押し! 漁師の間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。



オイスター & ロブスターグリル

Grilled oyster and lobster tail grill

オイスター1個
ロブスター1尾

2,680円

オイスターグリルのレモンガーリックバターと、ロブスターグリルのセット。ワインがすすみます!



ロブスターテールグリル

Lobster tail grill

2尾 3,980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。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!

串焼き

Skewer



1本1本丁寧に、 店内で串打ちしています。

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

Beef skewer set

「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

Boneless beef rib skewer

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

Premium lean beef skewer

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。

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

Garlic shrimp skewer

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

Tomato skewer

甘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

Shishito green pepper skewer

野菜串焼き人気No.1。

TAPAS-COLD



ビールに合う枝豆
直火焼きローストビーフ
シュリンプカクテル
冷製おつまみ三種盛り



タコチャンジャ



ザワークラウトの盛り合わせ



モッツアレラチーズとトマトのおつまみカプレーゼ



梅水晶

冷製おつまみ三種盛り おすすめ **1,380円**
3 assorted cold tapas plate
マーベリックスに来たら、まずはこれ！
当店人気のおつまみをお楽しみいただけます。

ふつうの枝豆 🍷 **450円**
Edamame
シンプルな塩味の枝豆です。

ビールに合う枝豆 **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。

ビールに合うやみつきキャベツ **450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 찜자) 🔥 **450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。

トルティーヤチップス **550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。

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** しそ **300円** はちみつ **300円**
Sweet & Salt Shiso & Katsuo Sweet Honey

ザワークラウトの盛り合わせ **550円**
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。

モッツアレラチーズとトマトのおつまみカプレーゼ **650円**
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おつまみサイズのカプレーゼです。

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！

シュリンプカクテル **850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。

直火焼きローストビーフプレート **750円** (ハーフ) **1,200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。

SHARE PLATES

温製オードブルセット 3～4人前 **3,800円**
Assorted hot tapas plate
当店オススメの料理を盛り合わせたオードブルセット。

- メニュー内容**
- ① ニュルンベルガーローストブラートヴルスト
 - ② フライドポテト(塩)
 - ③ マーベリックス・リブステーキ
 - ④ ヤンニョムチキン
 - ⑤ ベトナム風・海鮮かに春巻き
 - ⑥ 本場の大分からあげ



🔥 辛いメニューです。 🍷 お子様も食べやすいメニューです。

TAPAS-HOT



ハワイアンガーリックシュリンプ

殻ごと美味しい
ハワイアンガーリックシュリンプ おすすめ ハーフ 750円
 1,400円
 Hawaiian style garlic shrimp

オアフ島ノースショア発祥。たっぶ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。

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 3個 350円 **揚げ餃子** 3個 350円
 Yaki Gyoza 5個 550円 Age Gyoza 5個 550円

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。

たっぶ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。



たっぶりチーズのジャーマンポテト

ぶりぶ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。

ぶりぶ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。



焼き餃子



ぶりぶり国産牛もつの塩だれ炒め



ぶりぶり国産牛もつのピリ辛スタミナ炒め

SALADS

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 900円

エビ、タコ、イカがのったシーフードサラダ。
 自家製ドレッシングをかけてお召し上がりください。



カリフォルニアチキンサラダ
 California style chicken salad 700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。お酒のお供にもおすすめです。



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 600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。



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 900円

当店こだわりの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。



辛いメニューです。 お子様も食べやすいメニューです。

DEEP FRIED



ビールに合うスパイスからあげ

4個 700円

Spicy deep fried crispy chicken

当店秘伝のペッパースパイスを効かせた辛口のからあげ。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。



本場の大分からあげ

Oita style deep fried crispy chicken

4個 700円

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。



ヤンニョムチキン (양념치킨)

4個 700円

Korean style spicy chicken

韓国を代表する甘辛チキン。

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。



フライドカラマリ

Fried calamari

800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自家製カクテルソースと絡めてどうぞ！



広島産 ジャンボ牡蠣フライ

Deep fried Hiroshima jumbo oysters

2個 700円

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。



フライドポテト

French fries

500円

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



ベトナム風・海鮮かに春巻き

Vietnamese fried crab and seafood spring rolls

2本 400円

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。

 辛いメニューです。  お子様も食べやすいメニューです。

TACOS

気軽に楽しめるおつまみタコス!



おすすめ

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~

1,450円

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。



チキンタコス



950円

Chicken taco

カリッと揚げたチキンに、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。



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。

PASTA

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。

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ぶりぶりのエ
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。



※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。

RAMEN

濃厚なごまと肉ミンチが旨い!



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

   追いラー油 50円

   追い花椒 50円

   追い山椒 50円

生まれ変わった醤油ラーメン  650円
Shoyu ramen
シンプルな醤油ラーメン。お酒のべに! お子様にもオススメ!

チャーシュー麺  800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
Roast beef over rice 1,350円
当店オリジナルスパイスで味付けしたライスに、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。



ステーキ屋のガーリックライス 450円
Fried garlic rice
ステーキのお供にはこれ!

ステーキにおすすめ!



タコライス  ハーフ 650円
Taco rice 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。



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。

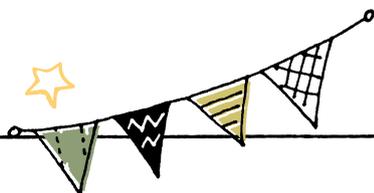


ライス 300円
Steamed rice
こだわりのコシヒカリ。大盛りも無料で承ります。

 辛いメニューです。  お子様も食べやすいメニューです。



KIDS MEALS



キッズプレート カレー 650円
Kids curry plate (オレンジジュース付き)



キッズプレート ハンバーグ 650円
Kids Hamburg steak plate (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。



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!



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。



マンゴーシャーベット

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



桃シャーベット

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

STEAK SAUCE AND DRESSING

マーベリックスの味をご家庭で!

生野菜をふんだんに使った、手仕込みの自家製ソースとドレッシングをお土産にいかがですか?



自家製ステーキソース 250ml 398円

生野菜60%以上使用。野菜の新鮮な風味が、肉の旨みを引出します。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。



自家製ドレッシング 250ml 598円

生野菜たっぷりの風味と、ビール酵母が引き出すコクと旨味が、サラダにはもちろん、パンにつけてもおいしい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)

※写真はイメージです。※お肉は焼成前のグラム数です。※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。

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



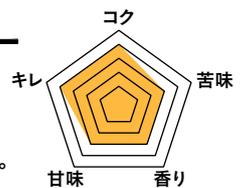
数量
限定

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



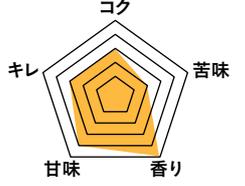
クラシックな
ヴァイツェン

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

小麦ビール専門メーカーが
誇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



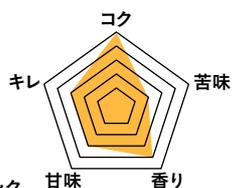
濃厚な
味わいを
どうぞ!

エルディンガー 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。



BREWERSES ブリュワリー紹介



ドイツトップクラスを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」



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」



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「シュティエグル」



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



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

5L

通常時 10,800円

キャンペーン時 8,250円

2L



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

PREMIUM SOUR



自家製レモン酒
オン・ザ・ロック しゃりしゃりレモンサワー

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 オン・ザ・ロック

With soda and shaved ice

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

しその葉と経節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

WHISKEY

700円



角 ハイボール

角ハイボール

Kaku whiskey & Soda



角 ロック

角コーラハイボール

Kaku whiskey & Coke

角ジンジャーハイボール

Kaku whiskey & Ginger ale

角 ロック

Kaku whiskey on the rock

角 水割り

Kaku whiskey & 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。雅な気高い香りと、すっと澄んだ甘み。



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

宮城県・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!



吟香鳥飼【米】 900円

熊本県・鳥飼酒造の球磨(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 **400円**
ボトル **1,800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 **400円**
ボトル **1,800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

梅の実のすっきりとした酸味と爽やかな
香り、果肉のkok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

ALCOHOL FREE

500円

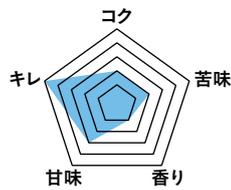
ドイツで大人気のアлкоールフリー



エルディンガー アルコールフリー

ALCOHOLFREE

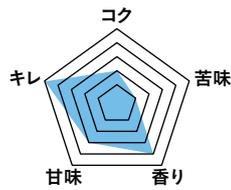
「もはやビール!？」と
錯覚するほどの良質な
キレとのごし。



エルディンガー アルコールフリー レモン

ALCOHOLFREE LEMON

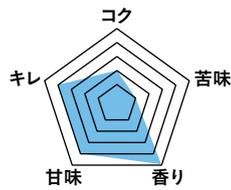
ビールのテイストと
レモンの爽快感を
絶妙にブレンド。



エルディンガー アルコールフリー グレープフルーツ

ALCOHOLFREE 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

