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。

※写真は300gです。

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

あばら肉のお肉で、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

厚切りサーロインステーキ
Thick-sliced beef sirloin steak

150g	1,680円
300g	2,980円

あふれる肉汁に、ほどよい脂の上品な甘み。
ザ・ステーキの味わいを、どうぞ。口の中にお肉の旨味が広がります！

※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

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。

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
MAVERICKS hamburg steak

190g 1,000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。

エッグハンバーグ
Egg hamburg steak

190g 1,100円

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
Cheese hamburg steak

190g 1,200円

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
Grilled pork steak

たっぷり満足！ 200g 950円

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

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が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&サーロインステーキ
MAVERICKS hamburg steak & beef sirloin steak

ふっくら柔らかく、溢れるジューシーなハンバーグと
ステーキの王様サーロインのコンボ。

ハンバーグ 190g
ステーキ 150g

2,380円

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

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

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

※写真は100gです。

熟成ラムのランプステーキ
Aged lamb ramp steak

100g 1,050円
200g 1,900円
300g 2,700円

柔らかくジューシーなランプを熟成させ、ラム本来の
旨みを存分に引き出しました。
特製スパイスにつけて食べるのがおすすめ。

仙台の厚切り牛タン焼き
Sendai style thick sliced beef tongue grill

120g 1,780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。

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

1,700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。

※写真はレギュラーです。

国産牛もつの鉄板焼き
Spice grilled beef small intestine topped with green onions and sesame

レギュラー 950円
もつ大盛 1,450円

ぷりぷりの牛ホルモンを特製スパイスで焼き上げました。
お酒にもごはんにも相性抜群！

おすすめ

ステーキ＆ロブスターグリル
Steak and lobster tail grill

ステーキ 100g
ロブスター 1尾
2,980円

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。

ニュルンベルガーロストブラートヴルスト
Nürnberger rostbratwurst

5本 1,500円

1313年に帝国都市職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
Thüringen bratwurst

3本 1,400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。

ガーリックブラートヴルスト
Garlic bratwurst

2本 1,400円

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

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 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 オイスター1個 ロブスター1尾 **2,680円**
Grilled oyster and lobster tail grill
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 2尾 3,980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。
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！

DEEP FRIED

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)
Korean style spicy chicken

4個 700円

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!

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

辛いメニューです。　お子様も食べやすいメニューです。

ビールに合うスパイスからあげ
Spicy deep fried crispy chicken

4個 700円

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。

モッツァレラチーズスティック
Mozzarella sticks

4本 750円

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。

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。

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。

TAPAS-COLD

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

モッツァ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 창자) 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 Sweet & Salt
しそ 300円 Shiso & Katsuo
はちみつ 300円 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。

モッツァ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 ハーフ 750円 / 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

たっぷりチーズのジャーマンポテト

焼き餃子

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

Hawaiian style garlic shrimp

ハーフ 750円
1,400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。

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

焼き餃子 Yaki Gyoza　3個 350円　5個 550円

揚げ餃子 Age Gyoza　3個 350円　5個 550円

ビールに合いすぎるジャーマンポテト
German fried potatoes

650円

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
German fried potatoes with melted cheese

800円

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。

ぷりぷり国産牛もつの塩だれ炒め
Stir-fried beef small intestine and vegetables with garlic sesame sauce

ハーフ 600円
レギュラー 1,100円
もつ大盛 1,600円

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
Stir-fried beef small intestine and vegetables with spicy garlic sauce

ハーフ 600円
レギュラー 1,100円
もつ大盛 1,600円

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。

ぷりぷり国産牛もつの塩だれ炒め

ぷりぷ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。

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 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。

チキンタコス 950円
Chicken taco
カリっと揚げたチキンに、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。

RAMEN

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。

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。お酒のﾒに！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！

辛いメニューです。　お子様も食べやすいメニューです。

RICE/BREAD

ロコモコ・ワイキキスタイル　1,100円

Hawaiian style loco moco

香り高い濃厚なグレービーソースがたっぷりかかった、
本場ハワイのレシピを再現したロコモコ。

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。

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、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。

ステーキにおすすめ！

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！

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
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。

DESSERT

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。

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

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

マンゴーシャーベット
Mango sherbet 500円

桃シャーベット

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

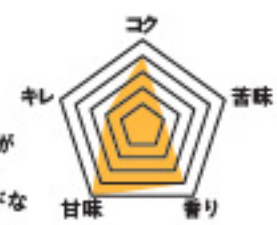
DUNKEL デュンケル

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

小麦ビール専業メーカーが
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



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

Schwarzbräu
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」

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

3L 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

シュヴァルツブロイ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 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
しその葉と鰹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 ロック

角ハイボール
Kaku whiskey & Soda

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・霧島酒造が醸造する本格芋焼酎。
雅な気高い香りと、するっと澄んだ甘み。

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

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
ALCOHOLFREE
「もはやビール!?」と
絶賛するほどの良質な
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
AICOHOLFREE 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