

マーベリックス ビアステーションのこだわり



BEER 純粋令生ビール

1516年にドイツ・バイエルン州で制定された、今もなお有効な世界最古の食品条例「純粋令」に則ったビールです。ビールの原料を「麦、ホップ、水、酵母」に限定したもので、ドイツがビール大国と呼ばれる理由の1つ。いつもとは一味違う特別なビールをお楽しみいただけます。



FILLER 量り売り専用充填機

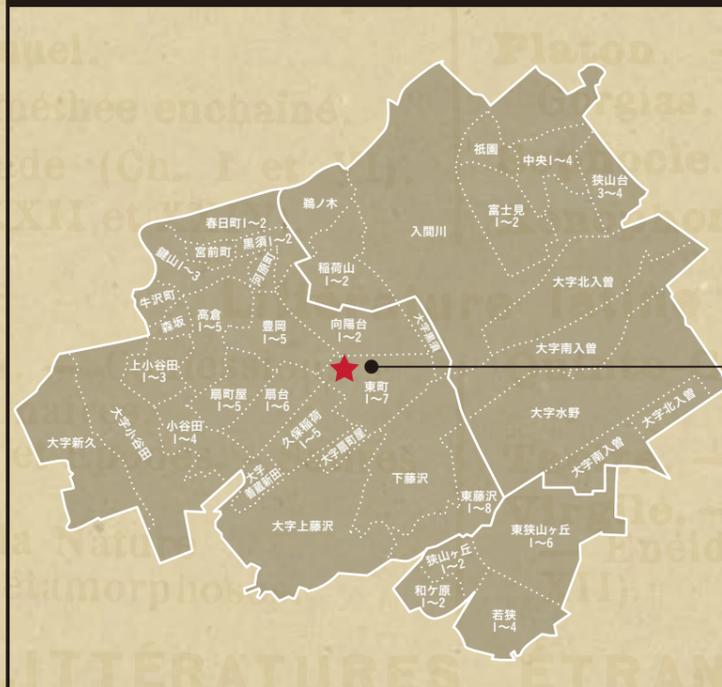
ビールは空気に触れると、酸化により風味が劣化しやすくなります。飲食店のタップはその場で飲むには最適ですが、量り売りには向きません。当店で、工場レベルの「炭酸ガス置換充填」で、樽から出した際の鮮度を容器に封じ込めます。



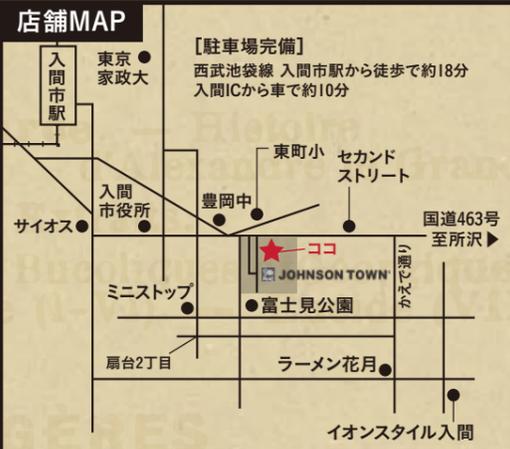
GROWLER 量り売り専用ボトル

ビールの鮮度を維持するには容器も重要。当店は、世界中の容器を厳選し、ドイツ・ミュンヘンから専用容器「グロウラー」を直輸入。炭酸や風味を逃がさない高い気密性を誇る容器で、新鮮なビールをご自宅にお届けします。

配達エリア



入間市・狭山市・所沢市(一部地域除く)



※当店からお届けできない地域にお住まいのお客様にチラシ等が投函される場合がございます。ご了承ください。

お支払方法は現金、クレジットカード、各種キャッシュレスからお選びいただけます。商品のお届け時にお支払いください。



ATTENTION

注文金額2,160円(税込)以上で**送料無料!!**

※フード・グラスも対象となります(グロウラーレンタル保証金は除く)
※注文金額2,160円(税込)未満の場合、送料550円(税込)別途がかかります。

テイクアウトも
ネットの事前予約で
スムーズに受け取り!



お問い合わせ

マーベリックス ビアステーション
入間ジョンソントウン

<https://www.mavericks-beerstation.com>

営業時間 火～金:11:00～14:30(L.O.14:00) 17:00～22:00(L.O.21:30) 土日祝祭日:11:00～22:00(L.O.21:30)

※デリバリー・テイクアウトの最終受付時間は21:00となります。
※新型コロナウイルス感染拡大の状況により、営業時間が変更になる可能性があります。詳しくは公式HPをご確認ください。

定休日 月曜(月曜が祝日・祝前日の場合は翌平日)

※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。※商品お渡し後は、なるべくお早めにお召し上がりください。※店内飲食の場合、税率が異なるため別価格となります。



MAVERICKS BEER STATION

マーベリックス ビアステーション



ご注文は公式サイトでのネット注文が便利でお得! もちろん、電話でのご注文も承ります。

便利な公式サイトからの
ご注文はこちら▶



公式サイト



出前館



ウーバーイーツ

04-2968-7838



電話注文

ネット注文

マーベリックス ビアステーションは、

樽から出した「生ビール」のデリバリー・テイクアウトを実現したレストラン。
ご自宅に、本場・ドイツの純粋令生ビールと、食材にこだわった本格料理をお届けします。

Campaign Beer
キャンペーンビール **20%OFF**



ご注文状況や交通事情等により、お届けが60分を超えてしまう場合がございます。

お得な
事前予約割引は
公式サイトから



前日までのご予約で

デリバリー **5%OFF**

前日までのご予約で

テイクアウト **10%OFF**

※事前割引について:送料・グロウラーレンタル保証金は対象外。※グロウラーレンタル保証金を除いた割引後の注文金額が2160円(税込)未満の場合、送料550円(税込)が別途がかかります。

TAPAS-COLD 冷たいおつまみ



40



44



42



51

40 **ビールに合う枝豆** 500円
Edamame for beer (税込540円)
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。

41 **ふつうの枝豆** 500円
Edamame (税込540円)
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。

42 **ビールに合う冷奴** 500円
Handmade tofu for beer (税込540円)
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。

43 **ビールに合う季節野菜のピリ辛漬** 500円
Spicy seasonal vegetable pickles for beer (税込540円)
季節野菜を豆板醤ベースの特製漬けダレに漬けたビールによく合うピリ辛のお漬物。

44 **韓国風ネギとニラの和え物(부추 파저리)** 500円
Green onion and Chinese chive with red chili and sesame oil (税込540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。

45 **タコチャンジャ(문어 찜자)** 500円
Korean salted octopus in spicy sauce (税込540円)
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。

46 **ザワークラウトの盛り合わせ** 500円
German sauerkraut (税込540円)
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。

47 **トルティーヤチップス** 600円
~自家製フレッシュサルサ&サワークリーム付き~ (税込648円)
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。

48 **シーフードセビーチェ** 800円
Seafood ceviche (税込864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。

49 **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 (税込864円)
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。

50 **シュリンプカクテル** 8尾 900円
Shrimp cocktail (税込972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。

51 **直火焼きローストビーフプレート** 1,000円
Roast beef (税込1,080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。



43



48



49

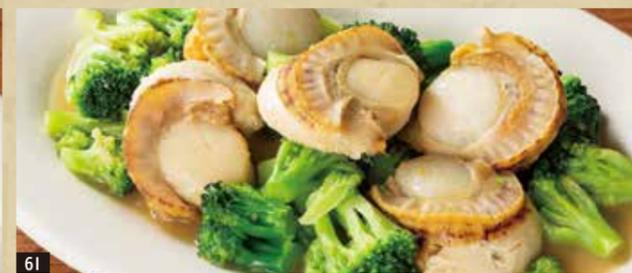


50

TAPAS-HOT 温かいおつまみ



56



61



60



65

北海道じゃがいものフライドポテト 500円
French fries (税込540円)
3つの味から選べます。

52 塩 **53** チリガーリック **54** ガーリックバター
Salt Chili garlic Garlic butter

55 **ビールに合いすぎるジャーマンポテト** 600円
German fried potatoes (税込648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。

56 **中華のおばちゃんの辛いもやし炒め** 700円
Spicy bean sprout stir fry (税込756円)
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。

57 **フライドカラマリ** 700円
Fried Calamari (税込756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!

58 **モッツアレラチーズスティック** 700円
Mozzarella Sticks (税込756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。

59 **たっぷりチーズのジャーマンポテト** 800円
German fried potatoes with melted cheese (税込864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。

60 **海鮮チヂミ(해물 찜)** 800円
Korean seafood pancake (税込864円)
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。

61 **北海道ホタテとブロッコリーのバター醤油ソテー** 900円
Hokkaido scallop and broccoli sauteed with butter and soy sauce (税込972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。

62 **ムール貝の白ワイン蒸し~ガーリックバター風味~** 900円
Buttery garlic steamed mussels (税込972円)
貝の旨味をバター風味とにんにくの香りが引き立てる。絶品おつまみ。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 (税込324円)

63 **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972円)
当店オリジナルスパイスをきかせ、ポルチーニ茸と合わせたビールに合うアヒージョ。
※アヒージョは、ガスコンロによる加熱調理が必要です(IH対応)。調理の際は十分にご注意ください。

64 **ビールがすすむナチョス** 1,000円
Mexican nachos (税込1,080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。
※ナチョスは、電子レンジによる加熱調理が必要です。

65 **ハワイアンガーリックシュリンプ** 1,200円
Hawaiian style garlic shrimp (税込1,296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。



57



58



59



62

🔥辛いメニューです。😊お子様も食べやすいメニューです。

SALADS

66 手作り豆腐のサラダ **900円**
Handmade tofu salad (ドレッシング付き) (税込972円)
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。

67 マーベリックスシーフードサラダ **1,000円**
MAVERICKS seafood salad (ドレッシング付き) (税込1,080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。

68 直火焼きローストビーフの贅沢サラダ **1,100円**
Roast beef salad (ドレッシング付き) (税込1,188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。



ビアステーション
おすすめ

69 ご自宅用特製ドレッシング 250ml **500円**
(税込540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)

GYOZA

宇都宮のぎょうざ専門店
こうらん
『香蘭』の餃子

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。

70 焼き餃子 **500円**
Yaki Gyoza (税込540円) 6個



71 揚げ餃子 **500円**
Age Gyoza (税込540円) 6個



72 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。(税込2,160円)

KARAAGE

73 本場の大分からあげ **800円**
Oita style deep fried crispy chicken (税込864円) 6個
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。

74 本場の大分からあげ 香味ネギだれ **900円**
Oita style deep fried crispy chicken topped with (税込972円) 6個
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。

75 本場の大分からあげ 自家製うま辛ネギだれ **900円**
Oita style deep fried crispy chicken topped with (税込972円) 6個
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。



CHICKEN WINGS

ビアステーション
おすすめ

当店自慢のチキンウィング!

76 マーベリックスウィング **800円**
MAVERICKS spicy wings (税込864円) 6ピース
(Extra spicy available)
当店秘伝のペッパーソー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。

77 バッファローウィング **800円**
Buffalo wings (ブルーチーズソース付き) (税込864円) 6ピース
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。

78 メキシカンウィング **800円**
Mexican wings (サルサソース付き) (税込864円) 6ピース
当店オリジナルのメキシカンソースを効かせた、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。



79 ヤンニョムウィング (닭날개 양념치킨) **800円**
Korean style spicy wings (税込864円) 6ピース
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。

80 ジャパニーズウィング **800円**
Japanese wings (税込864円) 6ピース
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。

TACOS

気軽に楽しめるおつまみタコス!

83 シュリンプタコス **950円**
Shrimp tacos (税込1,026円)
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。

84 ビーフステーキタコス **1,000円**
Beef steak tacos (税込1,080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。

85 メキシカンタコス&トルティーヤチップスプレート **1,200円**
~自家製フレッシュサルサ付き~ (税込1,296円)
Mexican tacos 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。



81 チキンタコス **850円**
Chicken tacos (税込918円)
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。

82 バッファローチキンタコス **850円**
Buffalo chicken tacos (税込918円)
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。

SAUSAGES

86 ニュルンベルガーロストブラートヴルスト **1,000円**
Nürnberg roibratwurst (税込1,080円) 5本
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。

87 チューリンガーブラートヴルスト **1,000円**
Thüringen bratwurst (税込1,080円) 3本
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。

88 ガーリックブラートヴルスト **1,000円**
Garlic bratwurst (税込1,080円) 2本
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!



ビアステーション
おすすめ

89 ドイツソーセージの3種盛り **1,800円**
3 assorted grilled sausages (税込1,944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。

🔥 辛いメニューです。😊 お子様も食べやすいメニューです。

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



90 マーベリックス・ステーキ 200g 1,300円
(税込1,404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。



91 マーベリックス・ハンバーグ 190g 1,000円
(税込1,080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。
特製ソースでどうぞ。 目玉焼きトッピング +100円
(税込108円)

※画像は目玉焼きトッピングです。



92 赤身のランプステーキ 200g 1,500円
(税込1,620円)
Black Angus rump steak
US産ブラックアンガスのランプ。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。



93 鹿児島産「美湯豚」のポークステーキ 200g 1,300円
(税込1,404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。

びゅうとん



94 ラム・T ボーンステーキ 100g×2 1,500円
(税込1,620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のがオーストラリアンスタイル。



95 仙台の厚切り牛タン焼き 120g 2,000円
(税込2,160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。自家製香味ネギだれと一緒に召し上がれ。



96 ステーキ&ロブスターテール 2,500円
(税込2,700円)
Steak and lobster tail grill
ステーキ 100g
ロブスター 1尾
ステーキとロブスターテールの両方が楽しめる、
まさに夢のコラボレーション。

ピアステーション
おすすめ



97 ロブスターテールグリル 2尾 2,800円
(税込3,024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。

ピアステーション
おすすめ

98 ご自宅用特製ステーキソース 250ml 500円
(税込540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!

ライス追加(大盛り無料) +300円(税込324円)
ガーリックライス追加 +600円(税込648円)
スライスバゲット追加 +300円(税込324円)

※お肉は焼成前のグラム数です。

RICE AND BREAD



99



100



101



102



103



105

99 直火焼きローストビーフDON 1,000円
(税込1,080円)
Roast beef over rice
当店オリジナルスパイスで味付けたライスに、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

100 タコライス 900円
(税込972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。

NEW

101 和風ガパオライス 800円
(税込864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!

102 クセになるチキンカレーライス 700円
(税込756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。

103 魅惑のチャーハン 700円
(税込756円)
Fascinated 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!

104 ガーリックライス 600円
(税込648円)
Garlic rice
ステーキのお供にはこれ!

105 ガーリックトースト 400円
(税込432円)
Toasted garlic bread
ワインと合わせてどうぞ!

106 スライスバゲット 5枚 300円
(税込324円)
Sliced baguette
香ばしさとパリッとした歯ごたえ。

107 ライス 300円
(税込324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



108



109

108 胃袋にしみる醤油ラーメン 450円
(税込486円)
Shoyu ramen perfected for filling your stomach
after drinking
飲んだ後のみにたまらない、シンプルな即席醤油ラーメン。

109 海鮮の旨味と辛さがきいた韓国ラーメン 450円
(税込486円)
Korean spicy ramen for filling your stomach
after drinking
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。

※ラーメンは、ガスコンロによる加熱調理が必要です(IH対応)。
調理の際は十分にご注意ください。

DESSERT



110



111

110 マンゴーシャーベット 500円
(税込540円)
Mango sherbet

111 桃シャーベット 650円
(税込702円)
Peach sherbet

🔥 辛いメニューです。😊 お子様も食べやすいメニューです。



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。

DRAFT BEER

一部ビールはキャンペーン価格で提供中! 対象のビールはお尋ねください。

種類	グロウラー		ペットボトル
サイズ	500ml	1L	500ml
価格	通常	850円 (税込935円)	1,600円 (税込1,760円)
	キャンペーン ビール	680円 (税込748円)	1,280円 (税込1,408円)
容器代	レンタル保証金 税込1,500円/本		不要
選ぶ時のポイント	日々の晩酌やお食事の席を 華やかにしたいときにおすすめ		気軽に飲みたいときやアウトドアに最適。 専用BOXで贈り物にも◎

■グロウラーレンタル保証金について

・グロウラーの破損・紛失・盗難を防ぐためにお預かりします。
・グロウラーに返却期限はございません。ご返却いただければ、
お預かりしているレンタル保証金を返金いたします。



グロウラーは店舗にてご返却ください。
デリバリーをご利用のお客様は、ご自宅に回収に伺います。
※紛失・破損した場合、グロウラーレンタル保証金をお返しすることは
できません。

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。



1 シュティーグル
ゴールドブレイ
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



or



2 シュヴァルトツプロイ
バイエルンヘルス
BAYERN HELLES
南ドイツの日常を味わえる
定番ラガービール。
飲み飽きることのない味。
●スタイル:ヘルス



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。



3 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。
●スタイル:ヴァイツェン



4 シュティーグル
コロンプス1492
COLUMBUS 1492
オーストリア発!
巷で話題の傑作ビール。
●スタイル:ペールエール



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。



5 シュヴァルトツプロイ
ミュンヘナー
デュンケル
MÜNCHNER DUNKEL
カラメルのような甘さの
ダークモルトで造る
伝統的な黒ビール。
●スタイル:ラガー



or



6 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。
●スタイル:ヴァイツェン



BOTTLED BEER

ボトルで楽しむスペシャルビール



7 エルディンガー
ピカントウス
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



8 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&コク。
●スタイル:ヴァイツェン



ALCOHOL FREE

ドイツで大人気のアルコールフリー

450円
(税込486円)
内容量330ml



9 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。



10 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。



11 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。



BEER GLASS

300ml **500円**
(税込550円)

500ml **700円**
(税込770円)

専用グラスでさらにおいしく!

ドイツでは、スタイルに適したグラスでビールを飲むのが一般的。ビールの泡立ち、のどごし、味わいはグラスによって変わります。
形や厚さが計算された専用グラスで、純粋な生ビールをさらにおいしくお楽しみいただけます。



シュティーグル
30 300ml
31 500ml



エルディンガー
32 300ml
33 500ml



シュヴァルトツプロイ
34 300ml
35 500ml



アルコールフリー
36 300ml

WINE

2,000円
(税込2,200円)
内容量750ml



12 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。



13 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。

SOFT DRINK

デリバリー **200円** (ペットボトル)
(税込216円)

14 ペプシコーラ
PEPSI COLA

16 伊右衛門 緑茶
IEMON GREEN TEA

15 カルピスウォーター
CALPIS WATER

テイクアウト **300円** (プラカップ)
(税込324円)

17 ペプシコーラ

23 アイスコーヒー

18 メロンソーダ

24 スパークリング
ウォーター

19 ジンジャエール

25 ホットコーヒー

20 オレンジジュース

26 ホットティー(ダーズリン)

21 ウーロン茶

22 アイスティー

テイクアウト **350円**
(税込378円)

27 アイスカフェラテ

28 ホットカフェラテ

29 ホットチョコレート

LUNCH SPECIALS

LUNCH TIME OPEN~14:00
※セットライスの大盛り承ります。(無料)

ランチタイム限定の
お得なセットメニュー!



112 中華のおばちゃん
辛いもやし炒め **1,000円**
(ライス・ドリンク・サラダ付き) (税込1,080円)
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。
単品700円(税込756円)



116 本場の大分からあげ
(ライス・ドリンク・サラダ付き) 6個 **1,100円**
(税込1,188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864円)



NEW 120 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1,404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1,080円)



113 魅惑のチャーハン
(ドリンク・サラダ付き) **1,000円**
(税込1,080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756円)



117 和風ガパオライス
(ドリンク・サラダ付き) **1,100円**
(税込1,188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。辛いのでお子様にもおすすめ!
単品800円(税込864円)



121 マーベリックス・ハンバーグ
(ライス・ドリンク・サラダ付き) 190g **1,300円**
(税込1,404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。
単品1,000円(税込1,080円)
目玉焼きトッピング **+100円**
(税込108円)



114 クセになる
チキンカレーライス **1,000円**
(ドリンク・サラダ付き) (税込1,080円)
もう一度食べたいくなるココナッツチキンカレーのランチセット。
単品700円(税込756円)



NEW 118 選べるタコスランチ **1,100円**
(ドリンク・サラダ付き) (税込1,188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。
単品900円(税込972円)



122 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1,728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1,404円)



115 宇都宮『香蘭』の餃子
焼き餃子6個・からあげ2個 **1,000円**
(ライス・ドリンク・サラダ付き) (税込1,080円)
本場の味をランチで手軽にお楽しみいただけます。
単品700円(税込756円)



NEW 119 タコライス **1,200円**
(ドリンク・サラダ付き) (税込1,296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972円)



123 鹿児島産「美湯豚」の
ポークステーキ 200g **1,600円**
(ライス・ドリンク・サラダ付き) (税込1,728円)
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1,404円)

SET DRINK こちらからお選び下さい。

- デリバリー (ペットボトル)
- 14 ペプシコーラ
 - 15 カルピスウォーター
 - 16 伊右衛門 緑茶

- テイクアウト (ブラカップ)
- 17 ペプシコーラ
 - 18 メロンソーダ
 - 19 ジンジャーエール
 - 20 オレンジジュース
 - 21 ウーロン茶
 - 22 アイスティー
 - 23 アイスコーヒー
 - 24 スパークリングウォーター
 - 25 ホットコーヒー
 - 26 ホットティー (ダージリン)
 - 27 アイスカフェラテ
 - 28 ホットカフェラテ
 - 29 ホットチョコレート

ランチビールはいかがですか?

+400円(税込432円) でセットドリンクをアルコールフリーに変更できます。

- 9 エルディンガー アルコールフリー 330ml
- 10 エルディンガー アルコールフリー レモン 330ml
- 11 エルディンガー アルコールフリー グレープフルーツ 330ml

※お肉は焼成前のグラム数です。

純粋令生ビール

のある暮らしを はじめませんか?

大好評につき
会員追加募集!

初回申込特典
専用グラス
プレゼント



- 最大**50%OFF**の会員価格で生ビールをお届け。
- グロウラーの**レンタル保証金不要!**
- 受取不要な**置き配システム導入**
- いつでも**休会・解約OK!**

配送対象エリア

▶ 入間市、所沢市、狭山市 (一部地域を除く)

詳細・お申し込みはお電話もしくは、
右記QRコードにアクセスしてください。



テレビで話題沸騰! ペットボトル生ビールの 全国発送承ります

鮮度が違う!
樽から出したての
生ビールを工場から
直接お届け

専用ボックスでお届け
自分へのご褒美や、大切な方へのギフトにもおすすめ

1ケース (500ml×6本)
賞味期限:出荷日より30日

5,100円
(税込5,610円)

全国配送配送無料



ネットでも販売中

ご注文は
こちらから▶

