

THE CORNER Burger ㊄

ザ・コーナーバーガー

(N) ¥1,980

(W) ¥2,280

Egg/
Thickly Sliced Bacon/
Smoked Cheese
エッグ / 厚切りベーコン /
自家製スモークチーズ



Burgers

Mexican Burger ㊄

メキシカンバーガー

(N) ¥1,930

(W) ¥2,230

Salsa/Cheddar Cheese/
Sour Cream/Chili Beans

自家製サルサ / チェダーチーズ /
サワークリーム / 自家製チリビーンズ



(N) =NATURAL STYLE (ナチュラル) / パティ:100g

(W) =WILD STYLE (ワイルド) / パティ:125g

★All burgers are made with lettuce, tomato, onions, mayonnaise, special onion butter sauce, salt and pepper. Please feel free to ask us to leave out any of the above ingredients.
すべてのバーガーにレタス・トマト・玉ねぎ・マヨネーズ・特製オニオンバターソース・塩・コショウが入っています。
ご希望で抜くことができます。

★If no preference is stated, all patties will be cooked medium.
焼き加減は指定がない場合、すべてミディアム（ほんのり赤い焼き加減）でお出ししております。

全てのハンバーガーに含まれる
アレルギー物質を含む特定原材料
Certain ingredients containing allergens
found in all burgers

小麦 大豆 卵 乳 牛肉
Wheat Soy Eggs Milk Beef

一部のハンバーガーに含まれるアレルギー物質を含む特定原材料
Specific raw materials containing allergens contained in some hamburgers

りんご 鶏肉 豚肉 くるみ アーモンド カシューナッツ
Apple Chicken Pork Walnut Almond Cashew Nuts

All prices are tax included. 価格はすべて税込み価格です。



THE CORNER
HAMBURGER
PRODUCED BY THE COMPANY INC.



当店のお肉は、国産(宮崎県延岡市)の《^{やささ}八崎牛》を使用しています。

肉本来の「旨味」が濃く、脂でごまかさない赤身肉。

八崎牛の味わいは経産牛ならではの赤身の旨さが凝縮しています。

生肉の見た目は、濃厚な小豆色の赤身、牧草のカロテンが溶け込んだ黄色い脂の色、

そしてみずみずしさが目に見えるのが特徴です。噛めば噛むほど味わい深く、「これぞ肉」と思わせてくれます。

旨味を引き出す3つのこだわり。

本当に美味しいと思う、旨味のある赤身肉を追求し、味わいを引き出したこだわりをご紹介します。

1

経産牛であること

経産牛とは、出産を経験した雌牛のことを指します。日本では、出産回数が多くなるほど価格と味が落ちると言われますが、私たちは違います。「年齢を経た経産牛の方が味も香りも濃く、旨味があっておいしい」というのが私たちの考えです。仕入れる牛は出産を経験した8歳前後の経産牛。柔らかい若い個体に比べて濃厚な味わいを持っています。

2

自然の中で育つということ

延岡の鏡山で放牧されて過ごす牛は、自由に牧草を食み、運動し、体を引き締めています。この飼養方法により余分な脂が少なく健康的で旨味が凝縮したお肉が生まれます。

3

仕上げは熟成という名の水分調整

一般的に熟成肉とはお肉にカビを付け、その独特な味や香りを得ることを目的にします。八崎牛の熟成は「牛肉本来の味を変化させるカビは付着させず、旨味を引き出すための水分調整をする」のが目的です。

「こだわり」と「美味しさ」を支える技術。

牛には個体差があります。体型も、体質も、牛それぞれです。

牛として生きているときも、肉として熟成するときも、私たちは一頭一頭自分たちの目で見向き合う必要があります。

牛の仕入れから放牧するまでの健康管理

市場で仕入れた経産牛はすぐに放牧することはできません。なぜなら、牛たちは鏡山牧場にくるまでは牛舎で飼われており、放牧はもちろん地面から生えている牧草を食べることも慣れていません。まずは牛本来の本能を呼び戻し、放牧環境で過ごしていける状態までじっくりと慣らしていきます。

放牧させてからは自由気ままに動き回ってもらう

牛は放牧に慣れてくると顔つきはおだやかになるし、人間にびくびくしなくなります。さらに足腰がしっかりしてくると、馬のようにびよんびよん跳ねるようになり、最終的には斜面だろうがどこだろうが、自由に寝たり動き回ったり、脚を伸ばして猫のように寝たりというようにたくましくなっていきます。

出荷の前日まで放牧

私たちの考え方は「放牧によって仕上がった体型こそがその牛本来」と考えていますので、牛舎での給餌による最終仕上げは行わず、最後まで牧野でのびのびと過ごします。

人間の技術で最後までしっかりと仕上げる

放牧で過ごした牛の牛肉は個性がありばらつきがあります。そのお肉をより美味しいストライクゾーンに持っていくのが私たちの熟成技術です。経験豊富なスタッフが日々お肉と向き合い、最高のお肉をお届けいたします。

Burgers

Ⓝ=NATURAL STYLE (ナチュラル) / パティ :100g

Ⓜ=WILD STYLE (ワイルド) / パティ :125g



THE CORNER Burger

ザ・コーナーバーガー

Ⓝ ¥1,980

Ⓜ ¥2,280

Egg/Thickly Sliced Bacon/
Smoked Cheese
エッグ / 厚切りベーコン /
自家製スモークチーズ



Mexican Burger

メキシカンバーガー

Ⓝ ¥1,930

Ⓜ ¥2,230

Salsa/Cheddar Cheese/
Sour Cream/Chili Beans
自家製サルサ / チェダーチーズ /
サワークリーム / 自家製チリビーンズ



Hamburger

ハンバーガー

Ⓝ ¥1,480 Ⓜ ¥1,780

Standard
スタンダード

Cheese Burger

チーズバーガー

Ⓝ ¥1,630 Ⓜ ¥1,930

Cheddar Cheese
チェダーチーズ

THE CORNER Burger Special

ザ・コーナーバーガースペシャル

Ⓝ ¥2,580 Ⓜ ¥2,880

Egg/Thickly Sliced Bacon/Smoked Cheese/Patty ×2
エッグ / 厚切りベーコン / 自家製スモークチーズ / パティ ×2



Double Burger

ダブルバーガー

Ⓝ ¥2,080 Ⓜ ¥2,380

Patty×2
パティ ×2

Double Cheese Burger

ダブルチーズバーガー

Ⓝ ¥2,380 Ⓜ ¥2,680

Patty×2/Cheddar Cheese×2
パティ ×2/ チェダーチーズ ×2

Bacon Cheese Burger

ベーコンチーズバーガー

Ⓝ ¥1,780 Ⓜ ¥2,080

Bacon/Cheddar Cheese
ベーコン / チェダーチーズ



Avocado Burger

アボカドバーガー

Ⓝ ¥1,630 Ⓜ ¥1,930

Avocado
アボカド

Avocado Cheese Burger

アボカドチーズバーガー

Ⓝ ¥1,780 Ⓜ ¥2,080

Avocado/Cheddar Cheese
アボカド / チェダーチーズ

Salsa Burger

サルサバーガー

Ⓝ ¥1,580 Ⓜ ¥1,880

Salsa
自家製サルサ



Black & Blue Burger

ブラック & ブルーバーガー

Ⓝ ¥1,880 Ⓜ ¥2,180

Blue Cheese/Nuts/Maple Syrup
ブルーチーズ / ナッツ / メープルシロップ



Jerk Chicken Burger

ジャークチキンバーガー

Ⓝ ¥1,380

Spicy Grilled Chicken
スパイシーグリルチキン



Veggie Tofu Steak Burger

ベジタブル豆腐ステーキバーガー

Ⓝ ¥1,280

Tofu Steak/Grilled Onion/Potato/Butter&Soy Sauce
豆腐ステーキ / グリルドオニオン / ポテト / 醤油バターソース

Jalapeno Burger

ハラペーニョバーガー

Ⓝ ¥1,580 Ⓜ ¥1,880

Jalapeno
ハラペーニョ



Garlic Burger

ガーリックバーガー

Ⓝ ¥1,630 Ⓜ ¥1,930

Garlic
ガーリック

Teriyaki Burger

テリヤキバーガー

Ⓝ ¥1,630 Ⓜ ¥1,930

Teriyaki Sauce
自家製テリヤキソース

Jalapeno Cheese Burger

ハラペーニョチーズバーガー

Ⓝ ¥1,730 Ⓜ ¥2,030

Jalapeno/Cheddar Cheese
ハラペーニョ / チェダーチーズ



Garlic Cheese Burger

ガーリックチーズバーガー

Ⓝ ¥1,780 Ⓜ ¥2,080

Garlic/Cheddar Cheese
ガーリック / チェダーチーズ

Teriyaki Egg Burger

テリヤキエッグバーガー

Ⓝ ¥1,730 Ⓜ ¥2,030

Teriyaki Sauce/Egg
自家製テリヤキソース / エッグ

Tartar Burger

タルタルバーガー

Ⓝ ¥1,580 Ⓜ ¥1,880

Tartar sauce
自家製タルタルソース

BBQ Burger

バーベキューバーガー

Ⓝ ¥1,580 Ⓜ ¥1,880

BBQ sauce
自家製バーベキューソース



Red Hot Chili Burger

レッドホットチリバーガー

Ⓝ ¥1,580 Ⓜ ¥1,880

Red Hot Chili sauce
レッドホットチリソース

Pineapple Burger

パイナップルバーガー

Ⓝ ¥1,580 Ⓜ ¥1,880

Pineapple
パイナップル

Pineapple Cheese Burger

パイナップルチーズバーガー

Ⓝ ¥1,730 Ⓜ ¥2,030

Pineapple/Cheddar Cheese
パイナップル / チェダーチーズ

全てのハンバーガーに含まれる
アレルギー物質を含む特定原材料
Certain ingredients containing allergens
found in all burgers



小麦



大豆



卵



乳



牛肉

一部のハンバーガーに含まれるアレルギー物質を含む特定原材料

Specific raw materials containing allergens contained in some hamburgers



りんご



鶏肉



豚肉



くるみ



アーモンド



カシューナッツ

Apple

Chicken

Pork

Walnut

Almond

Cashew Nuts

★All burgers come with Side. サイドディッシュ付き

★All burgers are made with lettuce, tomato, onions, mayonnaise, special onion butter sauce, salt and pepper. Please feel free to ask us to leave out any of the above ingredients.

すべてのバーガーにレタス・トマト・玉ねぎ・マヨネーズ・特製オニオンバターソース・塩・コショウが入っています。

ご希望で抜くことができます。

★If no preference is stated, all patties will be cooked medium.

焼き加減は指定がない場合、すべてミディアム（ほんのり赤い焼き加減）でお出ししております。

All prices are tax included. 価格はすべて税込み価格です。

Sides

すべてのバーガーにサイドディッシュが付きます。4種類の中からお選びください。
Please choose one of these four sides along with your burger.



写真の器はイメージです。当店はエコ素材の器を使用しております。

The pictures are for illustration purposes only. Actual Products used are eco-friendly and may differ.

Fried Potatoes フライドポテト

Onion Rings オニオンリング 🍷 🥄

Mashed Potatoes マッシュポテト 🍷

Coleslaw コールスロー 🥄 🍷

Mini salad ミニサラダに変更できます

Large 大盛 +¥200

Add Extra 1品追加 +¥200

Half size side ハーフサイズ - ¥100

Extras

選べるトッピング

Toppings can be added to burgers. Make your own special treat!

+¥100

Egg 🥄
エッグ

Jalapenos
ハラペーニョ

Sweet Chili Sauce
スウィートチリソース

Pickles
ピクルス

Pineapple
パイナップル

Red Hot Chili Sauce
レッドホットチリソース

Salsa
自家製サルサソース

Tartar Sauce 🥄
自家製タルタルソース

BBQ Sauce 🍷
自家製 BBQ ソース

Nuts 🥄 🍷
ナッツ

Maple Syrup
メープルシロップ

+¥150

Cheddar Cheese
チェダーチーズ 🍷

Teriyaki Sauce
自家製テリヤキソース

Chili Beans 🍷
自家製チリビーンズ

Grilled Onions
グリルドオニオン

Avocado
アボカド

Garlic
ガーリック

Bacon 🍷
ベーコン

+¥200

Blue Cheese
ブルーチーズ 🍷

Smoked Cheese
自家製スモークチーズ 🍷

Mozzarella Cheese
モッツアレラチーズ 🍷

Sour Cream
サワークリーム 🍷

Camembert Cheese
カマンベールチーズ 🍷

Thickly Sliced Bacon
厚切りベーコン 🍷

+¥600 / +¥900

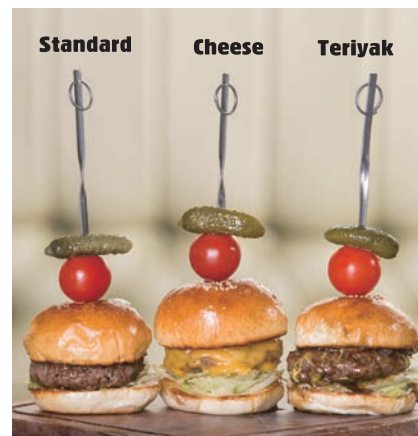
Extra Patty パティ 🍷

Natural Size Patty 100g / Wild Size Patty 125g

Sliders

スライダーバーガーにサイドセットを追加できます。

Side set can be added to Sliders.



Standard スタンダード ¥600

Teriyaki テリヤキ ¥680

Cheese チーズ 🍷 ¥680

Side Set サイドセット +¥300

料理に含まれるアレルギー物質を含む特定原材料
Specific raw materials including allergens contained in dishes.

小麦 大豆 卵 乳 牛肉 鶏肉 豚肉
Wheat Soy Eggs Milk Beef Chicken Pork

えび かに りんご アーモンド カシューナッツ
Shrimp Crab Apple Almond Cashew Nuts

All prices are tax included. 価格はすべて税込み価格です。

Side Dishes

Onion Rings オニオンリング
¥980 🍷🍴

Fries フライドポテト
【Small】¥680
【Large】¥980

Fries
with Sour Cream & Sweet Chili
フライドポテト
サワークリーム & スウィートチリソース 🌶️
¥1,180 🍷

Fries
Chili Meat & Cheese Sauce
フライドポテト
自家製チリミート & チーズソース
¥1,180 🍷🍴🍴

Fish & Chips with Tartar Sauce
フィッシュ & チップス 自家製タルタルソース付き
¥1,380 🍷🍴

Shrimp & Chips with Tartar Sauce
シュリンプ & チップス 自家製タルタルソース付き
¥1,380 🍷🍴🍴

Nachos ナチョス
コーンチップの上にハラペーニョ、トマトソース、
シュレッドチーズ
¥1,080 🍷

Nachos with Chili Meat
ナチョス 自家製チリミート 🌶️
¥1,280 🍷🍴

Nachos with Chili Beans
ナチョス 自家製チリビーンズ 🌶️
¥1,280 🍷🍴🍴

Chili Beans with Crackers
自家製チリビーンズ 🌶️
クラッカー付き
¥1,080 🍷🍴🍴🍴

Guacamole ワカモレ
¥980

Fried Chicken
フライドチキン 🍷🍴
【1 piece】¥680
【2 piece】¥1,180

Jerk Chicken Steak
ジャークチキンステーキ 🍴
¥980

Buffalo Wings 🌶️🌶️
バッファローウィング 🍷🍴🍴
【5 piece】¥1,080
【10 piece】¥1,680

Soup

Today's Soup
本日のスープ
¥680

Corn Cream Soup
コーンクリームスープ
¥880 🍷🍴

Clam Chowder
クラムチャウダー
¥880 🍷🍴🍴🍴

Cheese

Camembert Cheese
カマンベールチーズ 🍷
¥1,080

Blue Cheese
ブルーチーズ 🍷
¥1,080

Smoked Cheese
自家製スモークチーズ 🍷
¥1,080

Assorted Cheeses
チーズ盛り合わせ 🍷
¥1,580

Rice Plates

Taco Rice
タコライス 🍷🍴🍴
¥1,180

Chicken Over Rice
チキンオーバーライス 🍷🍴🍴
¥1,180

Jerk Chicken Jambalaya
ジャークチキンジャンバラヤ 🍷🍴🍴🍴🍴
¥1,180

Garlic Shrimp Plate
ガーリックシュリンププレート 🍷🍴🍴🍴
¥1,180

Snacks

Nuts 1 kind
Almonds, Pistachios,
Cashews, Corn Nuts
ナッツ単品
アーモンド、ピスタチオ、
カシューナッツ、ジャイアントコーン
¥580 🌰🌰

Mixed Nuts
ミックスナッツ
¥780 🌰🌰🌰

Salads

Jalapenos 🌶️🌶️
ハラペーニョ
¥580

Assorted Pickles & Olives
ピクルスとオリーブの盛り合わせ
¥880

Green Salad
グリーンサラダ
¥880

Shrimp & Avocado
Caesar Salad 🍷🍴🍴
エビとアボカドのシーザーサラダ
¥1,380

料理に含まれるアレルギー物質を含む特定原材料
Specific raw materials including allergens contained in dishes.

🍷 🌰 🍴 🍷 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴
小麦 大豆 卵 乳 牛肉 鶏肉 豚肉
Wheat Soy Eggs Milk Beef Chicken Pork

🍷 🌰 🍴 🍷 🍴 🍴 🍴 🍴
えび かに りんご くるみ アーモンド カシューナッツ
Shrimp Crab Apple Walnut Almond Cashew Nuts

All prices are tax included. 価格はすべて税込み価格です。

Beers

Beers on tap



KIRIN Brau Meister

キリンブラウマイスター (日本)

【Mug】 ¥780

Bottles



Blooklyn Lager

ブルックリンラガー (アメリカ)

¥980



Sierra Nevada Pale Ale

シェラネバダ ペールエール (アメリカ)

¥980



Left Hand Milk Stout

レフトハンド ミルクスタウト (アメリカ)

¥1,080



Goose Island IPA

グースアイランドアイビーエー (アメリカ)

¥1,080



Kona Hanalei Island IPA

コナ ハナレイアイランドアイビーエー (アメリカ)

¥1,080



Tecate

テカテ (メキシコ)

¥780



Corona Extra

コロナ (メキシコ)

¥780



Red Strip

レッドストライプ (ジャマイカ)

¥980



Guinness

ギネス (アイルランド)

¥980



Kostrizer Schwarz

ケストリッツァー シュヴァルツビア (ドイツ)

¥980



Salitos

サリトス (ドイツ)

¥980



Duvel

デュベル (ベルギー)

¥1,180



Chimay Red

シメイ レッド (ベルギー)

¥980



Chimay Blue

シメイ ブルー (ベルギー)

¥1,180



Leffe Blonde

レフ ブロンド (ベルギー)

¥980



Leffe Brown

レフ ブラウン (ベルギー)

¥980



Hoegaarden White

ヒューガルデン ホワイト (ベルギー)

¥980



Bitburger

ビット ブルガー (ドイツ)

Non Alcohol
ノンアルコール

¥680

Soft Drinks

Coca-Cola

コカ・コーラ

¥400

Coca-Cola Zero

コカ・コーラ ゼロ

¥450

Dr.Pepper

ドクターペッパー

¥450

Sprite

スプライト

¥450

**Wilkinson
Ginger Ale(dry)**

ウィルキンソン ジンジャーエール (辛口)

¥400

**Canada Dry
Ginger Ale**

カナダドライ ジンジャーエール

¥400

Oolong Tea

ウーロン茶

¥400

Perrier

ペリエ

¥400

Orange Juice

オレンジジュース

¥400

Grapefruit Juice

グレープフルーツジュース

¥400

Pineapple Juice

パイナップルジュース

¥400

Cranberry Juice

クランベリージュース

¥450

Mango Juice

マンゴージュース

¥450

Guava Juice

グアバジュース

¥480

Tomato Juice

トマトジュース

¥400

Saratoga Cooler

サラトガクーラー

¥580

Shirley Temple

シャーリーテンブル

¥580

Strawberry Milk

ストロベリーミルク

¥580

**Natural Homemade
Banana Juice**

自家製ナチュラルバナナジュース

¥780

**Hand Dripped
Coffee**

ハンドドリップコーヒー (ホット/アイス)

¥400

Tea

紅茶 (ホット/アイス)

¥400

Mineral Water

ミネラルウォーター

¥200

All prices are tax included.
価格はすべて税込み価格です

JAPANESE CRAFT BEERS

HITACHINO NEST BEER

常陸野ネストビール【茨城県】

Weizen ヴァイツェン ALC. 5.5% **¥980**

華やかな香りを醸す酵母を使用し、フルーティーな香りと程よい酸味、滑らかな口当たりが特徴です。

DaiDai Ale ダイタイエール ALC. 6% **¥980**

柑橘系のホップを使用した、フルーティーホップとモルトの深い味わいをたっぷりで爽やかな香りと、旨味が特徴の IPA です。女性の方にも飲みやすい口当たり。

White Ale ホワイトエール ALC. 5.5% **¥980**

ハーブの個性的な香りに小麦の爽やかな酸味がマッチした、独特の風味が特徴です。

Amber Ale アンバーエール ALC.6% **¥1,080**

高音で焙煎した麦芽の香ばしさとアロマホップの華やかな香りが溶け合う深い味わいが楽しめる赤褐色のビール。

COEDO BEER

コエドビール【埼玉県】

Ruri 瑠璃 ALC. 5% **¥980**

クリアな黄金色と白く柔らかな泡のコントラスト、爽やかな飲み口が特徴のプレミアムビルスナービール。

Marihana 秘花 ALC. 4.3% **¥980**

香り高く洗練された苦味と、クリアな飲み口を両立させたセッション IPA です。

Kyara 伽羅 ALC.5% **¥980**

ハーブの個性的な香りに、小麦の爽やかな酸味がマッチした独特の風味が特徴です。

SANKTGALLEN

サンクトガーレン【神奈川県】

AMBER ALE アンバーエール ALC. 5.5% **¥980**

少し高温で焙煎した“カラメルモルト”の香ばしいコク。それを引き締めるようにホップの苦みがババフルに効いています。

YOKOHAMA XPA ヨコハマエクストラペールエール ALC.6% **¥1,080**

ホップの投入を5回行い、極めて高い苦味と華やかな香り、余韻にまで残るビター感が楽しめるビール。

Golden Ale ゴールデンエール ALC. 5% **¥980**

シンプルな味わいの中にホップの魅力が凝縮。穏やかで軽快な苦みは“きれいな味”という表現がぴったりです。

BAIRD BEER

ベアードビール【静岡県】

Numazu Lager 沼津ラガー ALC. 5.5% **¥1,080**

エールのようにリッチでフルボディ。無ろ過で自然発泡、まるで昔に戻ったようなラガーです。地ビールのクセが苦手な方にもオススメ。

Shimaguni Stout 島国スタウト ALC. 5% **¥1,080**

真っ黒で重厚ですが、くちあたりは意外にもスムーズ。食事の後、会話を楽しみながらゆっくり飲むのに最適なビールかもしれません。

SURUGA Bay Imperial IPA 駿河ベイインペリアル IPA ALC. 7.8% **¥1,080**

苦味の強いホップを使用して、2度に渡るドライホッピングをすることにより、奥深くリッチな味わいのダブル IPA に。

SHIGAKOUGEN BEER

志賀高原ビール【長野県】

IPA アイビーエー ALC.6% **¥980**

新鮮なホップと、ローストモルトのカラメルのような甘い香りが、繊細で個性的な風味を醸し出しています。

MIYAMA Blonde ミヤマブロンド ALC. 6.5% **¥980**

日本酒を造るときに使われている酒米「美山錦」を加えてつくったビール。お米を加えることで、スッキリとした味わいに。

Pale Ale ペールエール ALC. 5.5% **¥980**

グレープフルーツのような柑橘系のアロマが印象的。味わいはドライで、力強く、個性的な風味をかもし出しています。

Porter ポーター ALC. 5.5% **¥980**

ローストしたモルトがふんだんに使われている為、色は真っ黒で芳醇な味わい。さらにブラックモルトの苦味が伴っているのが大きな特徴。

KINSYACHI BEER

金しゃちビール【愛知県】

NAGOYA Akamiso Lager 名古屋 赤みそラガー ALC.6% **¥980**

ほんのりと漂う味噌の香りと、麦芽の旨味が調和して絶妙な味わいを作りだしている。ぜひ一度味わっていただきたいご当地ビール。

IPA アイビーエー ALC. 7% **¥980**

やや高めのアルコールとホップの苦みが特徴。柑橘系の穏やかな香りが印象的です。

MINOH BEER

箕面ビール【大阪府】

Weizen ヴァイツェン ALC.5% **¥980**

白濁したクリーミーな味わいが特徴です。クロープやバナナの香りが際立っています。誰もが親しみやすく感じる爽やかなテイストのビールです。

W-IPA ダブルアイビーエー ALC. 9% **¥1,080**

インディアンペールエールに、さらにホップを加えて苦味を際立たせているのが特徴。とてもパンチのある、箕面ビールの自信作。

Stout スタウト ALC. 7% **¥980**

スウィートスタウトの甘さと、ドライスタウトのスムーズさを「いいとこどり」した、オリジナリティー溢れるスタウトです。

Y.MARKET

ワイマーケット【名古屋】

Purple Sky Pale Ale パープルスカイペールエール ALC. 5.5% **¥980**

ライトミディアムなボディにシトラスホップが爽やかに香るアメリカンペールエール。苦味は控えめで、ごくごく飲める仕上がりに。

Yellow Sky Pale Ale イエロースカイペールエール ALC. 5.5% **¥980**

ゆず皮をたっぷり漬け込んだフルーツエール。ゆずの柑橘感溢れる仕上がりに。

Hysteric IPA ヒステリック IPA ALC. 7% **¥980**

パッションフルーツ、シトラス、グレープフルーツ、ライチ、青りんごのようなホップキャラクターが複雑に絡み合う IPA。

All prices are tax included.

価格はすべて税込み価格です

PALE LAGER

BLONDE ALE

HEFEWEIZEN

PALE ALE

IPA

AMBER ALE

IRISH RED ALE

BROWN ALE

PORTER

STOUT

Soda Fountains



MELON CREAM SODA 
メロンクリームソーダ
¥880

TRIPLE BERRY CREAM SODA 
トリプルベリー クリームソーダ
¥880

BLUE LEMONADE CREAM SODA 
ブルーレモネード クリームソーダ
¥880

COLA FLOAT 
コーラフロート
¥880



Vanilla Shake
¥1,080

Chocolate Shake
¥1,080

Caramel Banana Shake
¥1,080

Shakes

Vanilla Shake ¥1,080
バニラシェイク 

Chocolate Shake ¥1,080
チョコレートシェイク 

Caramel Banana Shake ¥1,080
キャラメルバナナシェイク  

Blueberry Shake ¥1,080
ブルーベリーシェイク 

OREO Shake ¥1,080
オレオシェイク 

Sundaes

New York Cheesecake Sundae ¥1,180
ニューヨークチーズケーキ サンデー    

Chocolat Classic Sundae ¥1,180
ショコラクラシックサンデー     

★The pictures are for illustration purposes only.
写真の器はイメージです。

★All prices are tax included. 価格はすべて税込み価格です



New York Cheesecake Sundae
¥1,180

Chocolat Classic Sundae
¥1,180

料理に含まれるアレルギー物質を含む特定原材料
Specific raw materials including allergens contained in dishes.

													
小麦	大豆	卵	乳	牛肉	鶏肉	豚肉	えび	かに	りんご	バナナ	くるみ	アーモンド	カシューナッツ
Wheat	Soy	Eggs	Milk	Beef	Chicken	Pork	Shrimp	Crab	Apple	Banana	Walnut	Almond	Cashew Nuts

