



Red



COLD PRESSED JUICE RED
コールドプレスレッド
 ベリー リンゴ セロリ ¥680



Orange



COLD PRESSED JUICE ORANGE
コールドプレスオレンジ
 人参 オレンジ マンゴー ¥680



Green

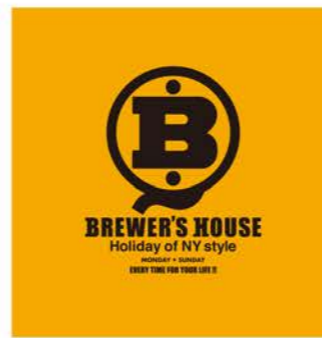


COLD PRESSED JUICE GREEN
コールドプレスグリーン
 リンゴ 青汁 キウイ ¥680

FRESH JUICE

イタリアで広く愛されている、とろみ感のあるフルーツジュースです。

- スッコ・ディ・ペーラ (洋ナシ) ¥580
- スッコ・ディ・ペスカ (ピーチ) ¥580
- スッコ・ディ・アルビコッカ (アブリコット) ¥580



「ニュー Yorker の休日」ディナー
 EVERY TIME FOR YOUR LIFE!!
**HOLIDAY
 OF NY STYLE.**

enjoy
Dinner



Holiday
 of NY style

DINNER

工場直送

一番搾りを一番先に。



麒麟の代名詞とも言える「一番搾り製法」。麦のおいしいところだけを搾る醸造家のうまさへのこだわりが生み出したこの製法は、普通のビールとは違い液みのある二番搾り麦汁を一切使いません。ていねいに引き出した麦のうまみが楽しめる。それが「一番搾り」なのです

おいしいうちに、おいしいとこだけ。

麒麟の一番搾り。

工場直送の一番搾りを一番おいしい状態で。

KIRIN BEER (FIRST PRESS)

麒麟一番搾り

製法・素材にこだわり抜いた麒麟の一番搾り。工場直送でお届けしています。



¥490

LAGER BEER

麒麟ラガー

ラガーとは低温で熟成させるビールのこと。喉にグツとくるコク・飲みごたえのある味わいです。



¥490

PREMIUM (FIRST PRESS)

麒麟一番搾り プレミアム

一番搾り麦汁を低温で丁寧に搾ることで、より洗みの少ない極上の味わいになりました。



¥590

STOUT (FIRST PRESS)

麒麟一番搾り スタウト

まろやかなコクとクリーミーな泡で本格感のある漆黒の液色を備えた大人の黒生ビールです。



¥590

HALF STOUT (FIRST PRESS)

ハーフ&ハーフ 一番搾り・スタウト

まろやかなコクとクリーミーな泡で本格感のある漆黒の液色を備えた大人の黒生ビールです。



¥540

YONA YONA ALE

よなよなエール

フルーティな柑橘系のアロマ、ほんのり感じられるモルトの風味と艶やかな琥珀色が特徴です。



¥690

HEARTLAND

ハートランド 小瓶(330ml)

華やかで爽やかなホップの香りとインパクトのある苦味のギャップが楽しめます。



¥490

CLASSIC LAGER BEER

クラシックラガー 小瓶(334ml)

125年以上愛され続けてきた、ホップがきいたビール。輝く琥珀色、爽やかな香りにきめ細かい純白の泡。



¥460

ゼロイチ

THE ALCOHOL-EREE

[ノンアルコールビール]

¥390

DRINK SAMPLING SET

飲みくらべセット

麒麟ビールの飲み比べをご用意しました。それぞれの特徴をくらべてお気に入りを見つけてください。

- ・一番搾り
- ・ラガー
- ・プレミアム
- ・スタウト

各170ml

¥1,000



ドリンク

MEAT (肉料理)

サラダ・ポテト

単品メニュー

パスタ・キッズメニュー

デザート・コールドプレス

ALCOHOLIC DRINK

カクテル・ワイン・ウイスキー・焼酎

Squash スカッシュ ※アルコールドリンクです。

レモンスカッシュ	¥580
キウイスカッシュ	¥580
ミックスベリースカッシュ	¥580
ミントスカッシュ	¥580

Glass wine グラスワイン

グラスワイン 赤	¥400
グラスワイン 白	¥400

Beer cocktail ビアカクテル

レッドアイ	¥580
クランベリービア	¥580
シャンディガフ	¥580
カシスビア	¥580

Standard cocktail スタンダードカクテル

カシスオレンジ / カシスグレープフルーツ / カシスウーロン / カシスソーダ	
アップルオレンジ / アップルグレープフルーツ / アップルソーダ / アップルトニック / アップルジンジャー	
ピーチオレンジ / ピーチソーダ / ピーチトニック / ピーチウーロン	
ライチオレンジ / ライチグレープフルーツ / ライチソーダ / ライチジンジャー	
ラムコーク / ラムジンジャー / ラムトニック	
ジントニック / ジンバック / ジンリッキー	
ウォッカトニック / ブルドック / モスコミュール / スクリュードライバー	ALL¥550

Wine cocktail ワインカクテル

キール	¥600
オペレーター	¥600
キティ	¥600
カリモーチョ	¥600

Whisky ウイスキー [ロック・水割り・ソーダ割]

ホワイトホース ファインオールド	¥450
ジョニーウォーカーブラックラベル	¥700
ザ シングルトン グレンオード18年	¥1,100
I.W ハーパーゴールド	¥600
富士山麓	¥500

Shochu [ロック・水割・お湯割]

芋 幻の露	¥500
麦 白水	¥500

CAFE DRINK

オーガニックコーヒー、厳選茶葉のティーソフトドリンク

Coffee コーヒー

オーガニックコーヒー (hot / ice)	¥400
<small>フェアトレード</small> アラビカ豆 50%・ロブスタ 50%・ライトロースト	
エスプレッソ (hot)	¥350
<small>フェアトレード</small> アラビカ豆 70%・ロブスタ 30%・ミディアムロースト	
カフェ・オレ (hot / ice)	¥450
カフェ・ラテ (hot / ice)	¥450
カプチーノ (hot)	¥450
カフェ・モカ (hot)	¥480
キャラメル・ラテ (hot)	¥480
抹茶チーノ (hot)	¥450



KIMBO
フェアトレードオーガニック有機コーヒー
アラビカ 50%+ロブスタ 50% ライトロースト
絶妙なブレンドとライトローストにより、華やかな風味と上品な味を実現しました。酸味と程よいコクのバランスがよい豆です。



LUVOND TEA
ティーマスターが世界中の茶園から買い付けた厳選茶葉のブランド「LUVOND TEA」を使用しています。飲み心地、香り、後味すべてが一味違うこだわりの紅茶です。

Tea 紅茶

ダージリンティー (hot)	¥540
<small>LUVOND TEA</small> 世界で1%しか生産されないNO.1の茶葉を使用。	
ハーブティー (hot)	¥540
アイスティー	¥540
アイスロイヤルフラッペ	¥540
<small>LUVOND TEA</small>	
濃厚ロイヤルミルクティー (hot / ice)	¥780
<small>LUVOND TEA</small> これが本物のミルクティー。	
フレーバーティー (hot)	¥540
ハワイアンベリーフレーバー	

Soft drink ソフトドリンク

オーガニックブラッドオレンジ	¥450	クランベリージュース	¥400
トロピカーナ[オレンジ・グレープフルーツ]	¥400	メッツコーラ	¥400
ゼロイチ (ノンアルコールビール)	¥390	ジンジャーエール	¥400
トマトジュース	¥400	ウーロン茶	¥400
<small>【フェアラレツレ】</small> ナチュラルスパークリングウォーター 500ml	¥580	生茶	¥400

ドリンク

MEAT (肉料理)

サラダ・ポテト

単品メニュー

パスタ・キッズメニュー

デザート・コールドプレス

MAIN DISH

肉が食べたい!
肉好き集まれ!!



ビールとの相性もバッチリ!

肉料理とビールの相性はバツグン!
冷えたジョッキで飲むビールの味は最高!
今日はゴクゴク飲んじゃおう!
お父さんもたまには飲んでいいよね。

01 New York Cut Steak ニューヨークカットステーキ



19世紀の半ば、ニューヨークのレストラン『Delmonico』
で出された分厚い霜降り肉のステーキに名前の由来があり
ます。肉厚で歯応えのあるステーキです。

(225g/2人前) 1/2ポンド ¥2,480 / (450g/3人前) 1ポンド ¥4,480

03 BBQ Baby back rib ベイビーバックリブ



スペアリブとは違うロースの部分の骨付豚肉を丸かじり!
脂が少なく柔らかな食感でアメリカではスペアリブよりも
主流のカット方法です。甘辛いBBQソースが癖になります。

ハーフ 350g ¥1,980 / フルサイズ 700g ¥2,980

02 Homemade Roast Beef Marinated for 12 Hours 12時間マリネの 自家製ローストビーフ



香味野菜や赤ワインなどで12時間マリネした後、低温でじっ
くり焼いたこだわりのローストビーフ。赤ワインの風味が
きいた深みのある味わいが口の中に広がります。

¥1,480

04 Grilled Thick Frank of Aichi Prefecture's Mikawa Beef 愛知みかわビーフ シンタマのグリル



シンタマとは牛の内もも下を切り出したもの。きめ細やかで
舌ざわりがよく、脂肪が少ないヘルシーな甘みの強い赤身肉。
仕入れによってサシのバランスが少し異なります。

¥2,980

ドリンク

MEAT (肉料理)

サラダ・ポテト

単品メニュー

パスタ・キッズメニュー

デザート・コールドプレス

HOME MADE MEAT BALL

N.Y.STYLE HOME MADE MEATBALL

自家製ミートボールをスキレットでじっくりと焼き上げたニューヨークの家庭料理。お好みソースを選んでお召し上がり下さい。

Homemade New York style meatballs served with your choice of sauce.
 選べるソースのNYスタイル自家製ミートボール

お肉の種類をお選び下さい。 Would you make a choice from the three types meatballs.



ビーフ
BEEF

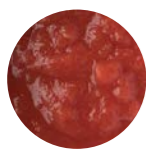


チキン
CHICKEN



ポーク
PORK

ソースをお選び下さい。 Would you make a choice from the four sauces.



トマトソース
Tomato Sauce

じっくり煮込んで甘みを引き出したシンプルなたまごソース。



チリコトマト煮ソース
Chili Tomato Sauce

チリビーンズを使用したピリ辛でスパシーなメキシカンソース。



きのこクリームソース
Mushroom Cream Sauce

マッシュルームベースの濃厚なクリームソース。



クリームジェノベーゼソース
Cream Genovese Sauce

バジルクリームを使用したマイルドで爽やかな大人のソース。



Beef Meat ball
ビーフミートボール ¥780

※ソースはえらべます



※写真はチリコトマト煮ソースです

ミューシーで肉厚!!

どろどろ手作り!

Chicken Meat ball
チキンミートボール ¥680

※ソースはえらべます



※写真はきのこクリームソースです

ソースが絶品!

Pork Meat ball
ポークミートボール ¥680

※ソースはえらべます



※写真はクリームジェノベーゼソースです

FRESH VEGETABLES



コンビーフのインディアンポテトサラダ ¥580

カレー味のスパイシーポテトとフライドオニオン



スモークサーモンのグリーンサラダ ¥780

紫タマネギがアクセントのカルパッチョを思わせるスモークサーモンのサラダ



15品目野菜と雑穀のファーマーズサラダ ¥880

15品目の野菜と雑穀を使った栄養価の高い野菜そのものの味が楽しめるサラダ



コブサラダ (エビ・タマゴ・トマト・アボカド・リーフサラダ) ¥980

著名したシェフの名前が由来の人気の食材がたっぷり入ったサラダの王様

RACLETTE CHEESE

ラクレットとは“削る”という意味を持つスイス原産のハードタイプチーズです。独特の香りがクセになります。



Raclette Cheese served with an array of warm vegetables.
ラクレットチーズ 彩り温野菜

¥980

※スタッフが目の前で調理します。

Fried Potatoes served with your choice of flavor.

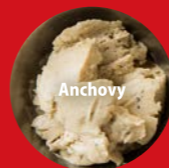
選べるフレーバーの
フライドポテト ¥480

3kinds of flavor. 下の3種類から味をお選び下さい。

ハーブソルト



アンチョビ



塩



Cheese Plate
チーズ盛り合わせ
 3種 ¥980 / 5種 ¥1,480

Mortadellai
モルタデッラ ¥780

Assorted Ham & Salami
生ハムとサラミの盛り合わせ ¥1,480
 (プロシュート・モルタデッラ・チョリソーサラミ)

Chorizo Salami
チョリソーサラミ ¥780

Prosciutto from San Daniele
サンダニエーレ産プロシュート ¥780

Smoked Mix Nuts
スモーキーミックスナッツ ¥380

Pickled Chunky Vegetable
ゴロっと野菜のジャパニーズ YUZU 香るピクルス ¥380

Olives
オリーブ盛り合わせ ¥380

Appetizers



- ・オリーブ
- ・インディアンポテトサラダ
- ・ハム盛り合わせ
- ・自家製ローストビーフ
- ・日替わりデリカテッセン

※時期により内容が変更致します。

BREWER'S デリセット

Delicatessen Plate

[2~3人前] **¥1,480**

Avocado and Cream cheese dip
アボカドとクリームチーズディップ ¥690



Green soybeans garlic
枝豆ガーリック ¥380



Japanese-Style Octopus and Avocado Marinade
タコとアボカドのジャパニーズマリネ ¥680



Broiled Tuna Carpaccio
炙りマグロのカルパッチョ ¥780



お料理に合わせて

Rice **ライス ¥250**

Baguette **バゲット ¥300**

ドリンク

MEAT (肉料理)

サラダ・ポテト

単品メニュー

パスタ・キッズメニュー

デザート・コールドプレス



ソーセージと厚切りベーコンの盛り合わせ Sausages and bacon **¥1,380**

Fish fritters
フィッシュフリッター **¥780**



Red Hot Buffalo Wing Chicken
レッドホット
バッファローウィングチキン **¥680**



Gratin of Beef Ragu and Mashed Potatoes
牛肉のラゲート
マッシュポテトのグラタン **¥680**



Cod roe omelette
ふわふわ明太子オムレツ **¥590**



Chinese yam potato
長いもポテト **¥580**



海老と寄せ豆腐の
アヒージョ **¥880**

彩り野菜とチキンの
アヒージョ **¥880**

キノコと牡蠣の
アヒージョ **¥880**

Pasta



Genovese

Pescatore

Peperoncino

Penne Pasta

Farmer's Peperoncino
ファーマーズペペロンチーノ

¥980



Simple Genovese of Basil and Pine Nuts
バジルと松の実香る
シンプルジェノベーゼ

¥980



Penne Pasta in a Cream Sauce with Four types of Cheese
4種のチーズのクリームペンネ

¥1,280



Pasta Pescatore in Tomato Sauce with Abundant seafood
魚介溢れる
トマトパスタ ペスカトーレ

¥1,280



Kid's Pasta Plate
キッズパスタプレート
ドリンク付き ¥580

からあげ パスタ
お野菜 フライドポテト
ゼリー ドリンク



Kids menu

Kid's Curry Plate
キッズカレープレート
ドリンク付き ¥580

からあげ カレーライス
お野菜 フライドポテト
ゼリー ドリンク



キッズドリンク

- ・オレンジジュース ・コーラ
- ・アップルジュース ・ウーロン茶

ドリンク

MEAT (肉料理)

サラダ・ポテト

単品メニュー

パスタ・キッズメニュー

デザート・コールドプレス



SWEETS

Dessert

パティシエ特製
ケーキあり!

French toast
厚切りブリオッシュ
フレンチトースト ¥980



Classic Gateau au Chocolate
クラシックガトーショコラ 580



Whimsical Tira Mi Su
ティラミスケーキ ¥580



Cheese Cake
ダブルチーズケーキ ¥680



Seasonal Fruit Tart
季節のタルト ¥680



Selection of 3 types of Gelatos
ソルベ盛り合わせ ¥380



ケーキはテイクアウトOK!

COLD PRESSED JUICE

特殊なミキサーで野菜や果物を押しつぶし素材が持つ水分だけで作られるジュース。
酵素やビタミンC、B群などをこわさずに素材が持つ栄養をまるごと摂取できます。



カラダも
ココロも
ヘルシーに。

COLD PRESSED JUICE

COLD PRESSED JUICE YELLOW
コールドプレスイエロー
パプリカ マンゴー グレープフルーツ
..... ¥680



ドリンク

MEAT (肉料理)

サラダ・ポテト

単品メニュー

パスタ・キッズメニュー

デザート・コールドプレス