

APPETIZER 前菜 ~ビールのお供に~

黒枝豆

ビールのおつまみの定番と言えます。

..... 300

野菜のビール漬け

野菜をビールに漬込みました。

..... 乳 380

キャベツと赤キャベツの 自家製酢漬け

キャベツと赤キャベツの自家製酢漬け。

..... 380

チーズの盛り合せ

シェフおすすめチーズの盛り合せです。

..... 小麦 卵 乳 900

ニシンのマリネ

サワークリーム添え 乳 900

おつまみ盛り合せ

おつまみを一つのお皿に盛り合わせました。

..... 小麦 卵 乳 落花生 1,100

自家製スモーク 4種盛り合せ

4種類の自家製スモーク盛り合せです。

..... 卵 乳 1,800

卵 乳 【ハーフ】 950

あたたかい前菜

ベルギー産ポテトフライ 430

プレーン又はガーリック味、どちらかお選びください。

トルティアチップス 小麦 乳 480

ビールに良く合います。

ジャーマンポテト... 乳 480

熱々の鉄板でお楽しみ下さい。

ポテトとグリエールチーズの グラタン 小麦 乳 600

チーズの食感がやさしい味わいのおつまみです。

チキンバスケット 小麦 卵 乳 700

ビールのおつまみにも、お子様にもどうぞ。

ソーセージ盛り合せ

ビールに良く合います。良く合う定番のソーセージを揃えました。

..... 小麦 乳 【3種類】 900

小麦 乳 【5種類】 1,900

野菜のビール漬け

おつまみ盛り合せ

自家製スモーク4種盛り合せ

チキンバスケット

ジャーマンポテト

ソーセージの盛り合せ【5種類】

SPECIAL ビアファームのおすすめ

BBQリブ ビアファームスタイル

オープン当時から愛され続ける変わらない
美味しさ。ビールとの相性も抜群です。

..... 小麦 [800g] **3,980**
小麦 [400g] **2,380**

BBQリブ
ビアファームスタイル



筑前秋月赤どり 古処鶏の半身姿揚げ

抗生物質無投与の生産プログラムに共感した
生産農家さんたちが大切に育てているのが
「古処鶏」です。

..... 小麦 乳 [2~3人前] **2,260**

筑前秋月赤どり古処鶏の
半身姿揚げ



牛肉のビール煮

オープン当時の人気メニュー「牛肉のビール煮」は
300gの牛肉を一番搾りのビールと一緒に
オープンで3時間以上、じっくり煮込んだ一品です。
ビールやパンと一緒に楽しみください。

..... **2,580**

牛肉のビール煮



SOUP & SALAD スープ&サラダ

本日のスープ **360**

係がご説明致します。※アレルギーはお尋ね下さい。

コールスロー 小麦 卵 乳 **480**

キャベツをマヨネーズベースのドレッシングで和えました。

ロメインレタスのシーザーサラダ えび 小麦 卵 乳 **800**

パリパリのロメインレタスを使ったクラシカルなカリフォルニアスタイル。

サバのスモークサラダ **1,200**

スモークしたサバをオリジナルドレッシングでお召し上がり下さい。

カントリーサラダ 小麦 **1,300**

色彩豊かな野菜たっぷりBIGなサラダです。 小麦 【ハーフ】 **800**



サバのスモークサラダ



新鮮野菜のカントリーサラダ

ENTREE メインディッシュ



アンガスサーロインステーキ

【和風 又は 洋風】

アメリカ中西部のアンガスビーフ(220g)。

..... **小麦乳** 3,280



アンガスサーロインステーキ

牛ヒレステーキ

【和風 又は 洋風】

大変柔らかく脂身の少ないオーギービーフの牛ヒレステーキ(160g)。

..... **小麦乳** 2,680



牛ヒレステーキ

ピアファーム ハンバーグステーキ

オーストラリア産ビーフ100%使用(200g)。

..... **小麦乳** 1,280



ピアファーム ハンバーグステーキ

ミックスグリル

ハンバーグ・チキン・ソーセージの
バラエティーディッシュ。

..... **小麦卵乳** 1,380

● 料理をご注文のお客様へ おすすめセット

ライスまたはパン/スープ/コーヒーまたはアイスティ

ライス **小麦乳** パン **小麦乳** 550

● ビール酵母パン **乳** 430

● ライス 200

GOZEN ご膳

秋月ご膳 **小麦乳** 1,680

・『古処鶏』のグリル ・季節の小鉢 ・ご飯
・赤だし ・香の物



ステーキご膳 **小麦** 2,280

・牛肉のステーキ ・季節の小鉢 ・ご飯
・赤だし ・香の物



ご膳は、数量によりお時間を頂く場合がございます。

※ 当店のお米は、国産米を使用しております。

MEAL お食事

ピッツァ マルゲリータ小麦 乳 1,080
 バジル・トマトソース・チーズの定番のピッツァ。

4種類のチーズピザ小麦 卵 乳 1,580
 チーズ好きにはたまらない、クワットロフォルマッジ。

海の幸 トマトソーススパゲッティ えび 小麦 1,180
 海老・イカのトマトソーススパゲッティ。

ナポリタンスパゲッティ小麦 卵 乳 980
 懐かしい美味しさです。

こだわり玉子のオムライス 小麦 卵 乳 980
 “たまごランド”の卵と、ハッシュドビーフのオムライス。

ジャワ風ビーフカレー小麦 乳 950
 ロイヤルで昭和40年代誕生の伝統メニューです。

- 料理をご注文のお客様へ **サラダセット**
 サラダ / コーヒー または アイスティ
 乳 450
- **ビール酵母パン**
 口いっぱいに酵母の風味が広がります。
 小麦 430



マルゲリータ

4種類のチーズピザ



海の幸 トマトソーススパゲッティ



こだわり玉子のオムライス

DESSERT デザート

プレミアムソフト クレミア
 小麦 卵 乳 500



チョコレート ブラウニー
 しっとりしたチョコレートケーキに
 バニラアイスのをせて。
 小麦 卵 乳 550



バニラアイスクリーム
 乳 300



紅茶のシフォンケーキ
 紅茶の薫り高い上品なシフォンケーキ。
 小麦 卵 乳 470



りんごのシャーベット
 りんご 300

なめらかプリン
 表面をキャラメリゼした、
 なめらかプリン。
 卵 乳 420





DRAFT BEER 生ビール

キリン一番搾り 560

一番初めに溢れ出る麦汁のみを使った、麦芽100%の贅沢なビール。すっきりしていてうまみも十分な味わい。

一番搾りスタウト〈黒〉 560

ロースト麦芽の香ばしさと一番搾り製法による柔らかな口当たりとまるやかなコク。贅沢な大人の黒ビール。

キリンラガービール 560

のどにグッとくる刺激感と、コク・飲みごたえのある味わいのホップが効いたビール。

キリンブラウマイスター 640

ビール醸造職人「ブラウマイスター」の理想と志のプレミアムビール。芳醇にしてしまりある味わい。

ハーフ&ハーフ 560

麦芽の上質な旨みとしっかりとした飲み応えはありながら、まるやかで飲みやすいビール。

ハートランドビール 560

アロマホップだけを使った麦芽100%ビール。澄んだ香味と素直な味わい。



一番搾りフローズン〈生〉
2/3パイント 640

キリンクラシックラガー 〈中びん 500ml〉 600

昭和40年頃の味覚を再現した、『コク・苦味・味わい』にこだわった伝統本格のビール。

ノンアルコール・ビールテイスト飲料 **キリンフリー** 420

麦芽100%麦汁使用、アルコール0.00%。〈小びん 334ml〉

WINE ワイン

〔ハウスワイン〕 タティアラ



〈赤〉カベルネ&シラーズ [オーストラリア]

〈白〉シャルドネ [オーストラリア]

..... 〈グラス〉 420
〈ボトル〉 2,100

〔白ワイン〕

日本の地ワイン 大森リースリング [日本] 〈500ml〉 2,800

ドゥルト グラーヴ [フランス] 3,800

シャトーメルシャン 甲州 きいろ香 [日本] 4,500

〔赤ワイン〕

日本の地ワイン 穂坂マスカット・ベリーA [日本] 〈500ml〉 2,600

シャトーマルジョス [フランス] 3,800

シャトーメルシャン 長野 メルロー [日本] 4,800

焼酎

〔麦〕麒麟 むぎ焼酎 白水 〈グラス〉 400
〈ボトル900ml〉 2,260

〔米〕麒麟 こめ焼酎 白水 〈グラス〉 400
〈ボトル900ml〉 2,260

〔芋〕麒麟 まろやか芋 〈グラス〉 420
〈ボトル720ml〉 2,580

ウイスキー

ジョニーウォーカー 黒ラベル12年 〈シングル〉 530
水割り・ロック・ハイボール 〈ダブル〉 950

カクテル ALL 600

ジントニック	ライチオレンジ
モスコミュール	ライチグレープフルーツ
カシスソーダ	ブルドッグ
カシスオレンジ	あんずソーダ

SOFT DRINK

ソフトドリンク ALL 400

コーヒー

アイスコーヒー

トロピカル アイ스티ー

ウーロン茶

オレンジジュース (濃縮還元)

アップルジュース (濃縮還元)

グレープフルーツ (濃縮還元)

紅茶

キリンレモン

ジンジャーエール

ガラナソーダ



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。

生ラム ジンギスカン

フレッシュチルドになって更に美味しく!



※バーベキューの焼き物専用トングを使用し、十分に加熱してお召上がりください。付け合せの野菜の生食はご遠慮ください。



ラム肉はフレッシュチルドで、ご提供しております

ラム肉と野菜のセット 小麦

〈1人前〉 ¥1,200 ラム肉 [120g] ¥800
ジンギスカン野菜 ¥400



ラム肉はフレッシュチルドで、ご提供しております

ラム肩ロースと野菜のセット 小麦

〈1人前〉 ¥1,650 ラム肩ロース [120g] ¥1,250
ジンギスカン野菜 ¥400



焼肉の盛り合せ 小麦

〈2人前〉 ¥3,200 牛ロース、牛カルビ、筑前秋月赤どり古処鶏、野菜



ラム肩ロースと焼肉の盛り合せ 小麦

〈2人前〉 ¥3,600 ラム肩ロース、牛カルビ、筑前秋月赤どり古処鶏、ソーセージ(2種)、野菜

牛ロース	小麦 ¥1,200	焼ソーセージ	¥500	筑前秋月赤どり	
牛カルビ	小麦 ¥1,300	焼野菜の盛り合せ	¥400	古処鶏	¥750

お料理と一緒にどうぞ。 ・キムチ かに小麦 ¥300 ・ライス ¥200 ・赤だし 乳 ¥100
※ 当店のお米は、国産米を使用しております。