

Appetizer

ビールに良く合うおつまみメニューです。

① 半熟玉子のシーザーサラダ ¥600 (税込¥648)

チーズ風味のドレッシングでお召し上がりください。

② トマトと生ハムのコンビ
ジェノベーゼソース ¥500 (税込¥540)

甘さと塩味のハーモニー!

③ ビアホールのポテトサラダ ¥500 (税込¥540)

北海道産ポテトにソーセージをプラスした贅沢な仕上がりに。

④ ソフトスモークサーモン
サラダ仕立て ¥900 (税込¥972)

トラウトサーモンを桜のチップで燻製にしました。サラダ感覚でお召し上がりください。

⑤ チーズ盛り合わせ 5種 ¥980 (税込¥1,058)

ゴルゴンゾーラピカンテ、カマンベール、スモーク、クリーム、チェダー。
5タイプの味わいがビールやワインの味を引き立てます。

⑥ スモーキーバリエーション
(燻製盛り合わせ) ¥880 (税込¥950)

豚トロやチキン、牛タンなどもスモークされて旨みがアップ!

⑦ コールドビーフ 胡麻ポン酢で ¥980 (税込¥1,058)

柔らかく調理した牛肉の美味しさに、胡麻ポン酢がよく合います。

⑧ フラムクーヘン ¥780 (税込¥842)

サワークリームで仕上げた、ビールに良く合うドイツ名物のピザ風おつまみです。

⑨ 北海道産 ポテトのフライ ¥580 (税込¥626)

北の大地からの贈り物。自然の味わいが詰まったジャガイモです。

⑩ オリジナル ピクルス ¥500 (税込¥540)

野菜の美味しさをマリネで引き立てました。

⑪ 小海老のアヒージョ ¥500 (税込¥540)

海老とにんにくの抜群のハーモニーがやみつきになる一品です。

⑫ 鶏もも肉の唐揚げ ¥500 (税込¥540)

特製ダレでじっくり漬け込んだ骨なし唐揚げです。

揚物盛り合わせ ¥700 (税込¥756)

鶏もも肉の唐揚げ・北海道産ポテトのフライ・ソーセージを盛り合わせます。



⑥ スモーキーバリエーション
(燻製盛り合わせ)



① 半熟玉子のシーザーサラダ



② トマトと生ハムのコンビ ジェノベーゼソース



③ ビアホールのポテトサラダ



④ ソフトスモークサーモン サラダ仕立て



⑤ チーズ盛り合わせ 5種



⑦ コールドビーフ 胡麻ポン酢で



⑧ フラムクーヘン



⑨ 北海道産 ポテトのフライ



⑩ オリジナル ピクルス



⑪ 小海老のアヒージョ



⑫ 鶏もも肉の唐揚げ