



Concept

日本で一番古くから『ホフブロイ』が飲める店

1980年創業以来、

本場ドイツの樽生ビールを気軽にお飲みいただくことをコンセプトに、

これまで数多くのお客様にご来店いただいております。

世界一有名なビアホール『ホフブロイハウス』の名物ビールを直輸入し、

毎年2回以上、ホフブロイ・ミュンヘン本社マネジャーに厳しい品質チェックをうけ、

常にフレッシュな樽生ビールをご提供させていただいております。

Rules

より多くのお客様に 『ホフブロイ』をお楽しみいただくために

当店ではテーブルチャージ、お通し代、サービス料等は一切いただいております。

また、金曜日や混雑時はお席を二時間制とさせていただく場合がございます。

持ち込みは全てお断りいたしております。

Introduction

『バーデン・バーデン』とは

『バーデン・バーデン』は、ドイツ連邦共和国バーデン=ヴュルテンベルク州の

シュヴァルツヴァルト(黒い森)の北部に位置する

温泉やカジノが有名なヨーロッパ有数の観光、保養都市です。

当店では1980年代からバーデン・バーデン市との交流を深めております。

表示価格は全て税抜きとなっております



Commitment!

ビールへのこだわり

WHAT WE ARE PARTICULAR ABOUT THE BEER

1516年、バイエルン公ヴィルヘルム4世によって発令された『ビール純粹令』。

“ビールは大麥、ホップ、水のみを原料とすべし”

現在も『ビール純粹令』に基づく100%自然醸造法を守り続け、
厳選した大麥麦芽とホップ、そしてアルプス丘陵地帯地下150mのピュアウォーターのみで醸造、
ビール本来のナチュラルで純粹な味わいをお楽しみいただけます。



HOFBRÄU MÜNCHEN

醸造元:ホフブロイ・ミュンヘン醸造所

『ホフブロイ』とは「宮廷ビール醸造所」という意味で、1589年に王宮の敷地内に国王のためのビール醸造所として、バイエルン公ヴィルヘルム5世によって作られた由緒あるミュンヘンの老舗。現在はバイエルン州立。



**GERMAN
BEER**

ドイツミュンヘン『ホフブロイハウス』の名物ビールを直輸入。常にフレッシュな樽生ビール!



ホフブロイ・オリジナルラガー

樽生

大麦芽芽とホップのみの
ビール本来のピュアな味わい
(アルコール：5.1%)



ホフブロイ・ダウンケル

樽生

ミュンヘンの伝統的ダークビア
本格的な黒ビール
(アルコール：5.5%)



ホフブロイ・ハーフ&ハーフ

樽生

オリジナルラガーと
ダウンケルのハーフ
(アルコール：5.3%)

小ジョッキ (300ml)

¥740 (税込¥814)

中ジョッキ (500ml)

¥1,180 (税込¥1,298)

大ジョッキ (1,000ml)

¥2,280 (税込¥2,508)

ピッチャー (1,500ml)

¥3,300 (税込¥3,630)



GERMAN BEER

1602年より200年に渡り、バイエルン王室が当時禁止されていた小麦ビールの醸造を独占的に行い、

400年たった今もその美味しさと人気を誇る貴族のビール!!

フルーティーな味わいなので、ビールが苦手な方も是非お試しください!!

ヴァイスグラスでのドイツ式乾杯は、厚い底を当てて『プロースト!!(乾杯)』

ドイツミュンヘン『ホフブロイハウス』の名物ビールを直輸入。

常にフレッシュな樽生ビール!

樽生 HB・ミュンヘナー・ヴァイスビア

小麦麦芽を主原料に、
伝統的に酵母を濾過せず
そのまま樽詰めした白濁した色合いが特徴。
日本では別名『白ビール』。

(アルコール：5.1%)

樽生 HB・シュバルツヴァイス

焙煎した小麦麦芽を主原料に、
バナナ、キャラメルのアロマを持つ。
小麦由来のフルーティー感に残しつつ、
コクをプラスしたヴァイスビアの黒バージョン。

(アルコール：5.1%)

小ジョッキ (300ml)

¥740 (税込¥814)

中ジョッキ (500ml)

¥1,180 (税込¥1,298)

大ジョッキ (1,000ml)

¥2,280 (税込¥2,508)

ピッチャー (1,500ml)

¥3,300 (税込¥3,630)



MIXED BEER

ホフブロイ・ラドラー

¥980 (税込¥1,078)



ミュンヘン定番のホフブロイ・オリジナルとレモネードのハーフ。ビールが苦手な方でもすんなり飲めてしまう、ホフブロイ本社監修の当店オリジナルレシピでご提供。

ヴァイス・ラドラー

¥980 (税込¥1,078)



ホフブロイ・ラドラーよりもさらに清涼感漂うヴァイスビアとレモネードのハーフ。

ホフブロイ・シャンディ・ガフ

¥980 (税込¥1,078)



ホフブロイ・ドウンケルとジンジャーエールのハーフ。

ビア・アナナス

¥870 (税込¥957)



アサヒ生ビールとパインジュースのハーフ。

レッド・アイ

¥870 (税込¥957)



アサヒ生ビールとトマトジュースのハーフ。

JAPANESE BEER

アサヒ生ビール 通称マルエフ 樽生

マルエフグラス(435ml)

¥750 (税込¥825)





BOTTLE BEER

ドイツ各地域のボトルビア

フリーュー・ケルシュ

(330ml) / ケルン

¥950 (税込¥1,045)

ケルン特産の上面発酵ビール。黄金色でほのかな甘み。ホップ香は弱く、爽やかな口当たり。
(アルコール：4.8%)

ツム・ユーリゲアルトビア

(330ml) / デュッセルドルフ

¥1,250 (税込¥1,375)

デュッセルドルフ特産、濃い銅褐色のエールビア。アロマ風味に秀で、ホップの苦味が程よく主張するアルトの中のアルト。無濾過のため酵母入り。
(アルコール：4.7%)

リーゲレ・ドウンケル

(500ml) / アウグスブルグ

¥1,500 (税込¥1,650)

ドイツの黒ビールの中でも、最高級で希少なバイエルン産モルトをダブルロースト。非常にさっぱりして飲みやすいのが特徴。ヨーロピアンビアスター金賞受賞。
(アルコール：4.9%)

シュナイダー・ヴァイス・オリジナル

(500ml) / ミュンヘン

¥1,550 (税込¥1,705)

小麦専門メーカーのシュナイダー社のヴァイツェン。ローストした小麦を使用するためスパイシーな華やかさを持つ。上面発酵による独特の風味と白濁酵母が特徴。
(アルコール：5.4%)

シュレンケラ・ラオホ・メルツェン

(500ml) / バンベルグ

¥1,600 (税込¥1,760)

燻(いぶ)したようなスモーキーな独特のアロマ風味が最大の特徴。大麦麦芽の焙煎には3年間寝かせて乾かした、森のブナを燃料に使い、1日以上かけて燻します。飲めば飲むほど口に馴染み、病みつきになるほどの魅力があります。
(アルコール：5.1%)

シュナイダー・アヴェンティヌス

(500ml) / ミュンヘン

¥1,600 (税込¥1,760)

シュナイダーの濃色ヴァイツェンボックビア。赤ワインのような芳醇な風味と小麦の爽やかな飲み口を両立。「飲むメルセデス」とも表現されています。
(アルコール：8.2%)



Commitment!

ワインへのこだわり

WHAT WE ARE PARTICULAR ABOUT THE WINE

Baden Baden だからこそ、こだわりのドイツワインをご用意しております。
日本人とよく似た職人氣質な造り手たちが丁寧にした
少量生産の素晴らしいワインばかりです。

トラウトワイン醸造所

1649年から続く家族経営の小さな醸造所。「子供たちが安心して働ける環境」を目指し、前当主、ハンス・トラウトワインさんが初めてのお子さんを授かったことを機に有機栽培に転向しました。毎日の作業は細部に渡って厳しくチェックされ、無農薬はもちろん、肥料も出所の知れた有機肥料のみを使用。国際的なオーガニック認証であるdemeterも取得しています。徹底したこだわりと、家族経営ならではの温かな雰囲気があるワインをどうぞご賞味ください。



現当主、アネ・クリスティン・トラウトワインさん。
フランス・ブルゴーニュ地方の超有名一流ドメーヌ、ルフレヴとメオカミュゼで修行して、実家のワイナリーの跡を継ぎました。そこで得た栽培、醸造技術と、父の代から続ける有機栽培を組み合わせ、洗練された極上のワインを生み出しており、毎年のように品質は上がり続けています。

ワイナリーが所有する最上級の畑、ケーゼンタール。火山性の土壌で生まれるワインは、ミネラル豊富で余韻の長い、上質なワインになります。
こだわりの有機栽培で、肥料もすべて自家製。
フカフカの土は、微生物の快適なホテルとなり、根っこに栄養分を運びます。
土からは、ミントのような爽やかな香りがします。



Trautwein

—— トラウトワイン ——

ドイツ最南端、バーデン産ワインの産地カイザーシュトゥール（皇帝の椅子）の小規模生産者、トラウトワイン醸造所の有機栽培で造られた高品質なオーガニックワイン。日本では当店ではしか飲めないオリジナルワインです。



Grauburgunder

グラウアーブルグンダー 白辛口

ボトル **¥4,950** (税込¥5,445)

グラス 120ml **¥1,100** (税込¥1,210)

生産地：バーデン /
生産者：ハンス・トラウトワイン /
品 種：グラウアーブルグンダー (ピノ・グリ)

分厚い果実味を持つグラウアーブルグンダーの味わいをきれいに表現した、繊細かつしっかりとした味わい。低い温度ではすっきり飲めますが、少し空気に触れさせながら温度を上げると、コクのある柔らかな味わいになります。



Vielfalt Feinherb

フィールファルト ファインヘルプ 白中口

ボトル **¥4,950** (税込¥5,445)

グラス 120ml **¥1,100** (税込¥1,210)

生産地：バーデン / 生産者：ハンス・トラウトワイン /
品 種：ミュラートウルガウ、ゲヴェルツトラミナー、ムスカテラー

3つのアロマティックなぶどう品種をバランスよくブレンド。ライチやマスカットのような華やかな香りと、フルーティーな味わいが口いっぱいに広がります。土地由来のミネラル感もあり、少しだけ甘みを残した飲みやすい中口です。



Spätburgunder

シュペートブルグンダー 赤辛口

ボトル **¥4,950** (税込¥5,445)

グラス 120ml **¥1,100** (税込¥1,210)

生産地：バーデン /
生産者：ハンス・トラウトワイン /
品 種：シュペートブルグンダー (ピノ・ノワール)

人気のシュペートブルグンダー (ピノ・ノワール) を使用した、優しい果実味を持つ赤ワイン。軽やかな飲み口ですが、繊細なボディの中に土壌由来の旨みがしっかりと詰まった、旨みのあるワイン。ゆっくり飲めば飲むほどクセになる味わいです。

極上プレミアクラス

熟した洋ナシのような果実味と、
控えめにきかせた
樽の香りの調和が素晴らしい！
風味豊かで柔らか、大満足の1本。

Premier Käsenthal Grauerburgunder 白辛口

プルミエ ケーゼンタール
グラウアーブルグンダー

ボトル **¥15,000** (税込¥16,500)

生産地：バーデン /
生産者：トラウトワイン /
品 種：グラウアーブルグンダー (ピノ・グリ)



品種由来の色気たっぷり♪
スパイシーでエレガント。
ドイツのピノ・ノワールの
レベルの高さを実感できる1本。

Premier Käsenthal Spätburgund 赤辛口

プルミエ ケーゼンタール
シュペートブルグンダー

ボトル **¥15,000** (税込¥16,500)

生産地：バーデン /
生産者：トラウトワイン /
品 種：シュペートブルグンダー (ピノ・ノワール)





WINE

Loosen Riesling

ローゼン リースリング 白中口

ボトル ¥4,500 (税込¥4,950)

生産地：モーゼル / 生産者：ローゼン・ブラザーズ /
品種：リースリング

フレッシュな青りんごを丸かじりしたような、
チャーミングでフレッシュな果実味が魅力のやや中口ワイン。

Loosen Riesling Dry

ローゼン リースリングドライ 白辛口

ボトル ¥4,500 (税込¥4,950)

生産地：モーゼル / 生産者：ローゼン・ブラザーズ /
品種：リースリング

レモン果汁を思わせる果実味とフレッシュな酸味。
フルーティーだがキレのある爽やかな辛口ワイン。

Randersacker Sonnenstuhl

ランダースアッカー ゾンネンシュトゥール 白辛口

ボトル ¥6,500 (税込¥7,150)

生産地：フランケン / 生産者：シュテアライン&クレニッヒ /
品種：ジルヴァーナ

フランケン地域トップ生産者が醸す、
果実味豊かで石灰土壌由来のミネラルが存分に感じられる、
ワンランク上の高品質な辛口ワイン。

Sommeracher Silvaner

ゾンメラッハー ジルヴァーナ 白辛口

ボトル ¥5,300 (税込¥5,830)

生産地：フランケン / 生産者：ゾンメラッハー /
品種：ジルヴァーナ

爽やかな香りと優しい果実味だが後味はドライ。
落ち着いた風味でお食事に寄り添う心地よい味わい。





WINE

Wartberg Trollinger

ヴァルトベルク トロリンガー 赤

ボトル **¥4,400** (税込¥4,840)

生産地：ヴェルテンベルク / 生産者：ロルフ・ハインリッヒ /
品種：トロリンガー

ヴェルテンベルクの地ぶどうであるトロリンガーを単一使用。
品種特有のレンガ色だが、枯れた味わいではなく、優しいタンニンを感じる赤ワイン。

Sommeracher Domina

ゾンメラッハー ドミーナ 赤

ボトル **¥5,300** (税込¥5,830)

生産地：ファルツ / 生産者：ゾンメラッハー /
品種：ドミーナ

ドイツ固有の地ぶどうを使った渋みの少ない赤ワイン。
果実味豊富でしなやかな舌触りと柔らかな味わい。

Cabernet Saubignon

カベルネ ソーヴィニヨン 赤

ボトル **¥5,800** (税込¥6,380)

生産地：ファルツ / 生産者：ホーニッヒゼッケル /
品種：カベルネ ソーヴィニヨン

18ヶ月樽で熟成。熟した果実のニュアンスと、品種の個性である針葉樹やミントのような香り。タンニンもほどよくのった、冷涼なドイツならではのエレガントなカベルネソーヴィニヨン。

Guillaume Rotwein Cuvee

ギョーム ロートワイン キュヴェ 赤

ボトル **¥7,300** (税込¥8,030)

生産地：ファルツ / 生産者：フリードリッヒ・ベッカー /
品種：カベルネソーヴィニヨン、メルロー、ドルンフェルダー 他

ドイツでは珍しいカベルネソーヴィニヨン主体。
まろやかでしっかりとしたボディとリッチな果実味の赤ワイン。
ミディアムボディ。

Becker Petit Rosse

ベッカー プティ ロゼ ロゼ辛口

ボトル **¥4,700** (税込¥5,170)

生産地：ファルツ / 生産者：フリードリッヒ・ベッカー /
品種：シュベートブルグンダー 他

色合い通りのチャーミングな果実味と、
1本芯の通ったエレガントな味わいの辛口ロゼワイン。



WINE

Sternthaler Gluhwein

シュテルンターラー グリューワイン **Hot Wine/甘口**

グラス(ホット/コールド) **¥850**(税込¥935)

生産地: ニュルンベルク / 生産者: シュテルンターラー

寒さの厳しい季節に体を温めるホットワイン。
赤ワインをベースに砂糖、オレンジ、レモン、シナモン、クローヴ、アニスなどの
ハーブを加えて作られています。
もちろんコールドでも美味しくお召し上がりいただけます。

Villa Wolf Sekt Brut

ヴィラ・ヴォルフ ゼクト ブリュット **スパークリング辛口**

ボトル **¥5,600**(税込¥6,160)

生産地: ファルツ / 生産者: ヴィラ・ヴォルフ /
品種: リースリング、ピノ・ブラン、リヴァーナ 他

鉄分を含んだミネラル豊かな土壌のリースリング、ピノ・ブラン、リヴァーナなどの
品種を使用。
フレッシュなマスカットやライムを感じさせ、糖分が少なく食事によく合う爽やかな
飲み心地の本格派辛口スパークリングワイン。

Rabbit Riesling Sekt brut

ラビット リースリング ゼクト ブリュット **白中口・微発泡**

ボトル 750ml

ボトル 200ml

¥4,200(税込¥4,620) **¥1,600**(税込¥1,760)

生産地: モーゼル / 生産者: シュロス・アラス /
品種: リースリング

リースリングを単一使用。とてもフレッシュでエチケットのウサギのように軽やか。
リースリングならではのチャーミングな果実味。

Silvaner Eiswein

ジルヴァーナー アイスワイン **アイスワイン極甘口**

ボトル 375ml

グラス 50ml

¥8,800(税込¥9,680) **¥1,500**(税込¥1,650)

生産地: ラインヘッセン / 生産者: ワインケラーライドイチュ /
品種: ジルヴァーナー

ジルヴァーナーを使用した、濃厚すぎず適度な甘みのデザートワイン。
12月以降のマイナス7度以下の凍てつく寒さの中で収穫された天然氷結ぶどう
を使用。





SCHNAPS

ドイツ産蒸留酒

ドイツではビールを飲む前に、またビールのチェイサーとして親しまれています。
ショットグラスでお召し上がりください。
(アルコール度数高め、飲みすぎ要注意です!)

シュタインヘーガー

Schlichte Steinhäger

¥800 (税込¥880)

ドイツの伝統的なジンで、ドイツ西部のヴェストファーレン地方シュタインハーゲン村で造られているのでその名が付けられています。
(Aic. 38%)

コルン

Oldesloer Korn

¥750 (税込¥825)

無色透明、癖のない味わいが特徴。
小麦、大麦、オーツ麦、ライ麦、ソバだけを発酵、蒸留。いっさい香味づけをしていません。
(Aic. 32%)

キルシュヴァッサー

Specht Kirschwasser

¥1,100 (税込¥1,210)

チェリーブランデー。シュバルツヴァルト(黒い森)から厳選された完熟チェリーだけを使い醗酵後、昔ながらのドイツ伝統の蒸留法を継承して作られています。
(Aic. 45%)

イエーガーマイスター

Jägermeister

¥800 (税込¥880)

世界的人気のドイツ生まれのハーブリキュール。
56種類の厳選したハーブからゆっくりとエキスを抽出、オーク樽でじっくり熟成。深奥な味わいをお楽しみください。
(Aic. 35%)

ベレンツェン・アップル

Berentzen Apple

¥750 (税込¥825)

小麦由来のピュアな蒸留酒をベースとし、熟したリンゴを配合したリキュール。
リンゴのナチュラルな香りと味わいが特徴です。
(Aic. 18%)

- 水割り、ソーダ、コーラ、ジンジャー、オレンジ、ミルク割り +¥100 (税込¥110)
- ウーロン、トニック割り+¥150 (税込¥165)
- グレープフルーツ割り+¥200 (税込¥220)
- トマト、パインジュース割り+¥250 (税込¥275)
- 八角レモン、八角ライム +¥50 (税込¥55)

COCKTAIL

ハイボール (アサヒ ブラックニッカ クリア)	¥750 (税込¥825)	ジンジャーハイボール (アサヒ ブラックニッカ クリア)	¥750 (税込¥825)
コークハイボール (アサヒ ブラックニッカ クリア)	¥750 (税込¥825)	カンパリソーダ	¥900 (税込¥990)
カンパリオレンジ	¥900 (税込¥990)	カンパリグレープフルーツ	¥900 (税込¥990)
ジンライム	¥850 (税込¥935)	ジントニック	¥900 (税込¥990)
ジンバック	¥900 (税込¥990)	ジンリッキー	¥900 (税込¥990)
デイトソーダ	¥950 (税込¥1,045)	デイトオレンジ	¥950 (税込¥1,045)
デイトグレープフルーツ	¥950 (税込¥1,045)	ウォッカライム	¥850 (税込¥935)
ウォッカトニック	¥900 (税込¥990)	ウォッカリッキー	¥900 (税込¥990)
モスコミュール	¥900 (税込¥990)	スクリュードライバー	¥900 (税込¥990)
カシスソーダ	¥900 (税込¥990)	カシスオレンジ	¥900 (税込¥990)
カシスグレープフルーツ	¥900 (税込¥990)	ラムトニック	¥900 (税込¥990)
ラムリッキー	¥900 (税込¥990)	ラムバック	¥900 (税込¥990)
キューバリブレ	¥900 (税込¥990)	マリブコーク	¥900 (税込¥990)
マリブオレンジ	¥900 (税込¥990)	マリブミルク	¥900 (税込¥990)
テキーラトニック	¥900 (税込¥990)	テキーラバック	¥900 (税込¥990)
テキーラリッキー	¥900 (税込¥990)	バナナミルク	¥900 (税込¥990)
バナナオレンジ	¥900 (税込¥990)	バナナグレープフルーツ	¥900 (税込¥990)
アマレットオレンジ	¥900 (税込¥990)	アマレットジンジャー	¥900 (税込¥990)
アマレットミルク	¥900 (税込¥990)		



WHISKEY

	ブラントン	¥1,800 (税込¥1,980)		響	¥1,800 (税込¥1,980)
	ラフロイグ 10年	¥1,600 (税込¥1,760)		知多	¥1,300 (税込¥1,430)
	ボウモア 12年	¥1,300 (税込¥1,430)		宮城峡	¥1,300 (税込¥1,430)
	シーバスリーガル 12年	¥1,100 (税込¥1,210)		ザ・グレンリヴェット	¥1,300 (税込¥1,430)
	ワイルドターキー 8年	¥950 (税込¥1,045)		オールド パー 12年	¥1,200 (税込¥1,320)
	メーカーズマーク	¥950 (税込¥1,045)		ブラック ブッシュ	¥1,150 (税込¥1,265)
	I.W.ハーパー	¥950 (税込¥1,045)		ジャックダニエル	¥950 (税込¥1,045)
	ジョニーウォーカー黒	¥950 (税込¥1,045)		フォワローゼス	¥950 (税込¥1,045)
	バラントイン ファイネスト	¥850 (税込¥935)		ブッシュミルズ	¥950 (税込¥1,045)
	カナディアンクラブ	¥850 (税込¥935)		ブラックニッカ クリア	¥650 (税込¥715)

水割り、ソーダ、コーラ、ジンジャー、オレンジ、ミルク割り +¥100 (税込¥110)

ウーロン、トニック割り+¥150 (税込¥165) / グレープフルーツ割り+¥200 (税込¥220)

トマト、パインジュース割り+¥250 (税込¥275) / 八角レモン、八角ライム +¥50 (税込¥55)

ALCOHOL
FREE

アサヒ ドライゼロ ¥700 (税込¥770)
小瓶 (334ml)

ノンアルコールワイン 赤 白 ¥700 (税込¥770)
グラス

SOFT
DRINK

トニックウォーター ¥600 (税込¥660)

レモネード ¥600 (税込¥660)

ウーロン茶 ¥600 (税込¥660)

ジンジャーエール ¥600 (税込¥660)

トマトジュース ¥600 (税込¥660)

オレンジジュース ¥600 (税込¥660)

グレープフルーツジュース ¥600 (税込¥660)

パイナップルジュース ¥600 (税込¥660)

コカコーラ ¥600 (税込¥660)

炭酸ソーダ ¥500 (税込¥550)

ミネラルウォーター ¥200 (税込¥220)

各種ダブルでのご注文はホフブロイ中ジョッキでご提供させていただきます。

FOOD

We serve fastidious
German dishes and
course meals.



Sausage



手作りボイルソーセージの盛り合わせ



手作りグリルソーセージの盛り合わせ

手作りボイルソーセージの 盛り合わせ

BEEF
PORK 4本 ボイル

¥2,040 (税込¥2,244)

当店の看板メニュー。ヴァイスブルスト、フランクフルター、
チョリソー、ラオフブルストのボイル4本セット。

手作りグリルソーセージの 盛り合わせ

BEEF
PORK 5本 グリル

¥2,040 (税込¥2,244)

当店の看板メニュー。チューリンガー、ラオフブルスト、
クラカウアー、ニュールンベルガー2本のグリル5本セット。

単品

ヴァイスブルスト **ボイルのみ** 1本 ¥820 (税込¥902)

BEEF ミュンヘン名物の白ソーセージ。
PORK ハニーマスタード(甘いマスタード)でお召し上がりください。

チューリンガー **グリルのみ** 1本 ¥570 (税込¥627)

PORK チューリンゲン地方の名物焼きソーセージ。
コクと香りのある上品な味わい。

フランクフルター **ボイルorグリル** 1本 ¥410 (税込¥451)

PORK 豚肉を太めの腸に詰め、じっくりとスモークして仕上げました。
歯切れがよく、ボリューム感があります。

クラカウアー **ボイルorグリル** 1本 ¥570 (税込¥627)

BEEF 牛肉の生地に豚の粗挽きとガーリックとブラックペッパーの
PORK 小気味好いスパシーな味のソーセージ。

チョリソー **ボイルorグリル** 1本 ¥570 (税込¥627)

PORK パブリカたっぷりの豚粗挽き肉100%、
チリペッパーのほのかな辛さ。

ニュールンベルガー **グリルのみ** 2本 ¥660 (税込¥726)

BEEF ニューベンベルク地方特産焼ソーセージの代表。
PORK 牛・豚肉の生地に豚の粗挽き。食べごたえがあります。

ラオフブルスト **ボイルorグリル** 1本 ¥570 (税込¥627)

PORK 粗挽きの豚肉だけを使ったオランダ風のソーセージ。歯ごたえがよく、コクがあります。



カレーブルスト

カレーブルスト

PORK

ベルリン名物!!

¥1,470 (税込¥1,617)

自家製カレーソースと手作りロング・フランクフルターとの絶妙なコラボレーション。本場ベルリンに勝ってます(店長)。

焼きベーコンとザワークラウト

PORK

3枚 ¥1,000 (税込¥1,100)

4枚 ¥1,300 (税込¥1,430)

5枚 ¥1,600 (税込¥1,760)

豚バラ肉をじっくりと塩漬け。充分にスモークをかけた風味豊かな本格派ベーコンとザワークラウトを一緒にお召し上がりください。



焼きベーコンとザワークラウト



ジャーマンポテト

ジャーマンポテト

PORK

¥790 (税込¥869)

1980年の創業以来、お客様に愛され続けている一品。ジャガイモ、ベーコン、タマネギを塩、コショウ、バターでシンプルに味付け。



ドイツ産ピクルスの盛り合わせ4種

ドイツ産ピクルスの盛り合わせ4種

¥980 (税込¥1,078)

ドイツ産のガーキンス(きゅうり)、キャロット(人参)、根セロリ、ロートクラウト。現地そのままの味を!!



自家製ザワークラウト

自家製ザワークラウト

◎¥550 (税込¥605) / ㊤¥870 (税込¥957)

ドイツの定番家庭料理!!
キャベツの千切りを塩もみしたあと、白ワイン、キャラウェイシード、月桂樹、鷹の爪、パイオンでじっくりと漬け込みました。

ピクルス単品

ガーキンス(きゅうり)

¥480 (税込¥528)

キャロット(人参)

¥480 (税込¥528)

根セロリ

¥480 (税込¥528)

ロートクラウト

¥460 (税込¥506)



ムール貝のドイツビール蒸し

ムール貝のドイツビール蒸し

¥1,450 (税込¥1,595)

残りスープでリゾット

S + ¥530 (税込¥583)

M + ¥820 (税込¥902)

パーティサイズ ¥3,130 (税込¥3,443)

当店自慢のホフブレイオリジナルをベースに蒸しあげました。ムール貝エキスとドイツビールの絶妙なコラボレーションをお楽しみください。

ムール貝のドイツワイン蒸し

¥1,560 (税込¥1,716)

残りスープでリゾット

S + ¥530 (税込¥583)

M + ¥820 (税込¥902)

パーティサイズ ¥3,240 (税込¥3,564)

当店オリジナル白ワイン(辛口)「グラウアーブルグンダー」を使い蒸しあげました。ムール貝の身のぷりっぷりの食感に、海のうまみがギュッと凝縮されています。



バーデンポテトサラダ

バーデンポテトサラダ

PORK

¥1,030 (税込¥1,133)

茹であげたポテトをバジルペーストとパプリカで和えたバーデンオリジナルのポテトサラダ!!
ビールはもちろん、お酒との相性抜群です!!



ノルウェーサーモンのマリネ

ノルウェーサーモンのマリネ

¥1,630 (税込¥1,793)

ノルウェー産サーモンを塩で絞め、フェネル、月桂樹、ブラックペッパー、ディル、オリーブオイルに漬け込んだ自家製マリネ。



プチトマトとモzzarellaチーズ

プチトマトとモツァレラチーズ

¥1,000 (税込¥1,100)

プチトマトとモツァレラチーズを、バジルソースとアルペンザルツソルトでシンプルに味付けしました。

グリーンサラダ

¥930 (税込¥1,023)

新鮮な野菜をたくさん
お召し上がりください。

シーザーサラダ PORK

¥1,140 (税込¥1,254)

手作りクルトンと、マイスター手作りの
生ハムを使用した
バーデンバーデンお薦めサラダ!!



シーザーサラダ



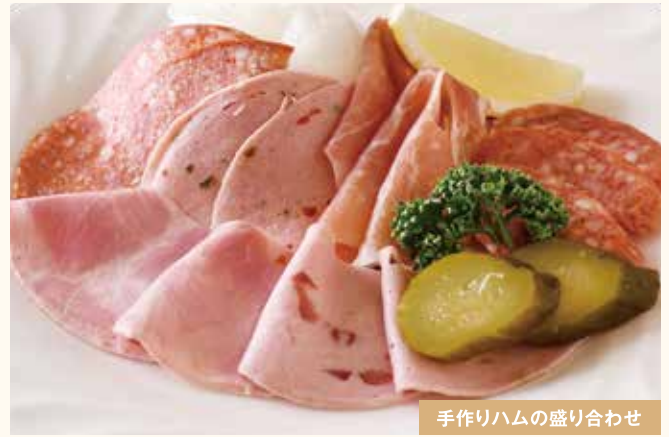
チーズの盛り合わせ

チーズの盛り合わせ

◎ ¥1,100 (税込¥1,210)

Ⓡ ¥1,600 (税込¥1,760)

クリーミーウォッシュ、ミモレット、コンテエクストラ、
スモークチーズ、ブルーチーズ。



手作りハムの盛り合わせ

手作りハムの盛り合わせ BEEF PORK

¥1,770 (税込¥1,947)

ドイツサラミ、ピアシンケン、パブリカリヨナー、オニオンケーゼ、
ピスタチオリヨナー、生ハムの6種類のハムの盛り合わせ。全て手作りで。

2種の生ハム PORK

¥1,560 (税込¥1,716)

当店のソーセージを作るマイスター拘りの特製生ハム。



オバツダ

オバツダ (ドイツパンのスライスとクラッカー付)

¥1,350 (税込¥1,485)

南ドイツ、バイエルン地方のピアホールで
定番のおつまみです。カマンベール、クリームチーズ、
オニオン、香草などを混ぜ合わせたチーズディップ。

オリーブの3種盛り

¥820 (税込¥902)

スタフドオリーブ(緑)、ピテットグリーンオリーブ(緑)、
ライブオリーブ(黒)

ドイツパンのスライス (6枚) ¥240 (税込¥264)

クラッカー (6枚) ¥240 (税込¥264)

自家製アイスバイン

(自家製クヌーデル付)

PORK

数量限定

S ¥2,400 (税込¥2,640)

M ¥3,340 (税込¥3,674)

ベルリン地方の伝統料理。

新鮮な豚のすね肉を3日間かけて丁寧に血抜きをし、その後2日間塩漬け、更に白ワイン・香味野菜と一緒にジックリと時間をかけて煮込み、仕上げました。

コラーゲンたっぷりのプルプルな食感と味わいは、本場ドイツに負けていない当店自慢の看板メニューです。



自家製アイスバイン(Sサイズ)



自家製シュバイネハクセ

自家製シュバイネハクセ

PORK

(ジャーマンポテト・ザワークラウト付) 数量限定

¥3,240 (税込¥3,564)

バイエルン地方の伝統料理でドイツ料理ならではの豪快な肉料理!!

5日間かけて丁寧に仕込んだ新鮮な豚のすね肉を、じっくりとオーブンで焼きあげました。脂をしっかりと落とし皮はパリパリに、中身は柔らかくジューシーに仕上げております。本場ドイツに負けていない当店自慢の看板メニューです。



レバーケーゼのステーキ

レバーケーゼのステーキ

PORK

¥1,770 (税込¥1,947)

ミュンヘンの名物料理。

レバーを混ぜ込んだ深い味わいのドイツ版ミートローフ。ふわふわ食感でレバーが苦手な方にもお勧め。



スペアリブ

スペアリブ

PORK

¥1,940 (税込¥2,134)

1980年の創業以来、お客様に愛され続けている一品。豚の骨付肉をこんがり焼きあげてから、特製トマトソースで煮込みました。

自家製ローストビーフ BEEF

¥1,400 (税込¥1,540)

当店で焼き上げた自家製ローストビーフとオニオンスライスを、自家製ポン酢、ホースラディッシュ(洋わさび)、レモンでお召し上がりください。



自家製ローストビーフ



マッシュポテトとひき肉のオープン焼き

マッシュポテトと ひき肉のオープン焼き BEEF PORK

¥1,000 (税込¥1,100)

毎日作るマッシュポテトに自家製ミートソースをかけ、チーズをのせてこんがり焼きあげました。



野菜のオムレツ

野菜のオムレツ

¥980 (税込¥1,078)

パプリカ、オニオン、ブロッコリー、マッシュルーム、ミニトマト、ズッキーニをドイツの塩でシンプルに味付けしたふんわりオムレツ。



シュニッツェル

シュニッツェル PORK ¥1,620 (税込¥1,782)

ドイツの定番家庭料理。当店独自のスパイスをブレンドした特注の3度挽きパン粉を使用し、薄く叩いた豚肩ロースを焼きあげました。ドイツ研修済キッチンキャストが作る自家製ソースをつけても美味しくお召し上がりいただけます。

ミックスナッツ

¥840 (税込¥924)

フライドポテト

¥800 (税込¥880)

フライドパスタ

¥550 (税込¥605)

グーラッシュ BEEF

¥1,620 (税込¥1,782)

ドイツパンスライス(6枚)
+¥240 (税込¥264)

元はハンガリー料理。
今はドイツ定番の家庭料理の牛バラ肉
と牛すね肉を長時間煮込んだドイツ風
ビーフシチュー。



グーラッシュ



フラムクーヘン

フラムクーヘン PORK

¥1,350 (税込¥1,485)

ドイツ南西部ファルツ地方の郷土料理。サワークリームを使った
飽きのこないあっさりとしたシンプルな味わいのドイツピザ。
ビールのお供にも、お食事としても。

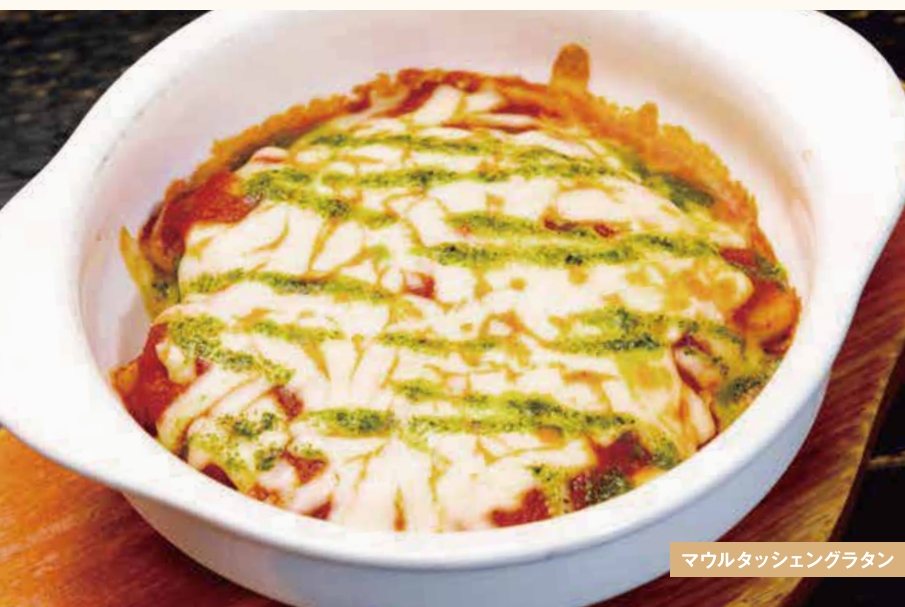


アイスバインリゾット

アイスバインリゾット PORK

¥1,560 (税込¥1,716)

アイスバインのスープとクリームをベースに仕上げ、
当店自慢のアイスバインを添えたリゾット。



マウルタッシエングラタン

マウルタッシエングラタン PORK (トマトバジル)

¥950 (税込¥1,045)

ドイツ南西部、シュヴァーベン地方の郷土料理。
挽肉とほうれん草を具材としたドイツ版ラビオリ。
トマトソースとチーズでこんがり焼き上げました。

プレッツェル

¥500 (税込¥550)

バター
+¥100 (税込¥110)

ドイツパンの代名詞。
ドイツから直輸入した生地を当店オープンで焼きあげております。
絶妙な塩加減にビールが進みます。



プレッツェル



3種のパン

3種のパン

¥800 (税込¥880)

ドイツ産のマルチグレインロールなど、店内で焼き上げております。
※写真はイメージです。仕入れ状況により商品が変わる場合がございます。

ガーリックトースト

¥650 (税込¥715)

特製ガーリックバターを塗って焼きあげました!!
こちらはドイツ料理ではありません(笑)

ペンネ (カルボナーラ風) PORK

¥1,450 (税込¥1,595)

生クリームと卵で濃厚でコクのある一品に。
ソースにパンを付けても美味しくいただけます!

ペンネ (トマトソース) PORK

¥1,450 (税込¥1,595)

自家製トマトソースで仕上げました。

ペペロンチーノ PORK

¥1,240 (税込¥1,364)

青森県産ニンニクと当店自慢のアイスバインスープで
仕上げました!! 少しだけドイツ風でございます。



ペンネ (カルボナーラ風)

DESERT

バニラアイス

¥500 (税込¥550)

ブラウニー

¥450 (税込¥495)

フランボワーズのシャーベット

¥450 (税込¥495)

ライチのシャーベット

¥450 (税込¥495)

COURSE MENU

フードコース

A

シュニッツェル
コース

¥2,600 (税込)

フライドパスタ
ジャーマンポテト
グリーンサラダ
ポイルソーセージの
盛り合わせ
焼きベーコンと
ザワークラウト
シュニッツェル ×2
ペペロンチーノ

※上記は4名様の場合

B

スペアリブ
コース

¥3,500 (税込)

プレッツェル ×2
グリーンサラダ
オードブル三種
盛り合わせ
ジャーマンポテト
ポイルソーセージの
盛り合わせ
スペアリブ ×2
チーズの盛り合わせ
ペペロンチーノ

※上記は4名様の場合

C

アイスバイン
コース

¥4,100 (税込)

プレッツェル ×2
グリーンサラダ
オードブル三種
盛り合わせ
ジャーマンポテト
ポイルソーセージの
盛り合わせ
アイスバイン ×2
チーズの盛り合わせ
ペペロンチーノ

※上記は4名様の場合

D

シュバイネハクセ
コース

¥4,300 (税込)

プレッツェル ×2
グリーンサラダ
オードブル三種
盛り合わせ
ジャーマンポテト
ポイルソーセージの
盛り合わせ
シュバイネハクセ ×2
チーズの盛り合わせ
ペペロンチーノ

※上記は4名様の場合

- 4名様からお受けいたします。
- 当日のフードコースメニューの人数変更、キャンセルは不可とさせていただきます。(前日にスタッフより電話確認をさせていただきます。)
- 20名様以上のご予約の場合は、手付金(1割か最低1万円を本予約時に入金)をご予約時に申し受ける場合がございます。

ドリンクコース

A

¥3,900 (税込)

ホフブロイ・ドラフト2種
トラウトワイン白・赤
ビア・カクテル各種
ハイボール各種
ウイスキー
(アサヒブラックニッカ)
カクテル各種
ソフトドリンク各種

B

¥6,000 (税込)

ホフブロイ・ドラフト各種
ワイン各種
ビアカクテル各種
ボトルビア各種
シュナップス各種
ハイボール各種
ウイスキー各種
カクテル各種
ソフトドリンク各種

- A、B共に4名様からお受けいたします。

記念日プレート

¥2,500 (税込)

花火付き

※要前日予約

持ち込みについて

持ち込みは全てお断りいたしております。