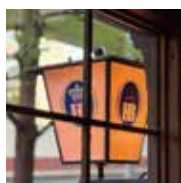




『ホフブロイハウス』の名物ビールを直輸入

## DRINKS MENU



お支払いはキャッシュレス決済のみとさせていただきます。  
全ての料金は税込です。  
当店では、すべてのお客様から550円(税込)の  
テーブルチャージを頂いております。  
持ち込みは全てお断りいたしております。

Payment will be by cashless payment only.  
All prices include tax.  
At our restaurant, we charge a table charge  
of 550 yen (tax included) to all customers.  
We do not allow any outside food or drink  
to be brought in.

Baden Baden 西麻布



## German Beer

ホフブロイ樽生ビール



HBオリジナル・ラガー/HB Original Lager  
大麦芽とホップのみのピュアな味わい!

HBドウンケル/HB Dunkel  
ミュンヘンの伝統的なダークビア本格的な黒ビール!

HBハーフ&ハーフ/HB Half & Half  
オリジナルラガーとドウンケルのミックスビア!

HBミュンヘナー・ヴァイスビア (小麦・白)  
HB Münchener Weisse  
小麦麦芽が華やかに香るフルーティーな味わい

HBシュバルツヴァイス (小麦・黒)  
HB Schwarz Weis  
フルーティー感に残しつつコクをプラスした味わい

| S(300ml) | M(500ml) | L(1,000ml) |
|----------|----------|------------|
| ¥990     | ¥1,490   | ¥2,960     |

## Japanese Beer

アサヒ樽生ビール

アサヒマルエフ/Asahi Maruef

|                   |               |
|-------------------|---------------|
| Glass(260ml) ¥850 | M(435ml) ¥980 |
|-------------------|---------------|

## Beer Cocktails

ビアカクテル



HBラドラー/HB Radler ..... ¥1,200

HBヴァイス・ラドラー/HB Weiss Radler ¥1,200

HBシャンディ・ガフ/HB Shandy Gaff ..... ¥1,200

HBレッドアイ/HB Red Eye ..... ¥1,200

HBビア・アナナス/HB Via Ananas ..... ¥1,200

# German Traut wein

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。  
日本では当店でしか飲めないオリジナルワインです。

**White** グラウアーブルグンダー 〈辛口〉  
Grauerburgunder (Dry)

**White** フィールファルトファインヘルプ 〈中口〉  
Fjärfahrt help (Medium dry)

**Red** シュペートブルグンダー  
Spatburgunder



Glass **¥1,400** Bottle **¥6,600**

〜プレミアクラス〜 プルミエ ケーゼンタール  
〜Premier class〜 Premiers Kesental

**White** グラウアーブルグンダー ..... Bottle **¥19,400**  
Grauerburgunder

**Red** シュペートブルグンダー ..... Bottle **¥19,400**  
Spatburgunder

## German Wine

### ドイツワイン

**White** ローゼン リースリング ..... Bottle **¥6,300**  
Rosen Riesning

**White** ローゼン リースリング ドライ ..... Bottle **¥6,300**  
Rosen Riesning Dry

**White** ゾンメラッハー ジルバーナー ..... Bottle **¥6,900**  
Sommeracher Girvaner

**White** ランダースアッカー ゾンネンシュトゥール Bottle **¥8,350**  
Randersacker Sonnenstuhl

**Red** ヴァルトベルク トロリンガー ..... Bottle **¥5,700**  
Wartberg Trollinger

**Red** ゾンメラッハー ドミーナ ..... Bottle **¥6,900**  
Sommeracher Domina

**Red** カベルネソービニヨン ..... Bottle **¥7,500**  
Cabernet Sauvignon

**Red** ギョーム ロートワイン キュベ Bottle **¥9,500**  
Guillaume Rotwein Cuvee

**Rosé** ベッカー プティ ロゼ ..... Bottle **¥6,100**  
Becker Petit Rosé

**Sparkling** ラビット リースリング ゼクト ブリュット  
Rabbit Riesening Sekt Brut

Bottle (200ml) **¥2,100** Bottle (750ml) **¥5,450**

**Sparkling** ヴィラヴォルフゼクトブリュット Bottle **¥7,300**  
Villa Wolff Sekt Bruset

**Botrytized Dessert Wine** (貴腐ワイン・デザートワイン)

アプトホーフ ムスカリス ベーレンアウスレーゼ  
Abthof Muscaris Beerenauslese

Glass (50ml) **¥1,950** Bottle (500ml) **¥18,200**

**Hot Cold** シュテルンターラー グリュウワイン **¥1,100**  
Sternthaler Glühwein

# Whisky

## ウイスキー



響/Hibiki ..... **¥2,300**

知多/Chita ..... **¥1,700**

宮城峡/Miyagikyo ..... **¥1,700**

白州/Hakushu ..... **¥2,400**

山崎/Yamazaki ..... **¥2,400**

ブラントン/Blanton ..... **¥2,400**

ラフロイグ10年/Laphroaig 10 years ..... **¥2,100**

ボウモア12年/Bowmore 12 years old ..... **¥1,700**

ザ・グレンリヴェッド/The Glenlivet ..... **¥1,650**

オールド パー12年/Old Parr 12 years old ..... **¥1,500**

シーバスリーガル12年/Seabass Regal 12 years ..... **¥1,300**

ワイルドターキー8年/Wild Turkey 8 years ..... **¥1,300**

ジョニーウォーカー黒/Johnnie Walker Black Label ..... **¥1,300**

ジャックダニエル/Jack Daniel's ..... **¥1,300**

メーカーズマーク/Maker's Mark ..... **¥1,300**

I.W. ハーパー/I.W. Harper ..... **¥1,300**

フォアローゼス/Four Roses ..... **¥1,300**

カナディアンクラブ/Canadian Club ..... **¥1,100**

バランタインファイネスト/Ballantine's Finest ..... **¥1,100**

ブラックニッカ クリア/Black Nikka Clear ..... **¥850**

水割り、ソーダ、コーラ、ジンジャー、オレンジ、ミルク割り +¥120  
ウーロン、トニック割り+¥180/グレープフルーツ割り+¥240  
トマト、パインジュース割り+¥290/八角レモン、八角ライム+¥70  
with Water, Soda, Coca-Cola, Ginger ale, Orange, Milk+¥120  
with Oolong, Tonic+¥180/with Grapefruit+¥240  
with Tomato, Pineapple juice+¥290/with Star lemon, Star lime+¥70

# 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/Steinheger (Aic.38%) ..... **¥1,050**

コルン/Koln (Aic.32%) ..... **¥1,050**

キルシュヴァッサー/Kirchwasser (Aic.45%) ..... **¥1,400**

イエーガーマイスター/Jägermeister (Aic.35%) ..... **¥1,100**

ベレンツェン アップル/Berentzen Apple (Aic.18%) ..... **¥960**

水割り、ソーダ、コーラ、ジンジャー、オレンジ、ミルク割り +¥120  
ウーロン、トニック割り+¥180/グレープフルーツ割り+¥240  
トマト、パインジュース割り+¥290/八角レモン、八角ライム+¥70  
with Water, Soda, Coca-Cola, Ginger ale, Orange, Milk+¥120  
with Oolong, Tonic+¥180/with Grapefruit+¥240  
with Tomato, Pineapple juice+¥290/with Star lemon, Star lime+¥70

# Cocktail

## カクテル

|                                                                                           |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| ハイボール<br>Whisky & Soda                                                                    | ¥980   |
| ジンジャーハイボール<br>Whisky & Ginger Ale                                                         | ¥1,030 |
| コークハイボール<br>Whisky & Cola                                                                 | ¥1,030 |
| ジン (ショット)<br>Gin (shot)                                                                   | ¥1,000 |
| ジンライム<br>Gin Lime                                                                         | ¥1,100 |
| ジン (トニック/バック/リッキー)<br>Gin&Tonic/Gin Buck/Gin Rickey                                       | ¥1,200 |
| ウォッカ (ショット)<br>Vodka (shot)                                                               | ¥1,000 |
| ウォッカライム<br>Vodka Lime                                                                     | ¥1,100 |
| ウォッカ (トニック/リッキー)<br>Vodka Tonic/Vodka Rickey                                              | ¥1,200 |
| ラム (ショット)<br>Rum (shot)                                                                   | ¥1,000 |
| ラム (トニック/バック/リッキー)<br>Rum Tonic/Rum Buck/Rum Rickey                                       | ¥1,200 |
| テキーラ (ショット)<br>Tequila (shot)                                                             | ¥1,000 |
| テキーラ (トニック/バック/リッキー)<br>Tequila Tonic/Tequila Buck/Tequila Rickey                         | ¥1,200 |
| モスコミュール<br>Moscow Mule                                                                    | ¥1,200 |
| スクリュードライバー<br>Screwdriver                                                                 | ¥1,200 |
| キューバリブレ<br>Cuba Libre                                                                     | ¥1,200 |
| カンパリ (ソーダ/オレンジ/グレープフルーツ)<br>Campari Soda/Campari Orange/Campari Grapefruit                | ¥1,200 |
| ディタ (ソーダ/オレンジ/グレープフルーツ)<br>Dita Soda/Dita Orange/Dita Grapefruit                          | ¥1,300 |
| カシス (ソーダ/オレンジ/グレープフルーツ/ウーロン)<br>Cassis Soda/Cassis Orange/Cassis Grapefruit/Cassis Oolong | ¥1,200 |
| アマレット (ミルク/ジンジャー/オレンジ)<br>Amaretto Milk/Amaretto Ginger/Amaretto Orange                   | ¥1,200 |
| バナナ (ミルク/オレンジ/グレープフルーツ)<br>Banana Milk/Banana Orange/Banana Grapefruit                    | ¥1,200 |
| マリブ (ミルク/オレンジ/グレープフルーツ/コーラ)<br>Malibu Milk/Malibu Orange/Malibu Grapefruit/Malibu Cola    | ¥1,200 |
| カルーアミルク<br>Kahlua Milk                                                                    | ¥1,200 |

# Non-alcoholic

## ノンアルコール

|                                            |      |
|--------------------------------------------|------|
| アサヒ・ドライゼロ<br>Asahi Dry Zero                | ¥850 |
| ノンアルコールワイン (白)<br>Non-alcoholic wine White | ¥850 |
| ノンアルコールワイン (赤)<br>Non-alcoholic wine Red   | ¥850 |

# Soft drinks

## ソフトドリンク

|                         |      |
|-------------------------|------|
| ミネラルウォーター/Mineral Water | ¥250 |
| 炭酸ソーダ/Carbonated Soda   | ¥600 |

|                          |                                  |
|--------------------------|----------------------------------|
| ウーロン茶<br>Oolong tea      | オレンジジュース<br>Orange jules         |
| コカ・コーラ<br>Coca-Cola      | グレープフルーツジュース<br>Grapefruit juice |
| ジンジャーエール<br>Ginger ale   | パイナップルジュース<br>Pineapple juice    |
| トニックウォーター<br>Tonic Water | トマトジュース<br>Tomato juice          |
| レモネード<br>Lemonade        |                                  |

ALL ¥700

※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。  
※Any double orders will be served in a medium Hofbrau mug.

# All-you-can-drink

## 飲み放題 (2時間)

|                                               |        |
|-----------------------------------------------|--------|
| ドリンク飲み放題<br>All-you-can-drink drinks (2hours) | ¥5,500 |
|-----------------------------------------------|--------|

- ホフブロイ 生ビール (全種) ※限定ビールを除く  
Hofbräu draft beer(All) ※Excluding limited edition beers
- トラウトワイン (3種) /German Traut wein
  - White グラウアーブルゲンダー/Grauerburgunder (Dry)
  - White フィールファルトファインヘルプ/Fjärfahrt help (Medium dry)
  - Red シュペートブルゲンダー/Spatburgunder
- ビアカクテル (全種) /Beer Cocktails (All)
- カクテル (全種) /Cocktail (All)
- ブラックニッカ クリア/Black Nikka Clear
- ソフトドリンク (全種) /Soft drinks (All)

※2名様からご注文を承ります。※1時間30分でラストオーダー  
※飲み残しの無いようお願いいたします。

※We accept orders for from two people onwards.  
※Last orders are taken in 1 hour and 30 minutes.  
※Please make sure not to leave any drinks.





本場ドイツに負けない自慢の料理

## FOOD MENU



お支払いはキャッシュレス決済のみとさせていただきます。  
全ての料金は税込です。  
当店では、すべてのお客様から550円(税込)の  
テーブルチャージを頂いております。  
持ち込みは全てお断りいたしております。

Payment will be by cashless payment only.  
All prices include tax.  
At our restaurant, we charge a table charge  
of 550 yen (tax included) to all customers.  
We do not allow any outside food or drink  
to be brought in.

Baden Baden 西麻布

## German sausage



ニュールンベルガー  
Nürnberger

ニュールンベルク地方名物焼ソーセージ。  
牛・豚肉の絶妙なブレンド。爽やかなハー  
ブの香りが広がる優雅な味わい。

(2pcs.) ¥670



クラカウアー  
Krakauer

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小気味好いスパイ  
シーな味のソーセージ。

(1pcs.) ¥550



ラオフヴルスト  
Laoffwurst

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。

(1pcs.) ¥550



チョリソー  
Chorizo

パプ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。

(1pcs.) ¥550



フランクフルター  
Frankfurter

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。

(1pcs.) ¥450



ヴァイスヴルスト  
Weisswurst

ミュンヘン名物の白ソーセージ。  
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。

(1pcs.) ¥870



グリルソーセージの  
盛り合わせ

Assorted grilled sausages  
当店の看板メニュー。ラオフヴル  
スト、クラカウアー、ニュールンベル  
ガー(2本)のグリル4本セット。

(4pcs.) ¥1,910



ボイルソーセージの  
盛り合わせ

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

(4pcs.) ¥2,150



カレーヴルスト  
Currywurst

ベルリンの名物! 絶品の自家製カレーソース  
とフランクフルターのコラボレーション。

¥1,570

# Salad



## トマト&モッツアレラチーズ NürTomato & mozzarella cheese

プチトマトとモッツアレラチーズを、  
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。

¥1,110



## シーザーサラダ Caesar salad

カリカリのクルトンとこだわりの生ハムを使用したバーデンバーデンお薦めサラダ!!

¥1,110



## グリーンサラダ Green salad

シャキシャキ新鮮野菜をたっぷり使った、  
シンプルなグリーンサラダ。

¥860

# Dish



## ジャーマンポテト German potatoes

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。

¥820



## シュニッツェル Schnitzel

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。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。

選べるソース

クランベリージャム or オリジナルソース

¥1,680



## 焼きベーコンとザワークラウト Grilled bacon and sauerkraut

豚バラ肉をじっくりと塩漬。十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と一緒に召し上がってください。

◀写真は5枚

3pcs. ¥1,070 4pcs. ¥1,370 5pcs. ¥1,680



## フライドチキン Fried Chicken

サクサクのフライドチキンに、  
濃厚チーズと香り高いブラックペッパーを効かせた特製スパイスをトッピング。やみつきになる一皿です。

◀写真は2個

1pcs. ¥600 2pcs. ¥1,010 3pcs. ¥1,430

## ムール貝のドイツ (ビール・ワイン) 蒸し

Mussels steamed in German beer or German wine



**ビール蒸し** 当店自慢のホフプロ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。

**ワイン蒸し** 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。

ビール蒸し ¥1,570 ワイン蒸し ¥1,680

## ムール貝のスープで追加リゾット

Additional risotto in mussel soup

ムール貝の旨味が詰まったスープで作るリゾットはこの上ない美味しさ!

S ¥570 M ¥890



## 自家製アイスバイン Eisbein

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。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。コーゲンたっぷりのプルプルな食感と味わいは、当店自慢の看板メニューです。

数量限定 ¥2,720



## フライドポテト French fries

外はカリッと中はホクホク。  
お好みでケチャップやマスタードで!!

¥770



## カマンベールフライ Camembert fried

とろ〜り濃厚なカマンベールチーズをサクッとフライに仕上げました。おつまみにもぴったり一品です。

¥810



## トリッパのトマト煮込み

Maultaschen gratin (Tomato and Basil)  
牛の胃袋 (ハチノス) をやわらかく煮込み、トマトソースでじっくりと仕上げました。

¥1,010



## ハム盛り合わせ Assorted ham

生ハム、ピアシンケン、バブリカリヨナー、コッホサラミ、フィノッキオサラミの5種類のハムの盛り合わせ。

¥1,570



## 生ハムとサラミの盛り合わせ Assorted cured ham and salami

程よい塩味の生ハムとサラミは香り良く高級感溢れる風味が口に広がります。

¥1,570



# Pasta / Risotto / Piza



フラムクーヘン

Flammkuchen

ドイツ南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。

¥1,220



アイスバインリゾット

Eisbein Risotto

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。

¥1,680



マウルタッシェングラタン (トマトバジル)  
Maultaschen Gratin (Tomato and Basil)

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。

¥910



アランチャーニ

Arancini

サクッと衣の中はトマトリゾットとモッツレラチーズ。トマトソースとの相性抜群です。

西麻布店限定 ¥1,680



ニョッキの  
ブルーチーズソース

Blue cheese gnocchi

もっちり食感のじゃがいもニョッキに、濃厚なブルーチーズソースをたっぷり絡めた一皿。コクと香りが口いっぱい広がります。

西麻布店限定 ¥1,630



渡り蟹の  
トマトクリームパスタ

Blue crab tomato cream pasta

渡り蟹の旨みがたっぷり溶け込んだ、濃厚トマトクリームソースの贅沢パスタ。濃密な風味をご堪能ください。

西麻布店限定 ¥1,680

## Dessert



バームクーヘン~バニラアイス添え~  
Baumkuchen with vanilla ice cream

芳ばしくキャラメリゼしたバームクーヘンにバニラアイスクリームを添えました。香ばしさと甘みの絶妙なハーモニーをお楽しみください。

西麻布店限定 ¥1,000

バニラアイス  
Vanilla Ice Cream

¥570

ライチのシャーベット  
Lychee sherbet

¥570

# Side dish



オリーブ3種盛り合わせ

Assorted three kinds of olives

アンチョビオリーブ (緑)、ピテットグリーンオリーブ (緑)、ライブオリーブ (黒)

¥890



ザワークラウト

Sauerkraut

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。

¥660



ガーキンス

Gherkins

甘くない、スッキリ爽やかな風味と食感が自慢のきゅうりのピクルスです。

¥480



プレッツェル

Pretzel

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。

¥550



ガーリックトースト

Garlic Toast

カリッと焼いたトーストに、ガーリックとバターの香りがふんわり。前菜やお酒のお供におすすめです。

¥820



フライドペンネ

Fried penne

店で揚げたペンネに特製スパイスで仕上げたカリカリ食感おつまみ。食べ出したら止まりません!

¥550



ミックスナッツ

Mixed nuts

ビールやワインのお供にぴったり。香ばしくローストしたナッツの香りとコクをお楽しみください。

¥810

クラッカー (6枚)

Cracker (6 pieces.)

¥310

バケットスライス (6枚)

Bucket slices (6 slices)

¥310



## 西麻布店コースメニュー

# COURSE MENU



### キャンセルポリシー

当店では、以下のようにキャンセルポリシーを設けております。  
ご予約の際には、以下のキャンセルポリシーをご一読の上ご予約いただきますようお願い申し上げます。ご予約をキャンセルされる場合は、ご予約日の前日までの、営業時間内にお電話にてご連絡ください。※メールでのキャンセルは承っておりません。

(キャンセル料)コースご予約の方

当日キャンセル:コース料金の100%のキャンセル料金を頂戴しております。

お支払いはキャッシュレス決済のみとさせていただきます。

全ての料金は税込です。

当店では、すべてのお客様から550円(税込)の

テーブルチャージを頂いております。

持ち込みは全てお断りいたしております。

Payment will be by cashless payment only.

All prices include tax.

At our restaurant, we charge a table charge of 550 yen (tax included) to all customers.

We do not allow any outside food or drink to be brought in.

Baden Baden 西麻布

## ドリンクコース

### 飲み放題(2時間)

ドリンク飲み放題 ..... ¥4,500

All-you-can-drink(2hours)

### ホフブロイ 生ビール/HB draft beer

- HBオリジナル・ラガー/HB Original Lager
- HBドウンケル/HB Dunkel
- HBハーフ&ハーフ/HB Half & Half
- HBミュンヘナー・ヴァイスビア (小麦・白)  
HB Münchener Weisse
- HBシュバルツヴァイス (小麦・黒)  
HB Schwarz Weis

### トラウトワイン/German Traut wein

**White** グラウアーブルグンダー 〈辛口〉  
Grauerburgunder (Dry)

**White** フィールファルトファインヘルプ 〈中口〉  
Fjärfahrt help (Medium dry)

**Red** シュペートブルグンダー  
Spatburgunder

### ビアカクテル/Beer Cocktails

- HBラドラー/HB Radler
- HBヴァイス・ラドラー/HB Weiss Radler
- HBシャンディ・ガフ/HB Shandy Gaff
- HBレッドアイ/HB Red Eye
- HBビア・アナナス/HB Via Ananas

### ウイスキー/Whisky

- ブラックニッカ クリア Black Nikka Clear

### カクテル(各種)/Cocktail(All)

### ソフトドリンク(各種)/Soft drinks(All)

※2名様からご注文を承ります。

※1時間30分でラストオーダー

※飲み残しのないようお願いいたします。

※We accept orders for from two people onwards.

※Last orders are taken in 1 hour and 30 minutes.

※Please make sure not to leave any drinks.

## バーデンパーティーコース

### 料理7品+飲み放題 (2時間)

料理7品+ドリンク飲み放題 ..... ¥6,600

7dishes + All-you-can-drink(2hours)

ジャーマンポテト  
German potatoes

グリーンサラダ  
Green salad

ニュールンベルガー  
NürnbergerNürnberger

フラムクーヘン  
Flammkuchen

マウルタッシエングラタン  
Maultaschen Gratin (Tomato and Basil)

プレッツェル  
Pretzel

シャーベット  
Sherbet

## シュニッツェルコース

### 料理7品+飲み放題 (2時間)

料理7品+ドリンク飲み放題 ..... ¥7,700

7dishes + All-you-can-drink(2hours)

ジャーマンポテト  
German potatoes

グリーンサラダ  
Green salad

ボイルソーセージの盛り合わせ  
Assorted boiled sausages

焼きベーコンとザワークラウト  
Grilled bacon and sauerkraut

シュニッツェル  
Schnitzel

ペペロンチーノ  
Peperoncino

フライドペンネ  
Fried penne

※2名様からご注文を承ります。  
※1時間30分でラストオーダー  
※飲み残しのないようお願いいたします。

※We accept orders for from two people onwards.  
※Last orders are taken in 1 hour and 30 minutes.  
※Please make sure not to leave any drinks.

### 要事前予約

Advance reservations required

## 早割コース

開店~18:30まで

### 料理6品+飲み放題 (2時間)

料理6品+ドリンク飲み放題 ..... ¥5,500

6dishes + All-you-can-drink(2hours)

ジャーマンポテト  
German potatoes

グリーンサラダ  
Green salad

ボイルソーセージの盛り合わせ  
Assorted boiled sausages

焼きベーコンとザワークラウト  
Grilled bacon and sauerkraut

プレッツェル  
Pretzel

フライドペンネ  
Fried penne

### 要事前予約

Advance reservations required

## シェフのおまかせコース

### 特別料理+飲み放題

お客様のご予算に応じて内容を構成いたします。  
目安として7~8品程度のお料理をご提供しておりますが  
ご希望やお好みに応じて調整も可能です。  
お気軽にスタッフへお声掛けください。

### 要事前予約

Advance reservations required

## アニバーサリープレート

花火付き

¥2,500