



ドイツビア&ワイン炭焼料理

HBビアと炭焼の
コラボレーション!

Welcome
to BBS!



German Beer and Wine and Charcoal grilled dishes

鳥串 chicken skewer

もも(塩・たれ) ¥250(税込¥275)
Momo (Chicken thigh)

定番のもも肉を塩やタレでジューシーに焼き上げ

ねぎま ¥230(税込¥253)
Negima

鶏もも肉とネギの相性抜群の串焼き

皮 ¥200(税込¥220)
Kawa (Chicken skin)

こんがり焼いた鶏皮は香ばしさが魅力!

砂肝 ¥200(税込¥220)
Sunagimo (Gizzard)

噛むほどに旨味が広がる砂肝を香ばしく焼き上げ

ボンジリ ¥230(税込¥253)
Bonjiri (Tail)

鶏の尾の部分、濃厚な脂の旨味がたまりません

つくね ¥230(税込¥253)
Tsukune (Meatball)

鶏ひき肉の旨味をぎゅっと詰め込んだ柔らか串

手羽先 ¥300(税込¥330)
Tebasaki (Chicken wings)

炭香る、皮はパリッと、旨味はじゅわり

豚串 pork skewer

全て朝
直送やきとん

ハラミ Harami ¥230(税込¥253)
柔らかな食感とジューシーな味わいの豚ハラミ

タン Tan (Tongue) ¥250(税込¥275)
さっぱりした脂と柔らかい歯ごたえが特徴の豚タン

ハツ Hearts ¥230(税込¥253)
豚の心臓部分の食感と旨味を存分に楽しめます

カシラ Kashira ¥250(税込¥275)
炭焼きが引き出す、カシラのコクと弾力

ナンコツ cartilage ¥200(税込¥220)
焼きたてのコリコリ食感、噛むほど旨いクセになる一本!

シロ Shiro (intestine) ¥230(税込¥253)
とろっと柔らかい豚ホルモンの深い味わい

レバー Lever (Liver) ¥200(税込¥220)
豚レバーを新鮮なまま丁寧に焼き上げました

今週のおすすめ

Recommended dishes are also available.

店長こだわりの一品をご用意!

厳選に仕入れた新鮮な食材を使った、
旬の味を存分にご堪能ください。

入口横の
黒板を
ご覧ください

野菜串 vegetables skewer

シトウ Green onion ¥200(税込¥220)
ピリッと辛味がアクセントの野菜串

うずら玉子 Quail Eggs ¥200(税込¥220)
かわいい見た目と濃厚な黄身の美味しさ

茄子 Eggplant ¥200(税込¥220)
焼き茄子の旨味を存分に味わえる野菜串

串焼盛り合わせ

迷ったらコレ!

Assorted Yakitori

当店自慢の人気メニューを一度に楽しめる自慢の盛り合わせ

5本盛り(塩・たれ) ¥1,050(税込¥1,155)
5 Skewers, Sauce or salt

7本盛り(塩・たれ) ¥1,470(税込¥1,617)
7 Skewers, Sauce or salt



写真は
イメージ

※ラストオーダー 料理22:00、ドリンク22:30 ※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。 ※Last order for food 22:00, drinks 22:30 ※Payment will be by cashless payment only.



GERMAN BEER

HBオリジナルラガー
Hofbräu Original Beer



小ジョッキ(S) ¥750 (税込¥825)
中ジョッキ(M) ¥1,190 (税込¥1,309)
大ジョッキ(L) ¥2,310 (税込¥2,541)

BEER COCKTAILS

ラドラー Radler

(HBオリジナルラガー&生搾りフルーツ)

レモン lemon
グレープフルーツ Grapefruit
オレンジ Orange

小ジョッキ(S)
¥1,280
(税込¥1,408)

Traut wein —トラウトワイン—

GERMAN WINE

Red シュペートブルグンダー
Spätburgunder

White グラウアーブルグンダー
Grauburgunder



ボトル(Bottle) ¥5,390 (税込¥5,929)

焼酎割/Shochu mix

チューハイ	Chuhai	¥480 (税込¥528)
生搾りレモンサワー	Freshly Squeezed Lemon Sour	¥660 (税込¥726)
生搾りグレープフルーツサワー	Freshly Squeezed Grapefruit Sour	¥660 (税込¥726)
生搾りオレンジサワー	Freshly Squeezed Orange Sour	¥660 (税込¥726)
ウーロンハイ	Oolong tea hai	¥530 (税込¥583)
南高梅 梅干しサワー	Nanko Ume Plum Sour	¥660 (税込¥726)
しそサワー	Shiso Sour	¥550 (税込¥605)
ホッピーセット(黒・白)	Hoppy Set	¥660 (税込¥726)
ホッピー中	Shochu added	¥330 (税込¥363)

WHISKEY・LIQUEUR

ブラックニッカハイボール	¥660
Black NIKKA Highball	(税込¥726)
電気ブランハイボール	¥660
Denki Bran Highball	(税込¥726)

日本酒 Japanese sake

本日おすすめの
ホワイトボードを
ご覧ください

BOTTLE BEER

HBヴァイスビア(330ml)
Hofbräu Weissbier
HBドウンケル(330ml)
Hofbräu Dunkel

¥750 (税込¥825)



SOFTDRINK

コーラ	¥330
Coca-Cola	(税込¥363)
ウーロン茶	¥330
Oolong Tea	(税込¥363)

※ラストオーダー 料理22:00、ドリンク22:30 ※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。※Last order for food 22:00, drinks 22:30 ※Payment will be by cashless payment only.

おトクなセットメニュー

Great value set menus

セットメニュー
のイメージと
なります



とりあえずセット

¥1,500 (税込)

「とりあえずセット」で気軽に乾杯!
どんなシーンにもぴったりの、
お得で手軽なセットです!

お好きなドリンク1杯

⊕ (小ジョッキ)

串焼3本

⊕

小鉢1品

1 drink of your choice,
3 skewers,
1 small dish

ちょい飲みセット

¥2,500 (税込)

お仕事帰りにぴったりな、
お得なセットです。気軽にサクッと
飲みたい時に最適!

お好きなドリンク2杯

⊕ (小ジョッキ)

串焼5本

⊕

小鉢1品と漬物1品

2 drink of your choice,
5 skewers,
1 small dish and 1 pickle

ペアセット

¥5,000 (税込)

おひとり様 ¥2500

ご友人や大切な人と一緒に
利用できるお得なセットメニュー

お好きなドリンク4杯

⊕ (小ジョッキ)

串焼10本

⊕

小鉢2品

プラス
お楽しみ
料理付

4 drink of your choice,
10 skewers,
2 small dish

※お好きなドリンクのビールは小ジョッキのみのご提供となります。

※串焼と小鉢は、お任せ料理となります。

※Your favorite beer will only be served in S-sized mugs.

※Skewers and small dishes are chef's choice dishes.

※ラストオーダー 料理22:00、ドリンク22:30 ※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。 ※Last order for food 22:00, drinks 22:30 ※Payment will be by cashless payment only.