



GRAND MENU



Alacarte

アラカルト

ソフトスモークサーモン 980円(税込) サラダ仕立て

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。

ジューシーに仕上げた 1,180円(税込) コールドビーフ 胡麻ボン酢で

柔らかく調理した牛肉の美味しさに、
胡麻ボン酢が良く合います。

鶏つくね串 3本 600円(税込)

軟骨のコリコリとした食感を味わってください。

黒枝豆 400円(税込)

豊かなコクと香りの枝豆です。

ソフトスモークサーモン
サラダ仕立て

ジューシーに仕上げた
コールドビーフ 胡麻ボン酢で

黒枝豆

鶏つくね串 3本

ガーリックトースト

チーズ盛り合わせ
クラッカー添え

串カツ盛り合わせ

ガーリックトースト 630円(税込)

サクッと香ばしく焼き上げます。

チーズ盛り合わせ クラッカー添え 880円(税込)

カマンベール、スモークペッパー、
プロセスチーズの3種類です。

串カツ盛り合わせ 850円(税込)

海老・豚ロース・うずら玉子・レンコン・
じゃがいもの5種盛り合わせ。

ビアホールの 960円(税込) 若鶏から揚げ(骨付き)

国産鶏をマリネし調理したクセになる一品!

おつまみステーキ 1,300円(税込)

牛ロース肉のサイコロステーキです。

ドーム トンテキ 950円(税込)

にんにくを効かせたソースで仕上げます。
レモンで味の変化をお楽しみください。

ビアホールの
若鶏から揚げ(骨付き)

おつまみステーキ

ドーム トンテキ

Alacarte アラカルト

スティックポテトのフライ ————— 600円(税込)

カリカリに揚げました。

オニオンリング ————— 850円(税込)

ビール入りの生地で仕上げています。

チョリソ&スパイシーポテト ————— 700円(税込)

チョリソーとポテトの名コンビ!

いかのスティック唐揚げ ————— 730円(税込)

やみつきになる一品です。



オニオンリング



スティックポテトのフライ



チョリソ&スパイシーポテト



いかのスティック唐揚げ

ソーセージ Sausage



煌輝豚のオリジナルソーセージ
4種の味食べ比べ



チリソーセージ

きらめきぶた

煌輝豚のオリジナルソーセージ ————— 1,150円(税込)
4種の味食べ比べ

粗挽き、ハーブ&パプリカ、チョリソ、黒胡椒&ガーリックの4種類。

煌輝豚は、アサヒの発酵技術から生まれた乳酸菌を使用し、製造した「イムノビオス」(植物性乳酸菌)と「カルスポリン」(畜産用生菌剤)を、指定農場で給餌し、育てたブランド豚です。肉は柔らかく、甘みのある脂が特長です。

チリソーセージ ————— 820円(税込)

辛口のソーセージにザワークラウトを添えます。

Salad サラダ

大きなクルトンと ————— 880円(税込)

クリーミーソースのシーザーサラダ

大きなガーリック風味のクルトンをたっぷりとのせました。

エビとアボカドのサラダ ————— 800円(税込)

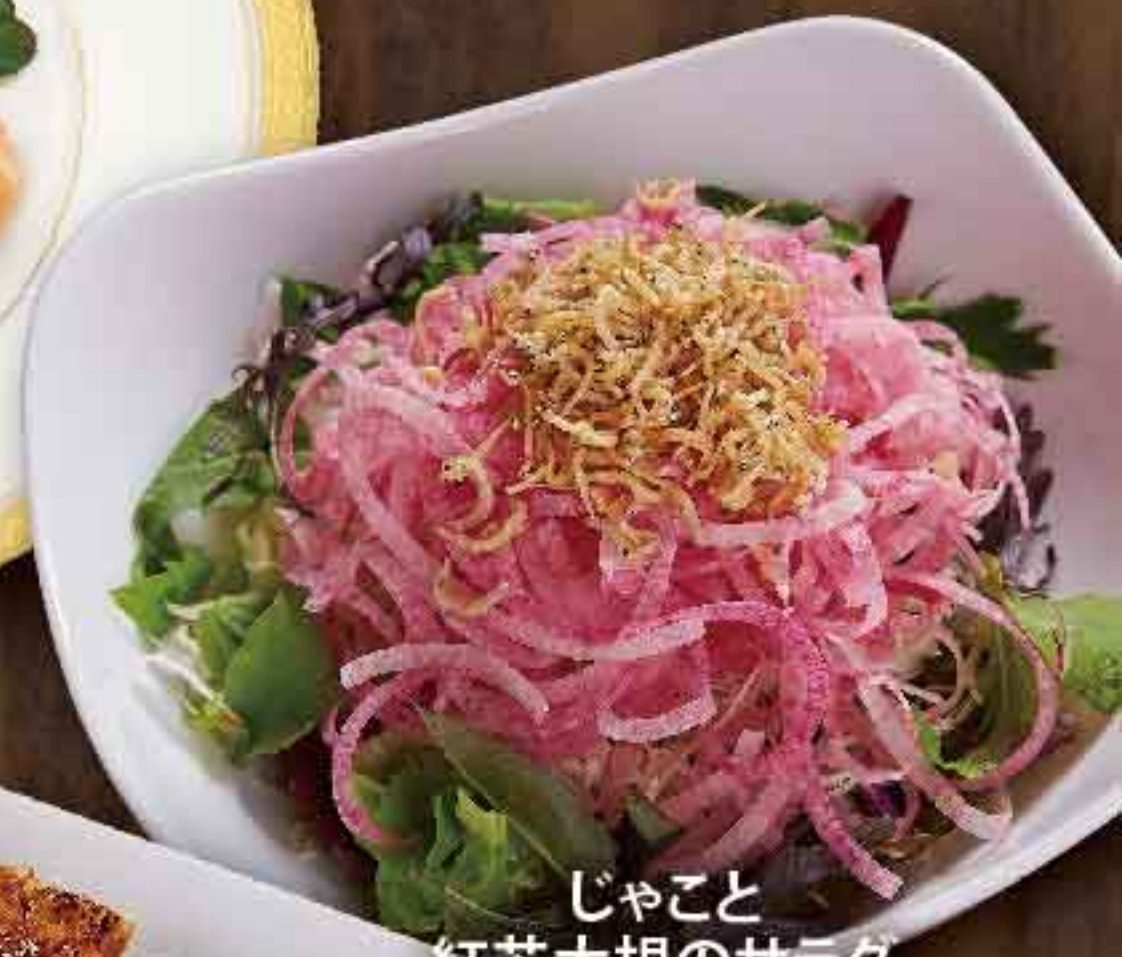
エビとアボカドのコンビ!オーロラソースで仕上げました。

じゃこと紅芯大根のサラダ ————— 800円(税込)

柚子風味のドレッシングでお召し上がりください。



エビとアボカドのサラダ



じゃこと
紅芯大根のサラダ



大きなクルトンと
クリーミーソースのシーザーサラダ

Meal お食事

オムカツカレー(豚フィレ) 1,280円(税込)

ボリューム満点!人気メニューの組み合わせ!

シーフードピラフ 940円(税込)

バター香る、トマト風味のピラフです。
まぜてお召し上がりください。

ふわふわドームオムライス 920円(税込)

とろ〜り玉子のオムライスです。



シーフードピラフ



オムカツカレー
(豚フィレ)



ふわふわドーム
オムライス



カツカレー
(豚フィレ)



ビーフカレー



ハンバーグ&海老フライ
(ライス付き)



オム焼きそば

カツカレー(豚フィレ) 1,050円(税込)

やわらか豚フィレ肉のカツカレーです。

ビーフカレー 850円(税込)

辛さ控えめのマイルドなカレーです。

ハンバーグ&海老フライ(ライス付き) 1,350円(税込)

欲張りなセットメニューです。

オム焼きそば 900円(税込)

ソース焼きそばを玉子でやさしく包みました。

お子様ランチ 950円(税込)

(ジュース付き)

人気メニューの取り合わせです。
※小学生以下の注文に限りです。

お子様ランチ
(ジュース付き)



煌輝豚ロースカツ 1,350円(税込)

旨みがありながら後味があっさり!
甘みのある脂が特長です。
トンカツソースでどうぞ。

煌輝豚は、アサヒの発酵技術から生まれた乳酸菌を使用し、製造した「イムノピオス」(植物性乳酸菌)と「カルスポリン」(畜産用生菌剤)を、指定農場で給餌し、育てたブランド豚です。肉は柔らかく、甘みのある脂が特長です。



煌輝豚ロースカツ
(ライス付き)

サーロインステーキ 1,620円(税込)

牛ロース肉に温野菜を添えます。
オニオンソースでどうぞ。



サーロインステーキ
(ライス付き)

Plus one

※単品での販売はしておりません。
お食事メニューと合わせてどうぞ。

コーンスープ&
ミニサラダ
400円(税込)

コーンスープ
250円(税込)

ミニサラダ
200円(税込)



コーンスープ

ミニサラダ

Meal

お食事

ミックスピザ

990円(税込)

ソーセージ・ベーコン・
ピーマンのトッピング。

マルゲリータピザ

980円(税込)

モッツアレラチーズと
トマトの相性!!
バジル香る一品!!

Pasta



ナポリタンスパゲッティ 920円(税込)

昔ながらの味をお楽しみください。



明太子スパゲッティ 980円(税込)

クリーミーな味に仕上げました。

Set & Group

ビールセット & グループ料理



温製盛り合わせ 3,600円(税込)

●若鶏のから揚げ ●豚串カツ ●ポテトフライ
●ソーセージ ●焼きそば ●ミックスピザ
●ガーリックトースト



プレミアム セット

1,850円(税込)

●ドライプレミアム豊醸
オリジナルグラス1杯
●おつまみ盛り合わせ料理
枝豆、若鶏のから揚げ、豚串カツ、
ソーセージ、ポテトフライ、
スライスソーセージ、ポテトサラダ