



THE NATURAL JUNK

当店のメニューは“カラダにやさしいJUNK FOOD“をコンセプトに
様々なテイストのビールに合う料理を提供しております。

また、化学調味料・保存料などの添加物は、ほぼ使用せずすべて手作り。安心してお召し上がりいただけます。

*ケチャップ類、輸入調味料などに関しましては若干含まれている場合がございます。
気になる方はスタッフにお尋ねください。

Recommend

フライドチキン 極みチューリップ 1P 180

塩のみで味付けし脱水、米油で揚げる自慢の鳥唐揚げ。
オーダーは2本から承ります。

広島県産大粒牡蠣のグラタン 900

濃厚でクリーミーな味わいの牡蠣をグラタンに。
季節にぴったりの一皿です。

ワカモレ&チップス 680

アボカドディップとメキシコ産ブルーコーンのチップス

自家製肉パテ 600

自信の肉肉しいパテカンです。

US産ラムの自家製ハム 600

希少なUS産のラムを葡萄の葉の香りをつけてハムに。

シガー 中東スタイル 1P 300

ラム肉とファラフェルの中東風揚げ春巻き

鹿肉のセミドライジャーキー 500

牛肉よりあっさりつまめるしっとりジャーキー。

チーズ盛り合わせ 700

フルムダンベール(青カビ)とカマンベール(白カビ)



DESSERT

チーズケーキ 580

カスタードプリン 500

熟成ジャガイモのフライドポテト 500

おすすめです。ザックリとフワとした食感が楽しめます。

蒙古草原馬肉のタルタル 880

旨味が強くもっちりとした馬肉をビーツソースでマリネ

特製マカロニチーズグラタン 800

メキシコ伝統料理のカルニタス(豚肉のスパイス煮)を
胡椒のきいたマカロニグラタンに

広島県産牡蠣のスマーク

キウイのサルサ 600

大粒の牡蠣を燻製しオイル漬けに。キウイのサルサと。

Recommend

長谷川農園産

ホワイトマッシュルームのサラダ仕立て 600

静岡県産の元気なマッシュルームをチーズたっぷり

メキシカンシュリンプ 悪魔風 1280

燻製唐辛子やテキーラで味付けしたスパイシーな海老料理

メキシコ産若姫牛のサーロインステーキ

ガーリックバター添え 1580

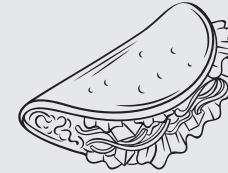
バン格拉ディッシュ風 しらすのカレー 1200

ハーフサイズ 700

不定期で行われるカレーイベントの大人気商品。

TACOS

当店のタコス生地から手作りです。
メキシコ原産種ブルーコーンを使用している為、
トウモロコシの風味が強く
薄い黒色の珍しい色合いが特徴です。



ALL 390

ビーフ・チポトレ

[牛ハラミと燻製唐辛子のタコス]

チポトレとは燻製にした唐辛子を原料とする香辛料。
ニンニクでマリネした牛ハラミ焼き、赤玉ねぎマリネ、サルサソース、
コリアンダー。

ポーク・カルニタス

[豚肉煮込みのタコス]

ほろほろになるまで豚肩ロースを数時間煮込んだメキシコの伝統料理。
豚肉煮込み、赤玉ねぎマリネ、サルサソース、コリアンダー。

チキン・ケイジャン

[スパイスでマリネしたチキンのタコス]

アメリカ南部のケイジャン料理で使われるスパイスでチキンをマリネ。
スパイスチキン・赤玉ねぎマリネ・サルサソース、コリアンダー。

丹波黒鶏のコンフィ

[しっとりチキンとビールサルサのタコス]

旨味の強い丹波黒鶏をしっとりとしたコンフィに。
丹波黒鶏コンフィ・赤玉ねぎマリネ・サルサソース・コリアンダー。

QUESADILLA

トルティーヤ生地でチーズを挟んだ
メキシコ版ファーストフード

シンプル&チーズ 650

ケイジャンチキン&チーズ 750

カルニタス&チーズ 850

トッピング +100

ワカモレ or サルサ or サワークリーム



ヌガーグラッセ 580