



ドイツの伝統的な家庭料理「アイスバイン」

「アイスバイン」はドイツ北東部に位置するベルリン地区の伝統的な名物料理です。 豚のすね肉を何日もかけて塩漬けにし、ハーブや数種類の野菜と一緒に何時間も煮込んで作られます。 当店のアイスバインは更にオーブンで焼き上げるオリジナルスタイル! 伝統的な豪快肉料理をビールで流し込んで召し上がりください!

塩漬すること 5日間



脂身の少ない豚スネ肉を塩とスパイスのソミュール液に漬けること5日間。ソミュールは前回の煮込みスープも足す事で深みを増し続けます。5日間味と香りを染み込ませてしっかり熟成させます。

美味しさのヒミツ

煮込みに3時間



長時間煮込むことで骨から抽出された旨み、香味野菜・ハーブの香りが自然と肉の中に染み込みます。 凝縮した旨味のスープはまた次のソミュールに継ぎ足す事で更に旨味が増します。

当店のオリジナルレシピ!

じっくりオープンで焼き上げ



最後にオーブンで焼き上げる事が 当店のオリジナル!! 旨味に香ばしさをプラスしました。 手間を惜しまず仕上げる当店のアイ スバイン! 口の中でほぐれる伝統料理を是非お 楽しみください!

SOUP





グリルアイスバイン

Eisbein (German style pork stew)

2.580(税抜)

塩漬け豚肉の煮込み「アイスバイン」はドイツ料理の伝統料理。 5日間塩漬けした豚スネ肉を香味野菜と一緒に3時間かけて煮込み、 ハーブの爽やかさを浸透させたビールにぴったりな豪快料理! ぜひ1度は食べて頂きたい当店自慢の1品です!

Recommend

山形ファインのあらぶとソーセージ Pork sausage

700 (税抜)

・・ドイツのコンクールで金賞を取った豚ソーセージ。

山形ファインのチキンソーセージ chicken sausage ・・スパイシーでスモーキーなチキンソーセージ。

600 (税抜)

蝦夷鹿ソーセージ Venison Sausage

700 (税抜)

・・臭みの無い肉厚な蝦夷鹿ソーセージ。

ソーセージ3種盛り合わせ Assorted sausage

1,850 (税抜)

・ソーセージ3種にスパイシーな野菜を添えて。

Recommend タミルズ肉盛りプレート

2,780(税抜)

Tameals Meat Plate

ソーセージ盛り合わせとみそ豚スペアリブ、チキンケバブがついたお得な肉盛りプレート

パテ、ハム盛り合わせ Assorted ham

1,000 (税抜)

・・当店で仕込んだパテ・ハムのシャルキュトリー盛り合わせ

Recommend

自家製 田舎風パテ Homemade Pate de Campagne

600 (税抜)

· ・定番のお肉のテリーヌ。

みそ漬け豚スペアリブグリル Pork spare rib miso style

1,680 (税抜)

・・豚スペアリブを八丁味噌とはちみつで漬け込みました

国産鶏カラアゲ 4p/8p Fried chicken

(4p) 780 (税抜) / (8p) 1,500 (税抜)

・・チューリップの形をした手羽揚げ、ケールをゴマ風味に仕上げました。

鉄板厚切りポークジンジャー Pork ginger

900 (税抜)

・・定番の生姜焼きをタミルズ風に!熱々の鉄板でどうぞ!

チキンケバブ(2本) Chicken Kebab Skewers

800 (税抜)

· · オリジナルスパイスで漬け込んだケバブ

豚ロースカツレツ Pork cutlet

1.480 (税抜)

· · 厚切りの豚ロースをカツレツに。リコッタチーズと一緒に。

牛ホホ肉の煮込みグラタン Gratin of beef cheek meat

900 (税抜)

· · 柔らかく煮込んだホホ肉のチーズグラタン

Recommend

熟成甲州ワイン牛ステーキ Wine beef Steak

(100g) 1,680 (税抜)

・・30 日間熟成した甲州のワイン牛ステーキ。肉食な方に。 (150g) 2.580 (税抜)



	自家製ザワークラウト Homemade sauerkraut ・・キャベツの塩漬けをタミルズ風にスパイスを効かせアレンジ。	500 (税抜)
Recommend	半熟卵と自家製ポテトサラダ Soft-boiled eggs potato salad ・・手作りのポテトサラダに食感の良いワイルドマスタードと一緒にどうぞ。	650 (税抜)
	北あかりポテトフリット French fries ・・みんな大好きポテトフリット!	600 (税抜)
	ベジタブルハーブグリーンサラダ Herb green Salad ・・ボイル野菜やアボカドをのせ、ボリュームたっぷりに仕上げました。	850 (税抜)
Recommend	春菊とリコッタチーズのサラダ Shanda and ricotta cheese salad ・・ナッツやスパイスを効かせたサラダ。	680 (税抜)
	旬野菜のオーブン焼き Grilled vegetable ・・旬の野菜をオーブン焼きに。アンチョビとオリーブのソースで。	900 (税抜)
	里芋と紅ズワイガニのグラタン 白味噌風味 Gratin of taro and the crab	900 (税抜)



・・ホクホク里芋と甘味ある紅ズワイガニを一緒に熱々グラタンにして白味噌をアクセントに。

Seafood 魚介のメニュー

三陸牡蠣とほうれん草クリームのグラタン Gratin of an oyster and the spinach 900 (税扱)
・・三陸産のカキとほうれん草は栄養価も豊富!美味しいミネラルグラタン!

Recommend 無介のフィッシュ&チップス Fish & Chips

1,280 (税抜)

・・旬の魚介を使用したフィッシュ&チップス。

大船渡産 活タコのマリネ Octopus marinated

700 (税抜)

・・岩手の大船渡から仕入れるタコをさっぱりなマリネに仕上げました。

Recommend サーモンとホタテ、紅ズワイ蟹のタルタル Seafood tartar(salmon, scallops, crab 800 (税扱) ・・3種の魚介をタルタルに仕上げました。



自家製ピザ

Recommend 釜揚げシラスとモッツァレラ Shirasu & Mozzarella Cheese Pizza

1,180 (税抜)

・・シラスがたっぷりのったおつまみピザ

たっぷりネギと自家製パンチェッタ Green onion & pork Pizza

1,180 (税抜)

・・塩漬けにした豚バラ肉とネギがたっぷりのったピザ

青のりとゴルゴンゾーラのクリスピーピザ Crispe pizza of green string lettuce and Gorgonzola

1,180 (税抜)

· ・磯の香りとブルーチーズが美味しいおつまみピザ



Recommend 豚ほほ肉の煮込みパスタ Spaghetti with simmered pig choked meat

980 (税抜)

・・当店1番人気の豚ほほ肉のパスタ。

タコのアラビアータ Octopus & tomato Spaghetti

1,180 (税抜)

・・辛口のトマトソースで仕上げました。

パルミジャーノとキノコのラグーソース Cheese & mushroom Spaghetti 1,180 (税板)

· · 数種のキノコをペーストにして仕上げました



		おり
ミックスナッツ	Mix nuts	

500 (税抜)

· ・おつまみの定番

オリーブマリネ Olive

500 (税抜)

・・数種のオリーブを自家製アンチョビソースで

チーズ4種盛り合わせ Assorted 4 Cheese

1,000 (税抜)

· · 外国産チーズなど4種の盛り合わせ。

味噌クリームチーズ Miso & Cheese

600 (税抜)

・・濃厚味噌をクリームチーズに合わせたおつまみチーズ

Recommend 自家製いぶりがっこチーズ Cheese of the smoked Japanese radish

600 (税抜)

・・秋田県の名物、燻製大根「いぶりがっこ」でスモークチーズ風に



DeSert 自家製デザート

自家製ティラミス Homemade tiramisu

600 (税抜)

・・当店自慢のティラミス。季節のフルーツを添えて。

自家製ショコラテリーヌ バニラアイス添え Homemade chocolate terrine

700 (税抜)

・・チョコをふんだんに使ったショコラテリーヌ。美味しいバニラアイスを添えて。

ピスタチオジェラート Pistacchio gelato

600 (税抜)

・・ピスタチオ感満載のジェラート。

季節のデザート Seasonal dessert

· · 会社オリジナルの豆を使用したラテ。

700 (税抜)

・・季節に合わせた旬なデザート。詳細はスタッフまで。



Cafe

自家製ハニーレモネード Homemade honey lemon squash ・・当店で仕込んだオリジナルはちみつレモン。	600 (税抜)
キミノユズ(オーガニック国産ゆずソーダ) Sparkling Water YUZU ・・国産のユズを使用したオーガニックジュース。	650 (税抜)
生絞りジュース (オレンジ or グレープフルーツ) Fresh juice ・・オーダーが入り次第絞るフレッシュジュース。	600 (税抜)
ストレートコーヒー (ice・hot) <i>COFFEE</i> ・・会社オリジナルのブレンドコーヒー。	500 (税抜)
カフェラテ (ice・hot) CAFE LATTE	550 (税抜)