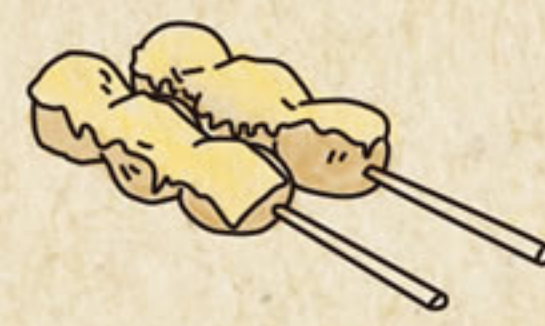


変わり串



レバーねぎごま塩
180円税込/本



つくねチーズ
180円税込/本



ささみ明太マヨ
180円税込/本



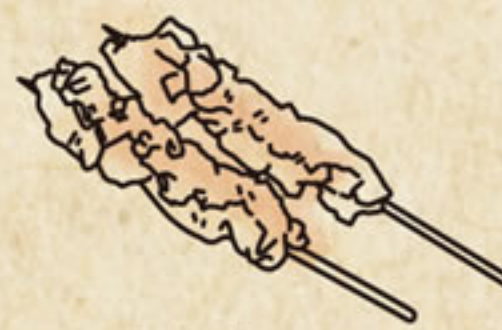
もも肉アラビアータ
180円税込/本



もも肉タンドリー
180円税込/本



もも肉ハーブガーリック
180円税込/本



もも肉サルサ
180円税込/本



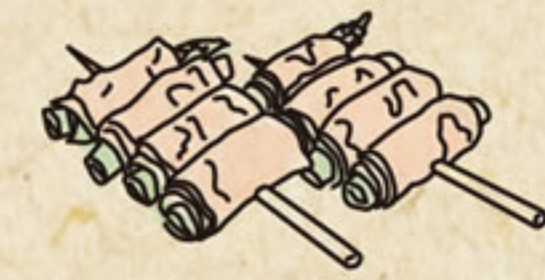
もも肉サテ
180円税込/本



ラム肉スパイシー串
220円税込/本



トマトベーコン
180円税込/本



アスパラベーコン
180円税込/本



漬けうずら卵
180円税込/本



TABE-MON

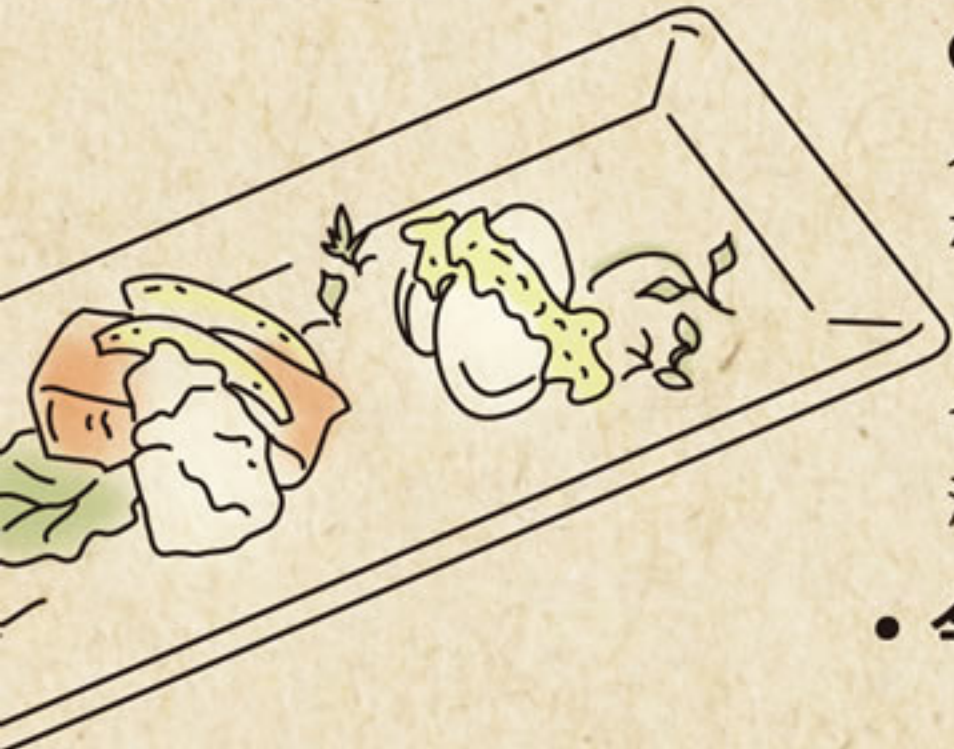
クラフトビール&料理 ペアリングのヒント

その1 色で合わせる
淡い色のビールには、淡い色の料理を。焼鳥なら「塩」。
濃い色のビールには、濃い色の料理を。焼鳥なら「タレ」。

その2 味で合わせる
爽やかなビールには、酸味など軽やかな味の料理を
苦味のあるビールには、焼鳥などコク・甘味のある料理を。

その3 国で合わせる
ご当地で楽しまれてきた組合せに間違いなし。日本の
クラフトビールには和食、アメリカのそれならアメリカ料理。

鮮魚

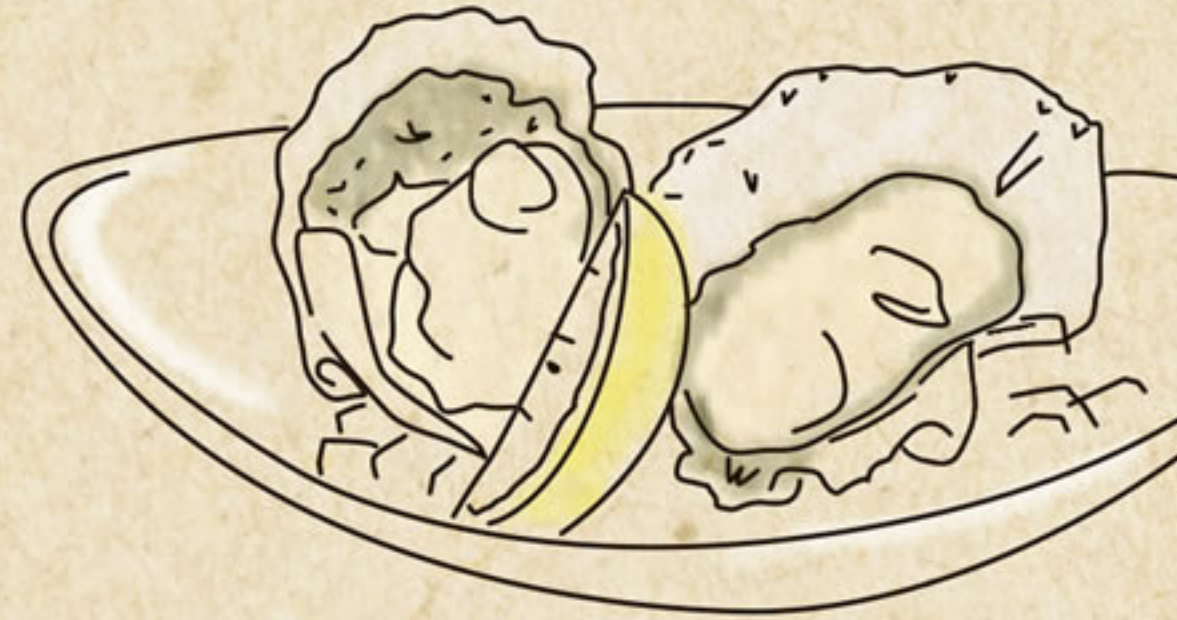


・お刺身盛り合わせ(1人前) 750円^{税込}
※2人前より承ります。

●魚種は当日の入荷状況で変わります●一人前一貫ずつ盛り合わせ。人数分で注文しないとケンカになるかも?●ツマは残っちゃうからお付けしません(フードロス対策!)●そのかわり、ネタに合うアクセントをいろいろ添えます。内容はその日のお楽しみ♪

- ・今日のカルパッチョ 750円^{税込}
- ・たこのガリシア風 750円^{税込}
- ・スモークさば 700円^{税込}
- ・スモークサーモン 750円^{税込}

牡蠣



- ・生牡蠣 1個 300円^{税込} 3個 880円^{税込}
- ・焼き牡蠣 ロックフェラー 1個 450円^{税込}
NYの定番。バターにんにく、パルメザンチーズ、ほうれん草。
- ・焼き牡蠣 和風醤油焼き 1個 450円^{税込}
- ・焼き牡蠣 香草バター焼き 1個 450円^{税込}
- ・牡蠣フライケイジャンクラッカー揚げ 1個 450円^{税込}
- ・牡蠣グラタン 950円^{税込}



サラダ

- ・セレブなトリクラサラダ 850円^{税込}
ザクロ、クルミなど健康と美容に良い食材をふんだんに使用。
- ・チキンのシーザーサラダ 800円^{税込}

テイクアウトの場合、税率が異なるため別価格となります。

イチオシ 焼鳥 まずはコレ

ウチは炭火焼き、昔ながらの正統派、ザ・ニッポンの焼鳥。
これがまたクラフトビールとよく合うんです! ニューヨークじゃ串を片手にゴクゴク!みんなでワイワイ!ってのが人気とか。
皆さんも、クラフトビール×焼鳥で盛り上がってください!

5本盛り合わせ 600円^{税込}

塩かタレを選んでください。

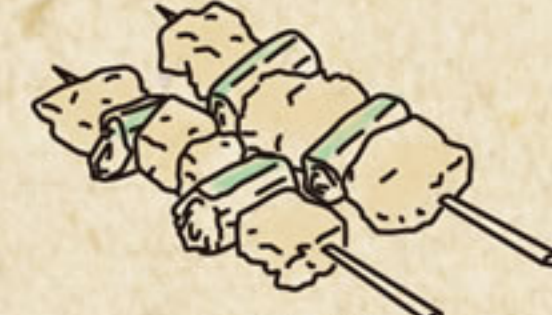


単品 130円^{税込}/本

塩かタレを選んでください。



もも正肉



ねぎ間



とり皮



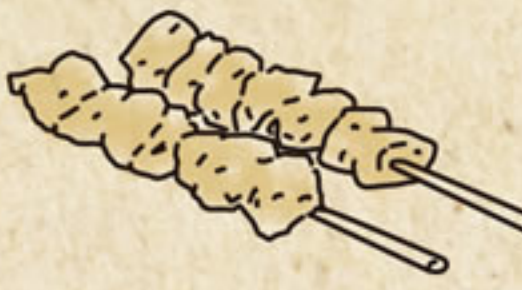
砂肝



ささみ



レバー



ぼんじり



つくね



なんこつ

< 味変のトリセツ >



シゲキを求めるアナタに! **赤鬼の乱**

ハバネロ・青唐辛子・赤唐辛子のコンボ。

相性の良いクラフトビール **オンザクラウド**



流行の“シビカラ” **山椒ペースト**

爽やかな香りのあとにシビレ系の辛味がピリリ!

相性の良いクラフトビール **ブルックリンラガー**



ひと振りで燻製串に! **スモークソルト**

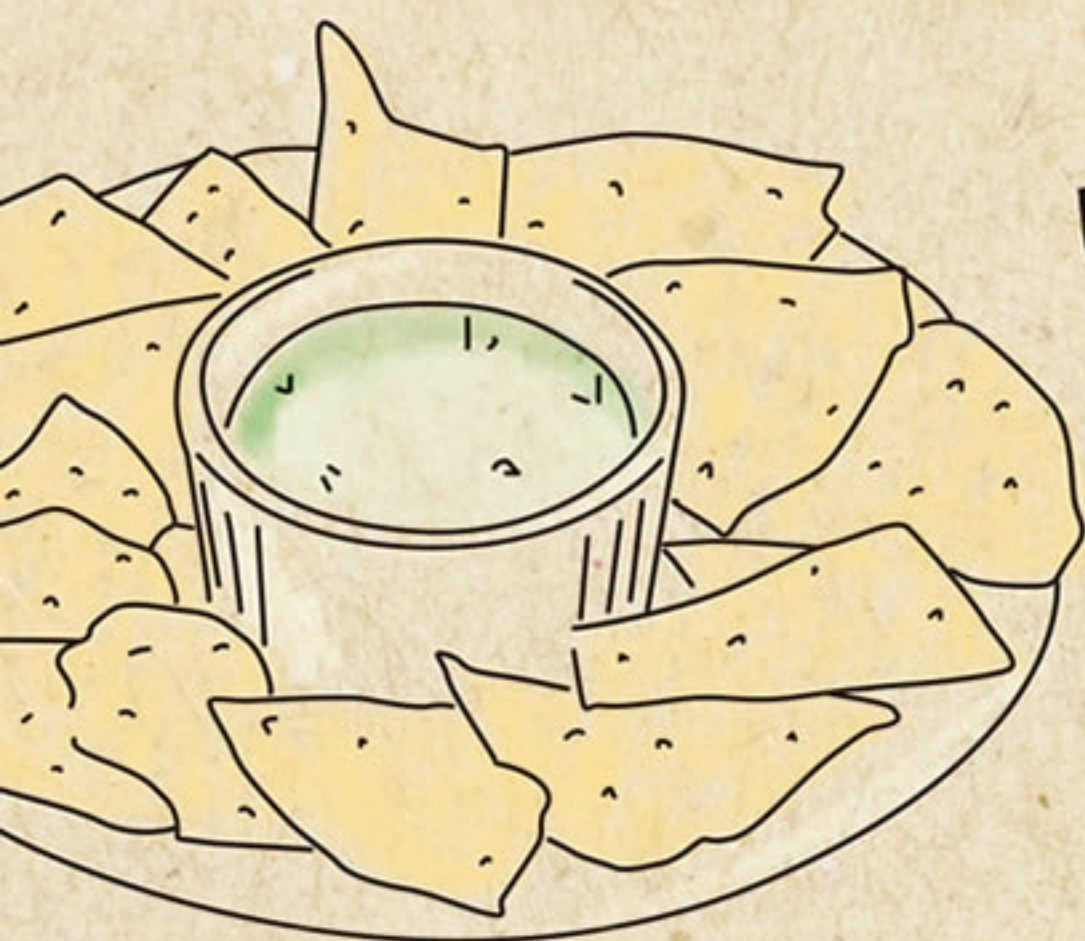
魔法の塩。赤鬼の乱・山椒ペーストとのミックスもおススメ。

相性の良いクラフトビール **496**

テイクアウトの場合、税率が異なるため別価格となります。

おつまみ

- **チャイナタウンの枝豆** 400円税込
スパイシーな仕上がりがビールを引き立てます。
- **キャベツの浅漬けクミン風味** 400円税込
まあ、トレンドなので作ってみました。
- **カラフルトマトとガリのマリネ** 450円税込
オヤジの定番が、女子の定番となりました。
- **玉子たっぷりポテトサラダ タルタルソース** 450円税込
友人のFUTOSHI君の夢を叶えました。
- **スパイシースナックパスタ** 400円税込
お口が寂しい時にどうぞ。
- **ツナ大根サラダ** 400円税込
太めの大根のみずみずしさが良いです。
- **スティックセロリ** 500円税込
なんか健康的な感じ。
- **豚あたりめ** 500円税込
食べてみると違和感はありません。
- **ブラックバンバンジー** 700円税込
ソースに黒ゴマ使ってます。ダークサイドな感じ。
- **チーズ盛り合わせ** 800円税込
ビールとチーズって合うんだよなあ。

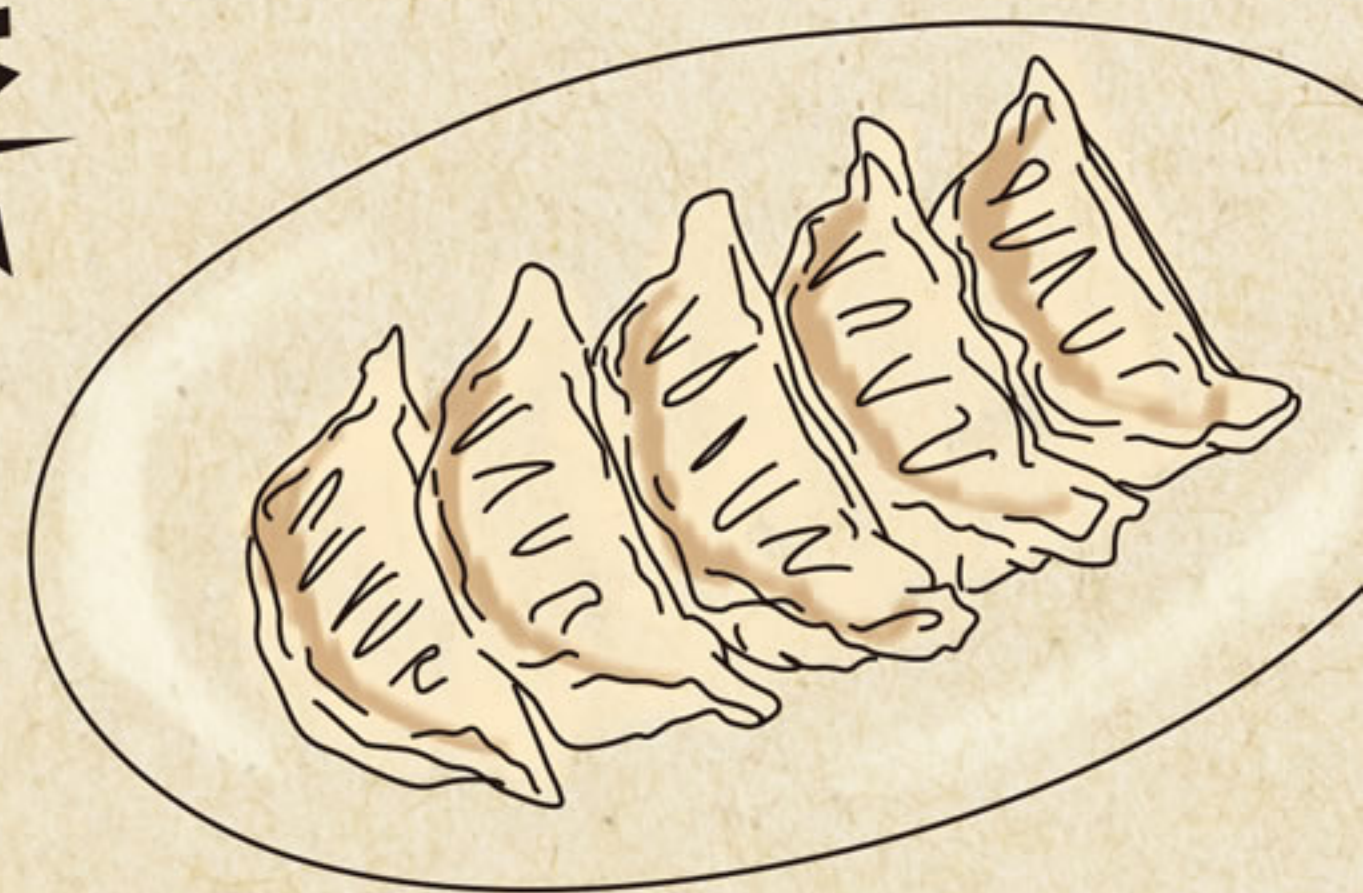


ディップ

ニューヨーカーの大好物2品。
本場の味をそのまま。現地の
風を感じてください。

- **スパイシーチリビーンズのディップ** 550円税込
- **ほうれん草とアーティチョークのディップ** 700円税込

温菜



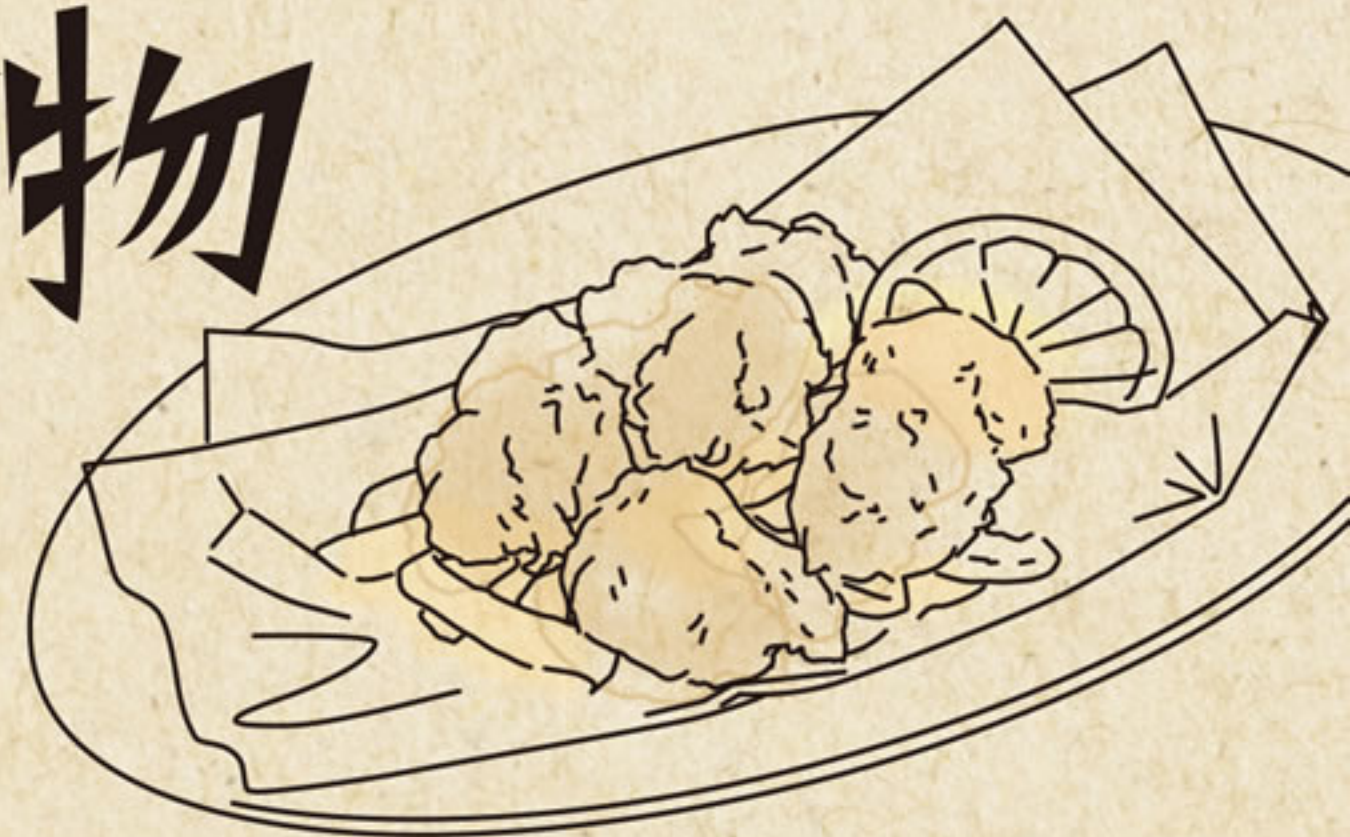
- **ひとくち黒豚餃子** 5個 400円税込
餃子とビールは文化だ!! そうです。
- **インチキオムレツ** 500円税込
インチキ=Chicken in Omlet
- **熱々アンチョビキャベツ** 500円税込
テーブルにあると、なんとなくなくなってるやつです。
- **NYスタイルバッファローチキンウイング 6本** 550円税込
辛さ3段階。 1:普通 2:やや辛 3:激辛
- **鳥肉のソーセージ「トリソー」** 550円税込
ジューシーな鳥のソーセージです。
「チョリソー」ではないので辛くありません。
- **ジャーマンポテト** 550円税込
ケイジャンスパイシースタイル。
- **麻婆椎茸** 750円税込
肉厚の椎茸がゴロゴロ! 美味しい!
- **自家製ラザニア** 950円税込
パスタとミートソース・ホワイトソース! クラフトと相性抜群!!
- **洋食屋のビフテキ(120g)** 950円税込
ビーフステーキ、略してビフテキ。

煮込み



- トマ味噌トリッパ煮込み 500円税込
イタリアンの定番おつまみに味噌を隠し味でアレンジ。こってり濃厚。
- デミソースの牛すじ煮込み 500円税込
大衆酒場の定番おつまみにデミグラスソースを隠し味でアレンジ。

揚げ物



- 鳥のから揚げ レモン風味 500円税込
- 鳥のから揚げ スパイシー 500円税込
- ひとくちポップコーンチキン 500円税込
- チキン南蛮 500円税込
- たこのスパイシー揚げ 500円税込
- カマンベールフライ 550円税込
- のり塩れんこんチップ 500円税込

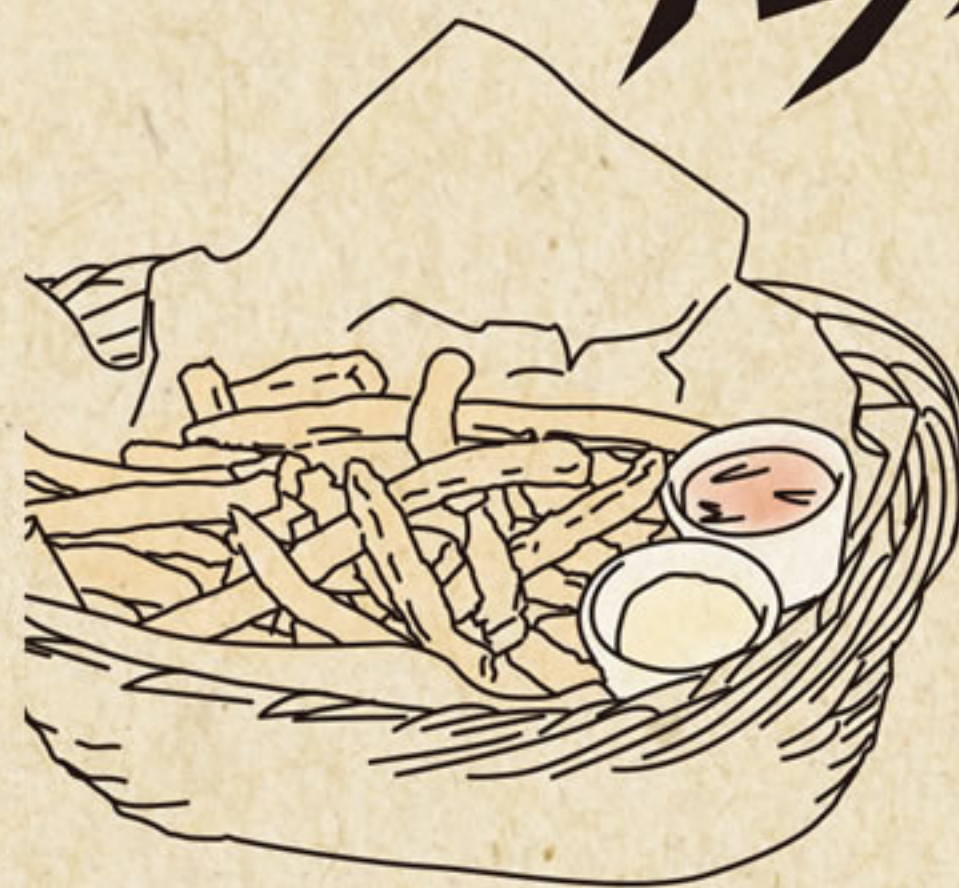
メの食事



メだけじゃありません。おつまみとしても楽しめる食事メニューを考えました。ビールと一緒に楽しんでください。

- 肉まみれのソース焼きそば 700円税込
ビール&焼きそば、私、この組合せ、大好きなんです。肉多めです。
- 浪花のライスカレー 800円税込
リゾットスタイルのクラシカルなカレーです。みんなでシェア可。
- 大人のナポリタン 700円税込
ちよい辛の濃厚ナポリタンスパゲティ。チーズたっぷりプチジャンキー。
- ピザトースト 400円税込
シンプルに仕上げた一品。一皿2ピースです。

ビール酵母の フライドポテト



みんな大好き、人気ダントツ1位のおつまみ。更にビールにマッチさせるためビール酵母を加えました。

デザート

- 抹茶アイス 400円税込
- 手作りクリームブリュレ 400円税込
- チョコレートフォンダン 500円税込

- シンプル塩味 500円税込
- 贅沢トリュフ塩 550円税込
- 辛ロケイジャンスパイス 550円税込
- 通好みのクミン&ミモレット 550円税込

CRAFT BEER MENU

クラフトビールとは…

クラフトビールの定義は様々。

◎伝統的なスタイルにインスパイアされ進化した革新的なビール ◎ユニークな原料や製法の独創的なビール ◎小規模なブルワリーのビール 等
様々な解釈がありますが、我々の定義は次のとおり。

「造り手の感性と創造性が楽しめるビール」

個性あふれるビールを自由に楽しみ、お好みのビールを発見して下さい。

バランスの良いコクのあるタイプ

①ブルックリンラガー



小 ¥540 税込 大 ¥860 税込

NYで人気No.1のクラフトビール
オシャンティーなデザイン、
華やかなホップとカラメル麦芽で
爽やかな飲み口。
当店のハウスビール。

タイプ: Amber Lager
アルコール度数: 5.0%

苦味の効いたパンチのあるタイプ

⑥ブルックリンディフェンダーIPA



小 ¥540 税込 大 ¥860 税込

アメコミのヒーローが街を守るように
ビール文化を守りたい!!
トロピカルフルーツのような香りと
しっかりとした苦味。

タイプ: Golden IPA
アルコール度数: 5.5%

②496 (ヨンキューロク)



小 ¥540 税込 大 ¥860 税込

豊潤さとキレ!
濃密なホップも魅力。
パーフェクトな味わいをご堪能あれ。

タイプ: IPL / アルコール度数: 6.5%

⑦インドの青鬼



小 ¥540 税込 大 ¥860 税込

「青」…ホップの青々とした香り。
「鬼」…思わず「ニガッ」と
言ってしまうほどの個性的な苦味。

タイプ: IPA
アルコール度数: 7.0%

爽やかフルーティーなタイプ

③on the cloud (オンザクラウド)



小 ¥540 税込 大 ¥860 税込

女性に大人気! 白ワインを彷彿とさせる
香りと味わい。某ビール専門家が
どんな料理にも合うと言っていました。

タイプ: Wheat Ale
アルコール度数: 5.5%

⑧常陸野ネストだいだいエール



小 ¥540 税込 大 ¥860 税込

茨城の「福来(ふくれ)みかん」使用。
柑橘の爽やかな香りとはほどよい苦味。

タイプ: IPA
アルコール度数: 6.0%

④ファーイースト 東京ホワイト



小 ¥540 税込 大 ¥860 税込

苦味少なめ。ビール苦手な方へ!
フルーティ、シャープ、ドライ。

タイプ: Wheat Saison
アルコール度数: 5.0%

最後のメにぴったり濃色タイプ

⑨Afterdark (アフターダーク)

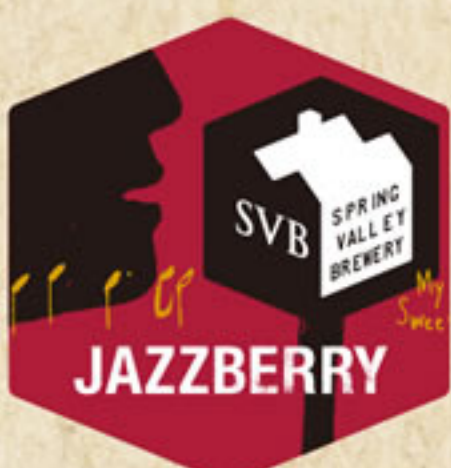


小 ¥540 税込 大 ¥860 税込

まるでカフェラテ。
ほのかな甘みと上質な苦み。
黒ビールを超えた黒ビール。

タイプ: Black Lager
アルコール度数: 6.0%

⑤JAZZBERRY (ジャズベリー)



小 ¥540 税込 大 ¥860 税込

超フルーティーなビール。
ラズベリー果汁が決め手の爽やかな
味わい。赤色で見た目もカワイイ。

タイプ: Fruit Beer
アルコール度数: 5.0%

安心の定番

⑩キリン一番搾り

ジョッキ ¥540 税込

おいしい! おいしい! おいしい!
世界にただ一つが一番搾り製法。
日本のビールは凄いなああ。

タイプ: Pilsner / アルコール度数: 5.0%



ノンアルコール・ビールテイスト飲料
キリン零 ICHI 小瓶 ¥440 税込



※価格はすべて税込です

Beer Taste Map



How To Pair

	やきとり盛合せ(タレ) 鳥肉のソーセージ“トリソー” 	つくねチーズ 	チャイナタウンの枝豆
	コク × 甘しょっぱさ ロースト香 × 肉汁		コク × チーズ トロピカル × スパイス
	ねぎ間 	鳥のから揚げ スパイシー 	もも肉ハーブガーリック
	調和 × 調和 コク × 旨味		ほうれん草とアーティチョークのディップ
	ささみ明太マヨ 	玉子たっぷりポテトサラダタルタルソース 	ぼんじり
	白ワイン風味 × 塩 白 × 白		トマ味噌トリッパ煮込み
	砂肝 	ビール酵母のフライドポテト 	生牡蠣
	フルーティー × 塩 さっぱり × 油		ロースト香 × クリーミー Café × チョコ
	トマトベーコン 	セレブなトリクラサラダ 	やきとり盛合せ(塩)
	赤 × 赤 フルーティー × 酸		本日のお刺身盛合せ
		オールマイティ!!!	

ハイボール

トリクラヒーローのハイボール	¥440 ^{税込}
コークハイボール	¥500 ^{税込}
ジンジャーハイボール	¥500 ^{税込}
バーボンソーダ	¥500 ^{税込}
プレミアムハイボール <ジョニーウォーカー黒>	¥550 ^{税込}

ビアカクテル

シャンディーガフ <+ジンジャーエール>	¥550 ^{税込}
ビターオレンジ <+オレンジジュース>	¥550 ^{税込}
ドッグズノーズ <+ジン>	¥550 ^{税込}
ブラックベルベット <アフターダーク+スパークリングワイン>	¥550 ^{税込}

ウイスキー

I.W. ハーパーゴールド	¥500 ^{税込}
ジョニーウォーカー黒	¥550 ^{税込}

カクテル

トリクラレモン	¥600 ^{税込}
カシスソーダ	¥600 ^{税込}
カシスオレンジ	¥600 ^{税込}
ジントニック	¥600 ^{税込}
モヒート	¥600 ^{税込}
レッドブル&ウォッカ	¥600 ^{税込}
トリクラショットガン	¥330 ^{税込}

クラフトジン

モンキー	¥880 ^{税込}
------	--------------------

ワイン

グラススパークリング		¥500 ^{税込}
グラスワイン白 又は 赤		各¥500 ^{税込}
スパークリング ボトル	ラ・ロスカ・ブリュット <スペイン>	¥2,750 ^{税込}
	アラン・スコット・セシリア・ロゼ <NZ>	¥3,850 ^{税込}
白ボトル	レア・ヴィンヤーズ・シャルドネ <フランス>	¥2,750 ^{税込}
	テラス・ド・ミーニョ・ヴィーニョ・ヴェルデ <ポルトガル>	¥2,750 ^{税込}
	アラン・スコット・ソーヴィニヨン・ブラン <NZ>	¥3,300 ^{税込}
	アラン・スコット・ピノ・グリ <NZ>	¥3,300 ^{税込}
	アラン・スコット・ゲヴェルツトラミネール <NZ>	¥3,850 ^{税込}
赤ボトル	ミラル・ロッソ・オーガニック <イタリア>	¥2,750 ^{税込}
	マルキ・ド・シャス・リザーヴ <フランス>	¥2,750 ^{税込}
	ビーニャ・サンタ・マリーナ・エクウス <スペイン>	¥3,300 ^{税込}
	アラン・スコット・ピノ・ノワール <NZ>	¥3,850 ^{税込}
	アラン・スコット・メルロー <NZ>	¥3,850 ^{税込}

ソフトドリンク

コカ・コーラ	¥330 ^{税込}	ジンジャーエール	¥330 ^{税込}	ウーロン茶	¥330 ^{税込}
オレンジジュース	¥330 ^{税込}	レッドブル	¥390 ^{税込}		

裏メニュー、あります。日本酒・焼酎・ホッピー・サワー・・・従業員にお尋ねください。

※価格はすべて税込です