



Let's have Fun
with Beer
in Hand!

「とりあえず」の
ビールによく合う前菜
揃えました

RAW BAR

ロウバー



Marinated Kraft Salmon
with Herb &
Lemon Cream

クラフトサーモンマリネ
ハーブとレモンの
クリーム

1,200 [1,320]



Fresh
Oyster



Fresh Oyster

兵庫県産 フレッシュオイスター

1piece 580 [638]



Marinated Octopus
with Aioli Sauce

真たこのマリネ
アイオリソース

980 [1,078]



Chilled Confit of
Japanese Sardine
with Marinated
Red Bell Peppers

真いわしの
冷製コンフィと
赤パプリカのマリネ

880 [968]



SNACKS

スナック

Tartar Popcorn Shrimp

タルタルポップコーンシュリンプ 1,200 [1,320]



Beer Onion Rings with Sour Cream Onion Dip

ビアオニオンリング
サワークリームオニオンディップ 900 [990]



Truffle Popcorn

トリュフポップコーン 680 [748]



Spicy Cashew Nuts

スパイシーカシューナッツ 620 [682]



みんな大好き
おつまみの定番!

French Fries

フレンチポテトフライ 780 [858]



APPETIZERS

アペタイザー

バルバラの生ハムは、
サラミエーレ御用達・タマニーニ社の
プロシュット用手动スライサーを使って、
オーダーが入ってから1枚ずつ
丁寧に切りだして提供いたします。
切りたての香りと、約1mmのこだわりの薄さでしか
味わえない、ふんわり舌の上でとろける
口どけをお楽しみください！



Nine-Month-Aged
Spanish Cured Ham Jamon Serrano

9か月熟成スペイン産生ハム

ハモンセラノ S 820 [902]

M 1,080 [1,188]



Caprese with
Seasonal Fruits
& Burrata Cheese

季節果物と
ブッラータチーズの
カプレーゼ

1,500 [1,650]

フルーツは季節で変わります



Oeuf-Mayonnaise

ウフマヨ

680 [748]



Braised Japanese
Beef Hormone
in Spicy Arabicata

国産牛ホルモンの
麻辣アラビアカタ
煮込み

990 [1,089]



Roasted Cauliflower
with Duca Spice
& Lime

カリフラワーの
ロースト
デュカスパイスと
ライム

890 [979]

AJILLO

アヒージョ

アヒージョと
一緒に！

Bread
パン

1piece 200
[220]



Soft Shell Shrimp
& Mushroom Ajillo

ソフトシェルシュリンプと
マッシュルームのアヒージョ

1,100 [1,210]





ビール入りの衣で
カラッと揚げた
フィッシュ&チップス



Fish & Chips
クラフトビール衣の
フィッシュ&チップス 1,440 [1,584]

SALAD サラダ



Caesar Salad with Grilled Bacon,
Half-boiled Egg & Romaine Lettuce

ベーコングリーンと半熟卵、
ロメインレタスのシーザーサラダ

S 860 [946]
M 1,300 [1,430]



Salad with Lettuce & Onion

レタスとオニオンの
シンプルサラダ

S 800 [880]
M 1,200 [1,320]



PASTA

パスタ

*Beef Bolognese
with Cheese Fondue*

Beer-Braised Beef Bolognese
with Cheese Fondue

牛肉のビール煮込み風ボロネーゼ
チーズフォンデュがけ

1,800 [1,980]

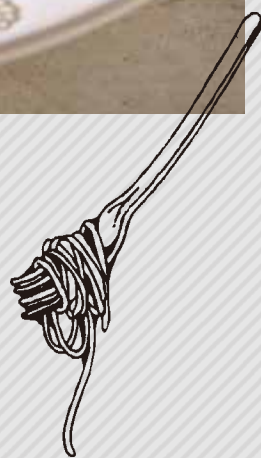


*RED
Carbonara*

RED Carbonara
with Red Shrimp & Pancetta

赤海老とパンチェッタの
REDカルボナーラ

1,780 [1,958]



*Lemon
Peperoncino*

Lemon Peperoncino
with Awaji Island Shirasu
& Romaine Lettuce

淡路島しらすと
ロメインレタスの
レモンペペロンチーノ

1,300 [1,430]





Mixed Paella

Mixed Paella with Red Shrimp, Salsiccia & Mussels

赤海老とサルシッチャ、ムール貝のミックスパエリア

1,800 [1,980]

PAELLA

パエリア

Paella with Iberian Pork, Mushrooms & Almonds

イベリコ豚とキノコ、アーモンドのパエリア

1,650 [1,815]



Pork & Mushrooms



Octopus & Potatoes

Galician Squid Ink Paella with Octopus & Potatoes
たことジャガイモのガリシア風イカ墨パエリア

1,750 [1,925]



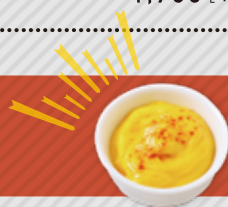
Shrimp & Avocado

Sweet Chili Carbonara Paella with Shrimp & Avocado
海老とアボカドのスイートチリカルボナーラパエリア

1,780 [1,958]

TOPPING SAUCE

+100 [110]



AIOLI SAUCE

アイオリソース

本場スペインで用いられるソース。ガーリックの風味とまろやかなコクが、パエリアと相性抜群！



GOOD PIZZA

Pizza Margherita

ピッツァ

Smoked Mozzarella Margherita
 燻製モッツアレラの
 マルゲリータ
 1,750 [1,925]



Beef Pizza

Cheese Pizza with Braised Beef & Konnyaku
 ビールに合う!牛すじとこんにゃくの
 どて煮チーズピッツァ

1,900 [2,090]



Quattro Formaggi

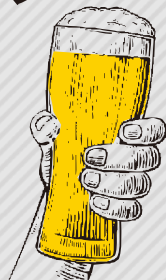
Honey Quatro Formaggi
 ハニークアトロフォルマッジ

1,940 [2,134]

ORIGINAL ROAST CHICKEN

オリジナル ローストチキン

こだわりのローストチキンは、
 ミネラル分の高い厳選した塩で
 旨味をシンプルに引き出し、
 特製の高圧オーブンで熱々ジューシー!
 ビールが進むこと間違いなし!



Roasted Chicken
 グッドビア ローストチキン

プレーン	1piece	900 [990]
麻辣スパイシー	1piece	1,000 [1,100]
とろーりチーズ	1piece	1,000 [1,100]

スパイスには落花生を含んでおります。
 アレルギーのお客様はご注文をお控えください。



Roasted Chicken



Spicy



Cheese

GRILL & OVENS

グリル & オーブン

Grilled Grass Fed Beef with Gorgonzola Sauce

グラスフェッドビーフのグリル
ゴルゴンゾーラソース

*Grilled Beef
with
Gorgonzola
Sauce*

3,400 [3,740]



*Grilled
Salmon*

Silver Salmon Grilled with Red Wine Butter
シルバーサーモングリル 赤ワインバター添え

2,200 [2,420]



*Oven-baked
Pork Loin*

Oven-baked Bone-in Pork Loin
骨付き愛知みかわ豚ロースのオープン焼き

2,640 [2,904]



*Hamburger
Steak*

Hamburger Steak Onion Demiglace Sauce
ハンバーグステーキ オニオンデミグラスソース

1,800 [1,980]



*Grilled
Sausage*

Assorted Grilled Sausage
ソーセージグリル盛り合わせ

2,400 [2,640]

CREPE

クレープ



Crepe with Island Honey Lemon
& Mascarpone Cream

島ハチミツレモンと
マスカルポーネクリームのクレープ

845 [930]



Crepe with Salted Caramel Sauce & Essiree Butter

塩キャラメルソースとエシレバターのクレープ

800 [880]



Crepe with Echille Butter & Pure Maple

エシレバターとピュアメープルのクレープ

709 [780]

Seasonal Crepe

季節のクレープ

スタッフまでお尋ねください

1,354 [1,480]

COFFEE / TEA

Coffee

コーヒー (HOT/ICED)

600 [660]

Cafe Latte

カフェラテ (HOT/ICED)

600 [660]

Tea

紅茶 (HOT/ICED)

600 [660]

BARBARA

Wonderful table life style for Nice people!

DRINK MENU

BEER ビール



コエドビールが全6種、樽生で飲める！

「コエドビール」は埼玉川越を拠点としたコエドブルワリーが提供するクラフトビールです。
「Beer Beautiful」というコンセプトを掲げ、実際にドイツからビールマイスターを呼び寄せて技術を学び、
15年かけて世界に通用するビールを完成させ、日本を代表するビールとして海外でも高く評価されています。



瑠璃
RURI

S 670 [737]
M 870 [957]
L 1,200 [1,320]

これぞビール、間違いのない旨さ

軽めの苦味と、すっきりとしたキレのあるプレミアムビール。
どんな料理にも合い、ずっと飲み続けられる
COEDO入門の1杯目。



白
SHIRO

S 850 [935]
M 1,050 [1,155]
L 1,460 [1,606]

苦みが少なく、ビールが苦手な方にも

苦味が少なく、とてもフルーティーな香り。
無濾過らしく口あたりはとても滑らか。
そのやさしい味はまさしく「白色」。



伽羅
KYARA

S 670 [737]
M 870 [957]
L 1,200 [1,320]

ビターな味に香りが深い、大人のビール

爽やかな柑橘を思わせる香り、
そしてしっかりとした苦味によって作られるボディ。
伽羅色をした、ビターな大人のビール。



毬花
MARIHANA

S 730 [803]
M 930 [1,023]
L 1,460 [1,606]

旨味を感じる、ビール好きのための一杯

アメリカ産アロマホップを贅沢に投入し、
グレープフルーツのようなしっかりとしたフレーバーがあり、
シトラスを思わせるアロマが香るセッション・IPAスタイル。



漆黒
SHIKKOKU

S 850 [935]
M 1,050 [1,155]
L 1,460 [1,606]

すっきりとした味わいの黒ビール

まろやかで、香ばしさが口に広がる黒ビール。
艶やかな黒色と茶白色の細やかな泡立ちの
コントラストが冴える長期熟成ビール。



紅赤
BENIAKA

S 950 [1,045]
M 1,150 [1,265]
L 1,680 [1,848]

サツマイモの濃厚なコクと甘み

とても濃厚で、贅沢なコクと甘みが特徴。
上質の麦芽と薩摩芋とビール職人が生み出す、
今だかつてないビール体験をどうぞ。

BEER COMPARISON

コエドビールの飲み比べ
をご用意してます！

Beer Tasting Set
飲み比べセット

3種 1,228 [1,350]
4種 1,573 [1,730]
5種 1,973 [2,170]
6種 2,364 [2,600]



PREMIUM BEER COCKTAIL

コエドビールで作るビアカクテル



Shiro x Lemon
白 × レモン (パナシェ)

フルーティーな白とレモンの
さわやかなビアカクテル。 850 [935]



Shikkoku x Ginger
漆黒 × 生姜 (シャンディーガフ)

まろやかな漆黒と生姜を組み合わせた
女性でも飲みやすい、大人のビアカクテル。 850 [935]

BEER ビール

Sapporo Black Label

サッポロ黒ラベル 627 [690]

Yebisu Beer

エビスビール 673 [740]

Shirohonoka

白穂乃香 愛知県生まれのプレミアムビール 782 [860]

Non-Alcoholic Beer

ノンアルコールビール 673 [740]



STANDARD BEER COCKTAIL サッポロ黒ラベルで作るビアカクテル

Shandy Gaff

シャンディーガフ

Cassis Beer

カシスビア

Cork Beer

コークビア

Beer Spritzer

ビアスプリッツァ

Panache

パナシェ

Red Eye

レッドアイ

Bitter Orange

ビターオレンジ

ALL 680 [748]



HIGH BALL ハイボール

Highball

ハイボール 673 [740]

Coke Highball

コークハイボール 709 [780]

Ginger Highball

ジンジャーハイボール 709 [780]

Honey Lemon Highball

ハニーレモンハイボール 709 [780]

SOUR サワー

Lemon Sour

レモンサワー 618 [680]

Earl Grey Tea Sour

アールグレイティーサワー 709 [780]

Mint Sour

ミントサワー 709 [780]

Tomato Sour

トマトサワー 709 [780]



SUNGRIA

サングリア

ALL 800 [880]



Sangria with Apple & Lychee
林檎とライチのサングリア

Sangria with Peach & Pomegranate
桃とザクロのサングリア



MOJITO モヒート

ALL 891 [980]

Mojito
モヒート

バカルディモヒート / ソーダ /
ミント / ライム

Mojito with Coke & Lemon
コーク&レモンモヒート

バカルディモヒート / コーラ /
ミント / レモン

Mojito with Pineapple & Ginger
パイン&ジンジャーモヒート

バカルディモヒート / ジンジャーエール /
パインジュース / ミント / ライム

COCKTAIL

カクテル

ALL 664 [730]

GIN

- Gin Tonic
ジントニック
- Gin Ricky
ジンリッキー
- Gin Buck
ジンバック

VODKA

- Moscow Mule
モスコミュール
- Vodka Tonic
ウォッカトニック
- Bloody Mary
ブラッディーメアリー

TEQUILA

- Tequila Tonic
テキーラトニック
- Tequila Sunrise
テキーラサンライズ
- Mexicoke
メキシコーク

PASSOA

- Passoa Orange
パッソアオレンジ
- Passoa Grapefruits
パッソアグレープフルーツ

FRAMBOIS

- Frambois Ginger
フランボワーズジンジャー
- Frambois Orange
フランボワーズオレンジ

PEACH

- Fuzzy Navel
ファジーネーブル
- Peach Soda
ピーチソーダ

CASSIS

- Cassis Soda
カシスソーダ
- Cassis Orange
カシスオレンジ

RUM

- Rum Coke
ラムコーク
- Rum Tonic
ラムトニック

LYCHEE

- Lychee Tonic
ディタトニック
- Lychee Grapefruits
ディタグレープフルーツ

WINE COCKTAIL

ワインカクテル

Mimosa
ミモザ

ALL 691 [760]

Kir Royale
キールロワイヤル

Kir Imperial
キールインペリアル

Kitty
キティ

Kir
キール

American Lemonade
アメリカンレモネード

WINE ワイン

SPARKLING WINE

スパークリングワイン



Espace of Limari

エスパス オブ リマリ
スパークリング

[アルゼンチン / ドライ]

引き締まったタンニン分が感じられる、
フレッシュでフルーティーな味わい。

GLASS 800 [880]
BOTTLE 3,800 [4,180]

CHAMPAGNE

シャンパン



Champagne Taittinger

シャンパーニュ
テタンジェ

[フランス / ドライ]

複数のヴィンテージのワインを
バランス良くブレンドし、
優れた芳香が広がり、エレガントで
バランスのとれたフレッシュ味わい。

BOTTLE 9,800 [10,780]

WHITE WINE

白ワイン



Pasqua Bianco Veneto

パスクア ビアンコ
ヴィネト

[イタリア / セミドライ]

バランス良くまろやかな味わい
おだやかな酸味が溶け込んだ
フレッシュで親しみやすいワイン。

GLASS 700 [770]
BOTTLE 3,200 [3,520]



Domaine de Gras Estate Chardonnay

ドメーヌ デ グラス
エステート シャルドネ

[チリ / ドライ]

厚みのある果実味と、
しっかりとした綺麗な酸が程よい。
滑らかで柔らかな質感。

GLASS 800 [880]
BOTTLE 3,900 [4,290]

Torres Vina Esmeralda

トーレス ヴィーニャ エスメライダ
[スペイン / フルーティー]

BOTTLE 3,500 [3,850]

Bogle Vineyards Chardonnay

ボーグル ヴィンヤーズ シャルドネ
[アメリカ / リッチ]

BOTTLE 4,600 [5,060]

RED WINE

赤ワイン



Pasqua Rosso Veneto

パスクア ロッソ
ヴィネト

[イタリア / ドライ]

やわらかく包み込むように
ブドウの風味が広がる
渋みの少ない味わいです。

GLASS 700 [770]
BOTTLE 3,200 [3,520]



Domaine de Gras Estate
Cabernet Sauvignon

ドメーヌ デ グラス エステート
カベルネ ソーヴィニヨン

[チリ / ミディアム]

凝縮度の高い果実味。
繊細で丸みのあるタンニンが
エレガントな印象。

GLASS 800 [880]
BOTTLE 3,900 [4,290]

Nugan Estate Shiraz

ヌーガン エステート シラー
[オーストラリア / フルボディ]

BOTTLE 3,500 [3,850]

Sileni Cellar Selection Pinot Noir

シレーニ ピノワール
[ニュージーランド / ミディアム]

BOTTLE 4,200 [4,620]

NON ALCOHOLIC ノンアルコールカクテル

1883
MAISON ROUTIN
FRANCE

1883シロップの源泉は、才能ある薬草師であったフィリベール・ルータンの構想から始まりました。1883年の創業以来アロマの研究を続けること130年、その代々受け継がれてきた作り手の大胆さと完璧を追い求める熱意によって、1883ブランドは現在はフランスの国内生産第2位、80カ国で展開されています。

また、ヨーロッパ初となる「味覚」や「調香」の研究施設『1883ラボ』を有し、そこでは日々20名が2000種類以上ある調香の中から調合を繰り返しています。香り、味わい共にそのテロワールの食材に最も近く、年間150のレシピを開発。その洗練され尽くされた味わいは、他ブランドの追隨を許しません。

ALL 700 [770]



Melon Soda
メロンソーダ

1883マスクメロン × ソーダ



Shirley Temple
シャーリーテンプル

1883ザクロ × ジンジャーエール



Arnold Palmer
アーノルドパーマー

1883レモン × アイスティー



Cherry Coke
チェリーコーク

1883チェリー × コーラ

SOFT DRINK

ソフトドリンク

COFFEE / TEA

Coffee
コーヒー (HOT/ICED) 600 [660]

Cafe Latte
カフェラテ (HOT/ICED) 600 [660]

Tea
紅茶 (HOT/ICED) 600 [660]

JUICE / SODA

Ginger Ale
ジンジャーエール 600 [660]

Cola
コーラ 600 [660]

Tonic Water
トニックウォーター 600 [660]

Soda
ソーダ 600 [660]

Oolong Tea
ウーロン茶 600 [660]

Orange Juice
オレンジジュース 600 [660]

Tomato Juice
トマトジュース 600 [660]

Apple Juice
アップルジュース 600 [660]

Cranberry Juice
クランベリージュース 600 [660]

Grapefruits Juice
グレープフルーツジュース 600 [660]

食物アレルギーまたはその他食材のお取り除きをご希望されるお客様へ



左記QRコードより「特定食材の除去に関するポリシー」をご確認いただきまして、弊社の安全に関するお願いにご了承いただけましたらスタッフへご希望をお申し付けください。
(Language: 日本語・English・中文)

コードが読み取れないお客様はスタッフまでお声がけください。

[Policy of the removal of specified ingredient]
Customers with food allergies are keen on removing specific ingredients. Please check for our "Policy of the removal of specified ingredient" which is written on our website.
You can connect our website by scanning this QR code.

【關於去除特定食物的政策】
有食物過敏的顧客與其他希望能去除某項原料的顧客，請掃描QRCode，並參閱我司的官網上「關於去除特定食物的政策」。