



# Schmatz original beers

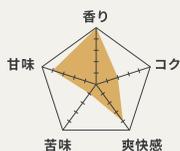
シュマッツ オリジナルビール

ドイツの職人が醸造する、シュマッツこだわりのオリジナルビールです。  
本場の伝統と技術で造られた特別な一杯を、ぜひ味わってください。



## weizen ヴァイツェン

style: ヴァイツェン  
IBU: 10,6 / alc: 5,5%  
color (SRM): 8

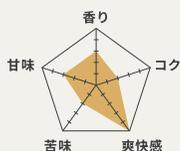


華やかな香り  
もちもちの泡  
苦味の少ないドイツ伝統の白ビール  
fruity white



## helles ヘレス

style: ヘレス  
IBU: 12,7 / alc: 5,0%  
color (SRM): 2



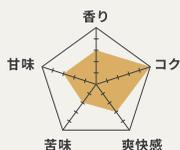
麦芽の風味  
ホップの苦みは控えめ  
グイグイ飲める軽やかなヘレス  
malty sweetness



## lager ラガー

style: メルツェン  
IBU: 13,5 / alc: 5,5%  
color (SRM): 15

FINEST BEER  
SELECTION 2023

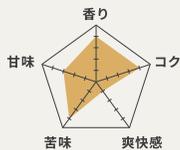


FINEST BEER SELECTION 2023 金賞  
長期熟成  
モルトのコクと旨味  
ミディアムボディのラガービール  
rich golden



## IPA アイピーエー

style: アイピーエー  
IBU: 48,0 / alc: 6,5%  
color (SRM): 21



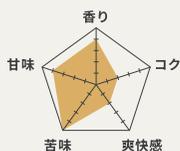
柑橘の香り  
ほのかな甘み  
苦味のキレもよく何杯でも飲めるIPA  
bitter hops

International  
Beer Cup  
2023 銀賞



## juicy hazy IPA ヘイジーアイピーエー

style: ヘイジーアイピーエー  
IBU: 52,0 / alc: 7,3%  
color (SRM): 5



International Beer Cup 2023 銀賞  
トロピカルな香り  
ジューシーな口当たり  
フルーティーでアロマティックなIPA  
juicy haze

※掲載のオリジナルビールに加え、シーズナルビールもご用意しております。  
※店舗ごとに内容が異なる場合がございますので、詳細は各店でご確認ください。

# salad

お肉料理と一緒に

## ロメインレタスのグリルシーザーサラダ

grilled romaine caesar wedge

グリルしたシーザーサラダをサワークリームとオニオンのドレッシングでシュマッツ風にアレンジ。

990

1089

## 生ハムサラダ - バルサミコドレッシング

schinkenspeck salad

生ハムと相性の良いセルバチコ・クルミ・バルサミコビネガーのサラダ。

880

968



ロメインレタスのグリルシーザーサラダ

# german snack pizza

ドイツ南西部の郷土料理で、薄く伸ばしたパン生地にクリームや具材をのせて焼いたドイツ風ピザ

## マルゲリータ

margherita

サワークリームソース・バジル・チェリートマト・ステップンチーズ

690

759

## 飴色玉ねぎ & チーズ

roasted onion and cheese

グリルオニオンソース・チーズ・フライドオニオン

590

649

## クラシック

classic - bacon and onion

サワークリームソース・オニオン・ベーコン

550

605

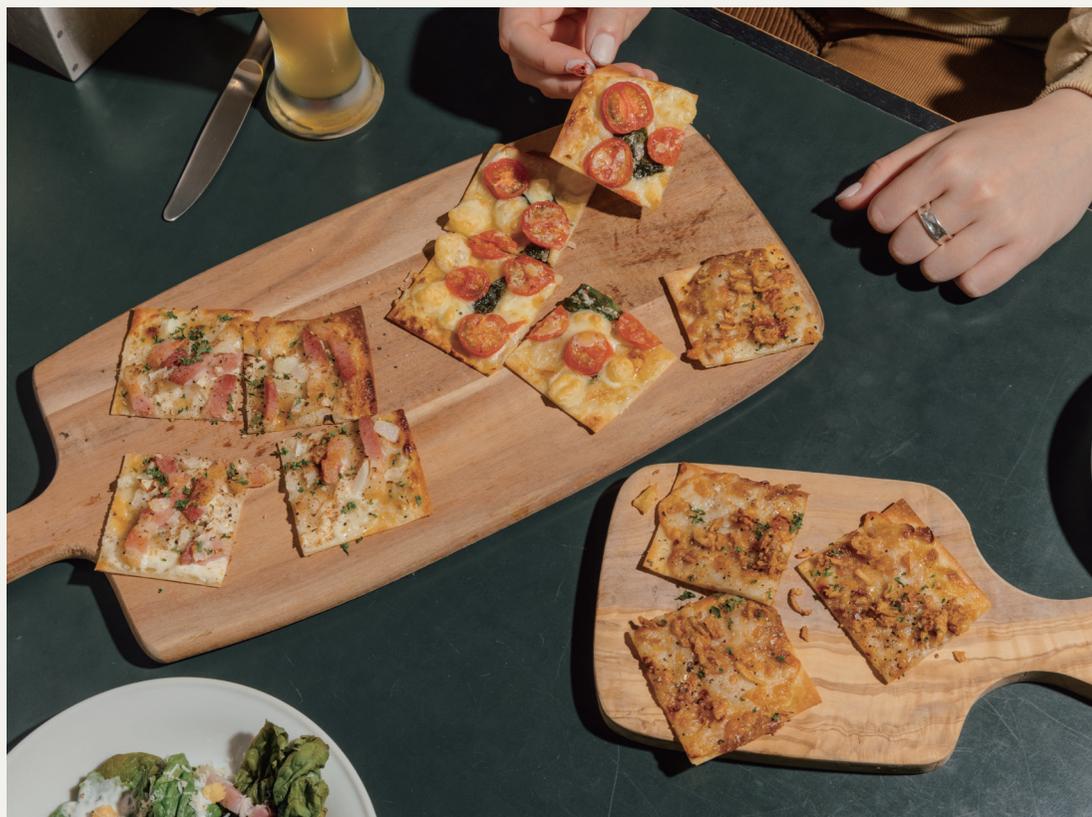
## バジルとシラス

basil and shirasu

サワークリームソース・バジル・チェリートマト・シラス・ニンニク・ステップンチーズ

550

605



# appetizer

冷菜・温菜小皿料理

## 自家製ジャーマンピクルス

homemade german pickles

ディル風味の自家製ピクルス。

550

605

SCHMATZ

## うずら卵の黒ビールマリネ

schwarzbier marinated eggs

うずらの卵を自家製黒ビール醤油で漬けました。

690

759

## きのこのピクルス

pickled mushrooms

旬のきのこのピクルス。ヨーロッパの北部では保存食として食されています。

550

605

## バイエルン風チーズディップ“オバツダ”

bavarian style cheese dip “obatzda”

成田シェフ考案のレシピ！バイエルンの伝統的な味を日本で再現。

550

605

## ジャーマンポテトサラダ“カルトツフェルザラート”

kartoffelsalat

本場ドイツのポテトサラダ マヨネーズを使用せずピネガーで仕上げたさっぱり味。

500

550

## こはだのロールモプス

kohada rollmops

酢漬けコハダで自家製ピクルスを巻きました。

600

660

## メットヴルスト風 粗挽き生ハムのブルスケッタ

bruschetta with coarsely ground ham mettwurst style

ドイツで食される生挽肉”メット”日本風に生ハムでアレンジ

600

660

## 自家製ザワークラウト

homemade sauerkraut

ドイツ人創業者のお母さんのレシピでつくるザワークラウト。

400

440



ジャーマンポテトサラダ “カルトツフェルザラート”



こはだのロールモプス

SCHMATZ

## ふわふわジャーマンオムレツ “ホッペルポッペル”

hoppel poppel german egg omelet

きのこ、デミグラスソース、チーズをオムレツにとじこめました。

790  
869

## ミニベーコンソーセージの揚げピンチョ (2本)

mini bacon sausages

塩気の効いた生ベーコンソーセージを揚げました。ビールによく合います。

500  
550

## ジャーマンポテト

german potatoes

ドイツ人が「ジャーマンポテトと言えばこれ!」という本場のレシピ!

600  
660

## レバーケーゼの串揚げ (2本)

fried leberkäse sticks with gorgonzola sauce

ドイツ定番のミートローフ。(レバーは使用していません)

串カツ風にアレンジしてゴルゴンゾーラチーズソースをかけました。

550  
605

## シャンピニオンプファンネ

champignonpfanne

マッシュルームの炒め煮。きのこことたまねぎの旨み出ます。

ニンニクの効いたサワークリームと一緒にどうぞ。

650  
715

# fries

大人気のフリット!ひと味もふた味も違います

## フライドポテト

french fries

熱々のポテトをお楽しみください。

650  
715

SCHMATZ

## アンチョビフライドポテト

anchovy fries

アンチョビガーリックバターのフライドポテト。

850  
935

## 芳醇トリュフフライドポテト

truffle fries

トリュフの香り豊かなワンランク上のフライドポテト。

800  
880



オバツダ



アンチョビフライドポテト

# sausage

満足感の高いこだわりソーセージ

## 単品

- |                                |            |                        |            |
|--------------------------------|------------|------------------------|------------|
| <b>スモーク smoked</b>             | <b>600</b> | <b>ガーリック garlic</b> 🍷  | <b>660</b> |
| スモーク独特の香りが口いっぱいに広がります。         | 660        | ニンニクとナツメグが効いた粗びきソーセージ。 | 726        |
| <b>ハーブ herb</b> 🍷              | <b>600</b> | <b>バジル basil</b>       | <b>660</b> |
| セレクトハーブを使用。香りがとても豊か。           | 660        | バジルの香りが爽やか。            | 726        |
| <b>スモークチーズ smoked cheese</b> 🍷 | <b>660</b> |                        |            |
| たっぷりのチーズを詰め込んだスモーク粗びきソーセージ。    | 726        |                        |            |

- |  |             |
|--|-------------|
| <b>SCHMÄTZ</b> <b>ソーセージ 3 種盛り</b> (スモーク・ハーブ・チーズ) 🍷   | <b>1990</b> |
| <b>three sausage platter</b>                         | 2189        |
| 本場の味にアレンジされたオリジナルソーセージ。                              |             |
| <b>ベルリン名物! カリーヴルスト</b> 🍷🍷                            | <b>980</b>  |
| <b>currywurst</b>                                    | 1078        |
| カレーケチャップの甘辛ソースをかけたソーセージをフライドポテトと一緒にどうぞ。              |             |
| <b>ニュルンベルガーソーセージとジャーマンポテト</b> 🍷🍷                     | <b>1490</b> |
| <b>nuremberg mini sausages &amp; german potatoes</b> | 1639        |
| ドイツ南東部ニュルンベルグ地方の名物料理。                                |             |



ソーセージ 3 種盛り



ニュルンベルガーソーセージとジャーマンポテト

# grilled menu

グリルメニュー

- SCHMATZ** **国産牛のサーロイングリル**   **3150**  
grilled half wagyu sirloin 3465  
上質な脂と赤身のバランスがバツグンの国産牛サーロインをミディアムレアでグリルしました。
- 麦富士豚のグリル**  **1272**  
grilled iberico pork 1400  
柔らかくきめ細かいプレミアムポークを完熟トマトソースで味わえます。
- サーモンのレアグリル**    **1800**  
grilled rare salmon 1980  
アトランティックサーモンのグリルです。  
自家製タルタルと一緒に。
- SCHMATZ** **ラムグリル**   **1600**  
grilled lamb 1760  
赤身の旨味の強いラムランプ肉を時間をかけてグリルしました。  
バルサミコと粒マスタードのソースでお食べください。

※グリルメニューは焼き時間にお時間がかかるため、ご提供にお時間をいただきます。



国産牛のサーロイングリル



サーモンのレアグリル

# main dish

シュマツツの人気定番料理

- SCHMÄTZ** **パプリカとフレッシュトマトのシュニッツェル** 🍴🍷  
schnitzel with red bell pepper and fresh tomato  
パプリカとトマトをフレッシュなソースに仕立てました。仕上げに削りたてのパルミジャーノレッジャーノをトッピング。  
**1980**  
2178
- トリュフ薫るイエガーシュニッツェル** 🍴🍷  
truffle jägerschnitzel  
トリュフの香り豊かなマッシュルームソースのシュニッツェル。  
**1980**  
2178
- ブルギニヨンバターハンバーグ** 🍴🍷  
burgundy butter hamburg  
パセリとニンニク、レモンを使ったバターソース  
**1600**  
1760
- 牛タンゲーラッシュ** 🍴🍷  
beef tongue goulash  
パプリカの香りが程よく効いたドイツ風ビーフシチュー。  
**1580**  
1738

# bread

パンは他のお料理の味のリセットしてくれます

- ブレッツェル** 🍴  
brezel  
ビール・ソーセージ・ブレッツェルで本場ドイツの食事体験が完結！  
**600**  
660
- ブレッド盛り合わせ** 🍴🍷  
assorted bread  
バケット2ピースとブレッツェルの盛り合わせ  
**700**  
770



パプリカとフレッシュトマトのシュニッツェル



牛タンゲーラッシュ

# pasta

クオリティにこだわった自家製パスタメニュー

**たっぷりステッペンチーズのケーゼシュペッツレ** 🌿🍷🍴 **1100**  
cheese spätzle 1210

南ドイツの郷土料理ケーゼシュペッツレにステッペンチーズをたっぷりかけてグラタン風アレンジしました。

**SCHMÄTZ** **牛ラゲータリアテッレ** 🌿🍷🍴 **1700**  
beef ragù tagliatelle 1870

牛肉を赤ワインでほろほろになるまで煮込んだソース。

**卵黄コンフィとリガトーニのカルボナーラ** 🌿🍷🍴 **1600**  
egg yolk confit and rigatoni carbonara 1760

**黒ビール仕立てのラザニア** 🌿🍷🍴 **1400**  
dark beer lasagna 1540

黒ビールでコクを出したボロネーゼソースを使用しています。

**ピリ辛トマトソースのニョッキ** 🌿 **1650**  
spicy tomato sauce gnocchi 1815

アサリとムール貝の旨味たっぷりのピリ辛トマトソース



ラザニア



たっぷりステッペンチーズのケーゼシュペッツレ

# dessert

お店で手づくり大人のデザート

- SCHMÄTZ** **ビール麦芽のパンナコッタ** 🍷🥛 **400**  
**panna cotta**  
440  
焙煎したモルトとビールで作ったソースをトッピングしたシュマッツ特製のパンナコッタです。
- ラズベリークレーンブリュレ** 🍷🥛 **720**  
**raspberry crème brûlée**  
792  
ラズベリーをたっぷりトッピングしたクレーンブリュレ。オレンジリキュール風味の大人味です。
- ビールアフォガード** 🍷 **300**  
**beer affogato**  
330  
黒ビールとバニラアイスの一口アフォガード
- 本日のシャーベット** **550**  
**sorbet of the day**  
605  
季節のシャーベットをご用意しています。スタッフへお尋ねください。



ラズベリー クレーンブリュレ



ビール麦芽のパンナコッタ