

YONA YONA ALE FRIENDLY

よなよなエールの最高の友

よなよなエールの最大の特徴である
アロマホップ「カスケード」のグレープフルーツのようなフレッシュな香りと
キャラメルモルトによるやさしいモルトの甘み。
この2つの特徴を最大限に引き立たせる料理を開発いたしました。
YONA YONA BEER WORKSでしか味わえない
よなエール”をお楽しみください。



ROAST CHICKEN

国産伊達鶏のローストチキン

オリジナル or スパイシー

QUARTER **1,350** HALF **2,300** FULL **4,300**

伊達鶏の持つ旨みや食感を活かす為自家製ソミュール液に
じっくりと漬け込んだ後時間をかけてじっくりと焼き上げます。
伊達鶏の柔らかく適度に歯応えのある食感とジューシーな肉質を、
「よなよなエール」のキャラメルモルトに由来するやさしい甘みと共に楽しみください。

※焼き上がりまでに25分～40分程度お時間をいただきます。

FRIED CHICKEN

国産伊達鶏のフライドチキン

QUARTER **1,350** HALF **2,300** FULL **4,300**

POTATO WEDGES WITH SEAWEED & CONSOMME 780

メークインのフライドポテト青のりコンソメ

YONA YONA NUTS 660

上野 小島屋さんの海老踊るナッツ

よなよなエールのために開発されたナッツねっとりとした
甘じょっぱい味がカスケードホップの香り味わいにベストマッチ。

CHICKEN NUGGET BBQ SAUCE 750

国産若鶏ナゲットBBQソース

CHEESE HAM CUTLET SKEWERS 650

厚切りチーズハムカツ串



INCLUDING TAX

※表示金額は税込です

CRAFT SAUSAGE

職人ソーセージ

グリルする前にブイヨンでボイルすることで皮に張りを出しパリっとした食感をお楽しみいただけます
素材の挽き方や割合・サイズと焼き方、全ての視点にこだわりました。



1 PIECE **780**

3 PIECES **2,200** 5 PIECES **3,600**

 **CHILI CURRY**
一味カレー

PLAIN PORK
プレーン

 **JAPANESE HERB**
大葉山椒

TRUFFLES
トリュフ

YUZU & PEPPER
柚子胡椒

 **CORIANDER & LEMON**
パクチーレモン

SPINACH & LOTUS ROOT
ほうれん草レンコン

TOMATO & BASIL
トマトバジル

RACLETTE & MOZZARELLA
ラクレットモッツアレラ

 **SPICY SQUID INK**
イカ墨スパイシー

SMOKED BEEF
牛肉燻製

BEER FRIENDLY

ビアフレンドリー

インドの青鬼



グレープフルーツのような華やかなホップの香りの陰に、思わず「ニガッ!」と叫んでしまうほどホップの強烈な苦味が隠れています。
この苦さと深いコクに負けないくらい、ハーブや辛味を特徴とした料理やジュースで肉汁あふれる料理は、双方を引き立てくれます。

 **ROAST CHICKEN** QUARTER **1,200**
国産鶏のローストチキン
スパイシー HALF **2,100**

 **SPICY SHRIMP FRIT** **680**
白海老のスパイシーフリット

 **JAPANESE-STYLE BUFFALO WING** **780**
バッファローヤゲン軟骨

水曜日のネコ



青りんごを思わせる香りとオレンジピールの爽やかな香り。ほのかなハーブ感が特徴。
そんなやさしい飲み口に合わせ、柑橘系の香りやパクチーを使った料理はベルギー酵母の余韻をより引き延ばしてくれます。

MIXED GREEN PEPPER & OIL SARDINES **650**
はみ出たいピーマン

HOKKAIDO BEEF LEMON CARPATTIO
北海道産 富良野牛のレモンカルパッチョ
FULL **2,100** HALF **1,100**

僕ビール君ビール



レモンやマスカット、ハーブを思わせる軽快な香り、酸味が抑揚を生み出す奥深い味わいのビール、シンプルな魚介や加熱した野菜との相性が非常に合います。
セゾンイーストの香りとはのかな苦みが最初から最後まで食材と調和してくれます。

STEAMED CABBAGE ANCHOVY BUTTER **800**
アンチョビバター蒸しキャベツ

POTATO SARAD WITH POLLACK ROE **650**
& TAKANA
高菜明太子ポテサラ

INCLUDING TAX
※表示金額は税込です



APPETIZER

ALE PICKLED SEASONAL VEGETABLE

季節野菜のエール漬けピクルス

650

POTATO SARAD WITH POLLACK ROE & TAKANA

高菜明太子ポテサラ

650

CREAM CHEESE & "IBURIGAKKO"

クリームチーズ&いぶりがっこ

680

PROSCIUTTO AND SALAMI

生ハムと短角牛サラミの盛り合わせ

880

ASSORTED CHEESE

チ〜盛り

830

SMOKED OYSTERS & OLIVES

牡蠣とオリーブの燻製オイル漬け

680

SPICY SHRIMP FRIT

白海老のスパイシーフリット

680

HOKKAIDO BEEF LEMON CARPATTIO

北海道産 富良野牛のレモンカルパッチョ

FULL 2,100

HALF 1,100

POTATO WEDGES WITH SEAWEED & CONSOMME

メイクインのフライドポテト青のりコンソメ

780

SPICY POLLACK ROE & MAC 'N CHEESE

マッペンチーズの上に明太子

1,300

JAPANESE-STYLE BUFFALO WING

パッファローヤゲン軟骨

780

CHEESE HAM CUTLET SKEWERS

厚切りチーズハムカツ串

650

STEAMED CABBAGE ANCHOVY BUTTER

アンチョビバター蒸しキャベツ

800

MIXED GREEN PEPPER & OIL SARDINES

はみ出たいピーマン

650

BEEF CARPACCIO

絶対めくらないで！牛肉カルパッチョ

880

GRILLED JAPANESE BEEF SKEWER

短角牛の炙り串

1100



SALAD 野菜

GREEN SALAD WITH SAUTEED MUSHROOM & BACON 1/2 1,200

森のヤッホー！サラダ

キノコとベーコンのガーリックバターソテーをたっぷりかけた
リピート必至の看板サラダ！

1,980

DESSERT デザート

MALT VANILLA ICE CREAM

モルト香るバニラアイス

550

DESSERT SET デザートと合わせてどうぞ！

HARE NO HI SENNIN +400 (80ml)

ハレの日仙人



CARBO ㄨ

CHEF'S BEEF CURRY

りき丸の牛すじカレー

歌舞伎町店のシェフ"りき丸"がつくる至福の牛肉たっぷりカレー。

ゴロゴロに敷き詰められた牛すじ肉とオリジナルのカレーは一口食べるとハマること間違いなし！

650

CHEESE BOLOGNESE

チーズボロネーゼ

カロリー爆弾投下！！

たっぷりのチーズがまるでマグマのように溶けて絡まります。

1,300

※Using Japanese rice

※当店では国産米を使用しています。

INCLUDING TAX

※表示金額は税込です