

# BEER 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  
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**



## BEEF TAGLIATA

牛肉のタリアート (130g)  
(230g)

**1,900**  
**2,900**



牛の赤身肉をベストな火加減で焼き上げ、薄切りにしたお料理です。  
バルサミコソースは肉の旨味をさらに引き上げてくれます！

## ROAST CHICKEN 1/4 & BEEF TAGLIATA

ローストチキン(1/4)&牛肉のタリアート (100g)

**3,100**

INCLUDING TAX

※表示金額は税込です

# APPETIZER 前菜



<b>CREAM CHEESE &amp; "IBURIGAKKO"</b> クリームチーズ&いぶりがっこ	680	<b>SMOKED POTATO CHIPS</b> 燻製ポテチ	650
<b>YAM AND MENTAICO POTATO SALAD</b> 長芋と明太子のポテトサラダ	650	<b>CHICKEN FRIT COCONUT FLAVOR</b> 鶏むね肉のさくさくココナッツフリット	700
<b>SALMON TARTARE</b> サーモンのタルタル	750	<b>POTATO WEDGES WITH SEAWEED &amp; CONSOMME</b> メークインのフライドポテト 青のりコンソメ	780
<b>MARINATED OCTOPUS AND AVOCADO</b> 蛸とアボカドのマリネ	800	<b>MACKEREL AND CORIANDER</b> 丸ごとSABA缶&パクチー	900
<b>PROSCIUTTO AND SALAMI</b> 生ハムとサラミの盛り合わせ	880	<b>BEEF AJILLO</b> 牛すじライムアヒージョ	1,100
<b>ASSORTED CHEESE</b> チ〜盛り	830	<b>BAGUETTE</b> バゲット	170
<b>SEA URCHIN FRAN</b> ウニップリン	680	<b>SPICY CRISP PIZZA</b> スパイシークリスピザ	980

# SALAD サラダ



<b>GREEN SALAD WITH RAW MUSHROOMS</b> 生マッシュルームとカラスミのグリーンサラダ 生マッシュルームとアクセントにカラスミパウダーをトッピングしました! 柚子胡椒ドレッシングがベストマッチングー!	HALF	1,150
	FULL	1,850
<b>KALE &amp; NUTS SALAD</b> 緑のケールサラダ		980

# CARBS 炭水化物

<b>BAKED CHEESE CURRY</b> こんがり焼きチーズカレー	720
<b>CHEESE CARBONARA</b> 濃厚チーズカルボナーラ	1,350
<b>YAKIONIGIRI</b> 焼きおにぎり	780

※Using Japanese rice  
※当店では国産米を使用しています。

# 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ッとした食感を  
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



**CORIANDER & LEMON**  
パクチーレモン

**SMOKED BEEF**  
牛肉燻製

**TRUFFLES**  
トリュフ

**YUZU & PEPPER**  
柚子胡椒

**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

**SPINACH & LOTUS ROOT**  
ほうれん草レンコン

INCLUDING TAX

※表示金額は税込です