



Brasserie & cafe

豚肉と野菜のお店へようこそ

**店名のBrasserieはフランスで言う【大衆店】
なかでもビールを飲むお店です。**

**お客さん同士、店主とも気軽に絡んで肩肘張らず
お酒と食事を楽しんでいってください。**

**当店で使う豚肉は【エゴマ豚】
野菜は地元の新鮮な野菜。**

**遠慮しないで何でも
リクエスト言ってみてください。
出来ないことは無理って言います。
最大限対応します。**



à la carte

野菜

朝採れ野菜を焼きました

¥700

背徳感しかない青森ニンニク

¥700

いい意味で青臭いバーニャカウダ

¥1,000

バターで揚げた馬鈴薯

¥700

いい感じに盛り合わせてくれる？

¥1,200

その他

自家製ハードパン

¥300

超速燻製ナッツ

¥500

ワイン泥棒チーズ盛り合わせ

¥1,200

行った事ないけど

¥1,300

本場のカルボナーラ

à la carte

肉

仕込みが中々面倒なレバーコンフィ

¥700

ちゃんと作ったポークリエット

¥800

キワモノ好きの為の内臓アヒージョ

¥1,000

気分で作るソーセージ

¥1,000

脂がノッてる分厚いベーコン

¥1,400

作るのに1日かかるので予約してください

BBQスパイススペアリブ

¥3,200

ただただ真摯に。ローストポーク

¥2,800

香ばしさは正義 ポークグリル

¥2,600

甘

¥800

真面目に作ったガトーショコラ

¥1,000

寿命120秒 スフレパンケーキ

¥ ???

値段を決めるのは貴方

コース

はじめてだから、、

とりあえず定番で

レバーコンフィ、ソーセージ&ベーコン、ガトーショコラ

¥3,000

今日は呑むから

飯よりアテが欲しい

ちよつとずつ6品

¥3,000

色々食べたいけど

決められない

ちゃんとは6品

¥5,000

ガタガタ言わず

片っ端から持ってこい！

8品も食べれる??

¥7,000

肉っ！！

肉を喰わせろっっ！

主役は1ポンド分の肉

¥8,000

お前の本気を見せてみる、

フルオーダーメイド

予約してね♪

¥時価

エール（上面発酵）香りが良く、濁っている傾向

- ・ **エール (Ale)**
イギリスビールの総称
- ・ **ペールエール (Pale Ale)**
苦みがあり追加で入れるホップの香りがフルーティー
- ・ **インディアペールエール (India Pale Ale)**
度数が高くホップの量も多い
- ・ **ヴァイツェン (Weizen)**
ドイツ発祥。小麦麦芽を50%以上使用して苦みは控えめでフルーティーな酸味と味わい
- ・ **スタウト (Stout)**
ローストした麦芽を使用し、香ばしさと深い苦みが特徴
- ・ **セゾン (Saison)**
ホップの苦みが効いたドライで酸味のある味わい

ラガー（下面醗酵）すっきりした味わいで透明感がある

- ・ **ラガー (Lager)**
ドイツ発祥。低温貯蔵、熟成させたもの
- ・ **ピルスナー (Pilsner)**
辛口でキレのある喉越しが特徴の淡色系
- ・ **デュンケル (Dunkel)**
麦芽の一部をローストした独特な香りの濃色
- ・ **ボック (Bock)**
麦芽たっぷりで高アルコールの濃色
色見の違いで様々な種類に分けられる
- ・ **ラオホ (Rauch)**
燻製麦芽を使用しコクのある風味、ドライな飲み口が特徴
- ・ **ドルトムンター (Dortmunder)**
醗酵度を高めて辛口に仕上げてある

Beer

SAPPORO黒ラベル（小瓶）

¥**500**

ガーゼリー

（Xエール、ウィート、ブラック）

¥**1,000**

宇宙ブルワリー**各種**

¥**1,500**

その他クラフトビール

¥時価

Liquor

¥**500**

あかしウイスキー

¥**700**

Maker's mark

¥**1,000**

白州

¥**700**

桜島 **小みかん** こまさジン

¥**700**

クラフトウォッカ **碧の海**

¥**600**

HAKU（国産ウォッカ）

¥**1,000**

Grappa di **Barbaresco**

¥**500**

となりの**マダム**（麦焼酎）

Wine

グラスワイン（赤・白）

¥600

ボトルワイン（黒板）

¥4,000～

スパークリング

¥5,000～

Sake

¥700～

色々あるよー

¥700

1shot飲み比べ

Liqueur

自家製 梅酒

¥600

奏(白桃)

¥700

東京の水(杉)

¥600

Under berg

¥600

Soft drink

コーヒー (HOT.ICE) ￥400

自家製フルーツシロップ ￥400

ブラッドオレンジジュース ￥300

りんごジュース ￥400

ウーロン茶 ￥200

ノンアルコールビール ￥500

呑み放題 コースご予約の方限定

白州、プレミアムクラフトビール
￥6,000以上ワイン
グラッパ除くドリンク ￥5,000

ゼーんぶ飲んでいいよ ￥7,000

注意事項

- ①大人なんだから吐くまで飲まない
- ②飲み切れる量だけ。お残しは追加料金頂キマス
※ボトルワイン1本あたり￥3,000
- ③飲み放題単品、ご来店してからのご利用はお断りします