

GRAND MENU

MAIN メイン

ローストビーフ (150g) 3200
フライドポテトと季節のサラダ添え

Roast Sirloin Beef with Chunky Chips,
Seasonal Salad, Pepper Gravy & Horseradish Sauce
柔らかいサーロインをオリジナルレシピでじっくり柔らかく仕上げました。
ペッパーグレイビーソースとホースラディッシュソースがよく合います。

クリスピーローストポーク (200g) 3000
シューestringポテトとピクルス

アップルソース&サイダーマスタードソース添え
Crispy Skin Roast Pork Belly with Shoestring Fries,
Pickles, Apple Sauce & Cider Mustard Sauce
パリッと焼き上げた皮とジューシーな豚バラ肉のローストは、旨味も
ボリュームもたっぷり。ピクルスやアップルソースを添えてお楽しみください。

本日のシェアリングポットパイ (2名様以上) 3300
マッシュポテトと季節のロースト野菜添え

Today's Sharing Pot Pie with Mash Potato
& Seasonal Veg (for 2 people or more)
★Please allow 30minutes for cooking time.
お2人以上でシェアしていただくアツアツのポットパイ。
中のフィリングは日替わりですのでスタッフにおたずねください。
★ご注文から 30 分ほどお時間いただきます。

パイ&マッシュ / パイ&チップス 2200
グレイビーソース&グリーンピースピューレ添え

Today's Pie with either Mash or Chips, Gravy &
Minted Smashed Peas
本日のミートパイにマッシュポテトもしくはフライドポテト、濃厚グレイビーソース、
ミント風味をあしらったグリーンピースのピューレを添えて。
マッシュポテトかフライドポテト、お好きな方をお選びください。

イングリッシュソーセージとマッシュポテト 2000
ガーキンググレイビーソース添え

Pork Sausage, Mash,
Pickled Red Cabbage & Gherkin Gravy
スパイスの効いたイングリッシュソーセージに、マッシュポテトと
キュウリのピクルス入りグレイビーソースをたっぷり。
イギリスのクラシックなメニューです。

SALAD サラダ

季節の野菜とブルガー小麦 **V** 1100
フェタチーズのサラダ

Bulgur Wheat with Seasonal Vegetables
and Feta Cheese Salad
旬の野菜に歯応えが楽しいブルガー小麦とフェタチーズを合わせました。

*メニューはすべて税込価格です。

DRAFT BEER 生ビール
WINE ワイン BRITISH CIDER サイダー
PREMIUM GIN & TONIC プレミアムジントニック
BRITISH LEMON SOUR ブリティッシュサワー
(SWAN & LION ORIGINAL)

トーストはすべて本店舗で焼いた自家製パンを使用しています。
Our bread/toast is homemade sour dough or wholewheat.

BRITISH FAVOURITES 小皿料理

濃厚チーズトースト (ウェルシュラビット) 700
Welsh Rarebit

チェダーチーズやウスターソース、マスタード、ビールを使ったソースをのせて
焼いた、イギリスではお馴染みの旨味たっぷりチーズトースト。

自家製スモーク鯖のパテとトースト ピクルス添え 800
Smoked Mackerel Paté, Toast, Pink Peppercorn
Pickled Cucumber

自家製スモークした鯖のパテと、ピンクペッパーを使ったキュウリの
ピクルスをトーストに添えてお召し上がりください。

ニンジンとゴボウのスパイスロースト **V** 800
フムスのディップ 自家製トースト付

Roast Spiced Carrot & Burdock with Hummus,
Fried Chick Peas & Toast
オリジナルスパイスで味付けした新鮮なニンジンとゴボウのローストと
フムス。カリカリのひよこ豆の食感を一緒にお楽しみください。

グラモrganソーセージ オニオンジャム添え **V** 880
Glamorgan Sausages with Onion Jam/ Chutney

チェダーチーズと長ネギをたっぷり使ったフィリングをコロッケ風に
揚げたベジタリアンメニュー。とっても Cheesy です!

焼き鯖、ビーツのピューレと山わさびソース 1150
Pan-fried Mackerel, Beetroot Purée &
Horseradish Sauce

香ばしく焼いた濃厚な鯖の旨味と、爽やかなビーツ、
山わさび (ホースラディッシュ) を効かせたサワークリームの辛味が
絶妙にマッチして、やみつきになる味です。

スワン&ライオン フライドチキン 880
自家製チャツネとマヨネーズ添え

Swan & Lion Fried Chicken with Mayo & Chutney
醤油だしを使った鶏の唐揚げに、酸味の強いチャツネがよく合います。
居酒屋メニューとイギリス料理のコラボをお楽しみください。

フィッシュ&チップス 1250
自家製タルタルソース&モルトビネガー

Beer Battered Fish & Chips with Tartare Sauce
海の環境に配慮した MSC 認証のアイスランド産タラを使用。
衣にビールを使い、外はさくっり中はふんわり揚げています。
イギリス産のモルトビネガーと一緒に楽しみください。

コテージパイ Cottage Pie 1000

子どもも大人もみんな大好きな味。濃厚なミートソースの上に
口溶けなめらかなマッシュポテトを重ねて焼いた、パイ生地を使わないパイです。