

GRAND MENU

MAIN メイン

ローストビーフ (150g) 3600
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

牛サーロインをオリジナルレシピでしっと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。

本日のポットパイ 3300
マッシュポテトと季節のロースト野菜添え

Today's Pot Pie with Mash Potato & Seasonal Veg

★Please allow 30minutes for cooking time.

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 2300
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、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 2200
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 ⑤ 1300
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。

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.

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 ⑤ 800
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。

グラモーガンソーセージ オニオンジャム添え ⑤ 900
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 1200
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 of 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 900
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 SINGLE SIZE 1300
自家製タルタルソース&モルトビネガー DOUBLE SIZE 2500

Beer Battered Fish & Chips

Hokkaido Cod, Chunky Chips, Homamade Tartare sauce &
Smashed Minted Peas 北海道産のタラを使用。衣にビールを使い、
外はさくっ中はふんわり揚げています。自家製タルタルソース&ミント
香るマッシュグリーンピース、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。

*メニューはすべて税込価格です。

DESSERTS

デザート

スティッキー トフィー プディング & キャラメルソース

バニラアイスクリーム添え 900

クロテッドクリーム添え 1100

Sticky Toffee Pudding with Caramel Sauce & Vanilla Ice Cream or Clotted Cream

イギリスではみんなが大好きな家庭のデザート。
デーツをたっぷり使ってしっとり焼き上げた温かいスポンジケーキに
濃厚なキャラメルソースと、クロテッドクリームかアイスクリームを添えて。

本日のタルト

バニラアイスクリーム添え 900

Today's Tart クロテッドクリーム添え 1100

with Vanilla Ice Cream or Clotted Cream

ほろっと口溶けのよい生地で焼き上げたオリジナルスイートタルトに
バニラアイスクリームもしくはクロテッドクリームを添えて。
タルトの種類はスタッフにおたずねください。

スコーン Scone

バター&ジャム添え with butter and jam 900

クロテッドクリーム&ジャム添え
with clotted cream & jam 1100

本場イギリスのスコーンはふんわりフワフワ。ほんのり温かいスコーンに
バターやジャム、クロテッドクリームをたっぷり塗ってお召し上がりください。

キャロットケーキ Carrot Cake

600

スパイスを効かせてしっとり焼き上げたキャロットケーキに
オリジナルレシビのアイシングクリームを添えて。

季節のデザート

900

Seasonal Dessert

旬の果物を使った季節限定のデザート。
詳細はスタッフにおたずねください。

CHEESE

チーズ

チーズプレート L Cheese Plate large 1800

チェダー、レッドレスター、スティルトンの3種のブリティッシュチーズと
自家製チャツネ、クラッカーの盛り合わせプレート。

チーズプレート S Cheese Plate small 1200

チェダーとレッドレスター2種のブリティッシュチーズと
自家製チャツネ、クラッカーの盛り合わせプレート。