

FOOD MENU

STARTERS 前菜

濃厚チーズトースト（ウェルシュラビット） チェダーチーズやウスターソース、ビール、マスタード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。	700
パテ&ディップ 自家製パン付き スモーク鯖のパテと本日のディップ。	1000
季節の野菜とブルガー小麦、フェタチーズのサラダ 旬の野菜に歯応えが楽しいブルガー小麦と酸味の効いたフェタチーズを合わせて。	1000
グラモーガンソーセージ オニオンジャム&ガーリックマヨ添え チェダーチーズと長ねぎ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。クセになる味わいです。	900
豚肉のテリーヌ ピクルス&チャツネ添え 自家製サワードウトースト付き シンプルながら旨みがギュッと詰まったスワン&ライオン特製のテリーヌ。ワインによく合います。	1000

PUB CLASSICS 英国パブ定番

フィッシュ&チップス 北海道産タラを使用。衣にビールを使い、外はさっくり中はふんわり揚げています。自家製タルタルソース&ミント香るグリーンピースを添えて。	REGULAR 1800 / LARGE 2700
本日のパイ&マッシュ 季節の野菜とグレイビーソース添え	2300
本日のパイ&チップス ベイクドビーンズとグレイビーソース添え 英国から取り寄せたパイ製造機を使ってひとつひとつ手作りのミートパイ。本日のパイの種類はスタッフにおたずねください。 グレイビーソースはおかわり自由ですので遠慮なくお申し付けください。	2300
イングリッシュソーセージ&マッシュ スパイスの効いたソーセージ2本に、とろける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一皿です。追加ソーセージは1本600円	2200
コテージパイ キャベツ&ベーコン炒め添え 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。 子どもも大人もみんな大好きな懐かしい味わいです。	1800
ハムエッグ チップス&ベイクドビーンズ付き 自家製ハムと目玉焼き、フライドポテト、ベイクドビーンズをシンプルに盛った一皿。イギリス人が大好きなパブ飯の定番です。	2000

SWAN & LION SIGNATURES スワン&ライオン特製

ローストビーフ チャンキーチップス添え 牛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。ベッパーグレイビーソースとホースラディッシュクリームがよく合います。 太めのフライドポテトと季節の野菜/サラダを添えて。	3600
ブルドポークのチャバタサンド コールスロー&シュースtring付き 時間をかけてじっくりローストした柔らかい国産豚のブルドポークをバーガー仕立てに。 香り高いチャバタは目黒の大久保ベーカリーさんからのご提供です。	2200
プラウマンズランチ イギリスではお馴染みのコールドミールプレート。ポークパイに自家製ハム、3種のチーズ スモーク鯖のパテ、季節野菜のピクルス、チャツネにサワードウブレッド&クラッカーを添えた盛り沢山な一皿です。	2名様分 4600 / 4名様分 8000

*価格はすべて税込表示です

FOOD MENU

STARTERS

Welsh Rarebit	700
Smoked Mackerel Paté and Today's Dip with homemade Olive Oil Bread	1000
Salad – Bulgur Wheat with Roasted Seasonal Vegetables and Feta Cheese	1000
Glamorgan Sausages with Onion Jam and Confit Garlic Mayonnaise	900
Pork & Ham Terrine with Swan & Lion Chutney, Cucumber Pickles and Homemade Sour Dough Toast	1000

PUB CLASSICS

Beer Battered Fish & Chips - Hokkaido Cod, Chunky Chips, Minted Peas & Tartare Sauce	REGULAR 1800 / LARGE 2700
Today's Pie with Limitless Gravy - Served with Mash & Seasonal Vegetables or Chips & Baked Beans	2300
Sausage & Mash - 2 Pork Sausages, Mash, Braised Red Cabbage & Gherkin Gravy Add an extra sausage for 500	2200
Cottage Pie with Cabbage & Bacon	1800
Homemade Ham, Egg, Chips & Baked Beans	2000

SWAN & LION SIGNATURES

Roast Sirloin Beef with Chunky Chips, Pepper Gravy, Horseradish Cream with Seasonal Vegetables or Salad	3600
Slow-cooked Pulled Pork Ciabatta Roll with Slaw & Fries	2200
Ploughman's Lunch - Swan & Lion Ham, Pork Pie, 3 British Cheeses, Smoked Mackerel Paté, Pickles & Chutney, Crackers & Sour Dough Bread	FOR 2 PEOPLE 4600 / FOR 4 PEOPLE 8000

BAR SNACKS バースナック

Cheese Plate with 2 cheeses	1200
チーズプレート S	
CHEDARとRED LESTER2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。	
Cheese Plate with 3 cheeses	1800
チーズプレート L	
CHEDAR、RED LESTER、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。	
Pork Pie with Chutney	1000
ポークパイ&自家製チャツネ	
豚肉がぎゅっと詰まった冷たいポークパイ。ビールによく合います。	
Beer Battered Sausage	800
with Chip Shop Curry Sauce	
バタードソーセージ カレーソース付き	
ビールを使った衣をまとったソーセージのフライ。スパイシーなカレーソースと一緒にどうぞ。	
Sausage Roll	600
ソーセージロール	
Onion Rings	700
オニオンリング	
Shoestring Chips	650
シュースtringチップス	
Mash Potato	650
マッシュポテト	
Kent Crisps	400
ポテトチップス	
Olives	500
オリーブ (アンチョビ&ガーリック)	
Spiced Nuts	500
自家製ローストナッツ	
Homemade Pickles	500
自家製ピクルス	

ADD A GLASS OF PORT TO PAIR
PERFECTLY WITH CHEESE OR DESSERT

チーズやデザートによく合うのが
イギリスのポートワイン。
甘く芳醇な味わいをお楽しみください。

Sandeman Fine Ruby Porto 800
 サンデマン ファイン ルビー ポート (グラス)

DESSERT デザート

スティッキートフィーブディング

Sticky Toffee Pudding with Caramel Sauce	
and Vanilla Ice Cream バニラアイスクリーム添え	900
or Clotted Cream クロテッドクリーム添え	1200

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もっちり焼き上げた温かいスポンジケーキと
濃厚なキャラメルソースが絶妙なマッチング。
バニラアイスかクロテッドクリームを添えて。

スコーン 1200
クロテッドクリーム&ジャム添え

Scone – with Jam & Clotted Cream

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クロテッドクリームとジャムをたっぷり塗って
お召上がりください。

キャロットケーキ 700

Carrot Cake with Lime Icing

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ピのアイシングクリームを添えて。

本日のデザート 詳細はスタッフにおたずねください。

Today's Special

Please check the specials board or ask your server.