

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

自家製スモーク鯖のパテ 自家製トースト付き

スモーキーな香りと旨みがたまらない一品。さっぱりきゅうりのピクルスと一緒に。

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

2300

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。

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 500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

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。ペ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

季節のスペシャル

詳細はスタッフにおたずねください。

*価格はすべて税込表示です

FOOD MENU

STARTERS

Welsh Rarebit	700
Smoked Mackerel Paté and Homemade Sour Dough Toast	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

SWAN & LION SIGNATURES

Roast Sirloin Beef with Chunky Chips, Pepper Gravy, Horseradish Cream with Seasonal Vegetables	3600
Slow-cooked Pulled Pork Ciabatta Roll with Slaw & Fries	2200
Seasonal Special Please ask your server.	

BAR SNACKS バースナック

Cheese Plate with 2 cheeses 1200
チーズプレート S

チェダーとレッドレスター 2 種のプ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

チェダー、レッドレスター、スティルトンの 3 種のプリティッシュ
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。

Sausage Roll ソーセージロール 600

Shoestring Chips シュースtringチップス 650

Mash Potato マッシュポテト 650

Kent Crisps ポテトチップス 400

Olives オリーブ（アンチョビ&ガーリック） 500

Spiced Nuts 自家製ローストナッツ 500

Homemade Pickles 自家製ピクルス 500

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
サンデマン ファイン ルビー ポート（グラス）

800

DESSERT デザート

スティッキートフィープディング

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。
デザート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
お召し上がりください。

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.