

# FOOD MENU

## STARTERS 前菜

濃厚チーズトースト (ウェルシュラビット) チーズやウスター・ソース、ピール、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ライ麦、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ライ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したミートパイ。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 スペ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
プルドポークのチャバタサンド コールスロー&シューストリング付き 時間をかけてじっくりローストした柔らかい国産豚のプ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 チーズプレート S	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。	
Cheese Plate with 3 cheeses チーズプレート L	1800
チェダー、レッドレスター、スタイルトンの3種のブリティッシュチーズと自家製チャツネ、クラッckerの盛り合わせプレート。	
Pork Pie with Chutney ポークパイ&自家製チャツネ	1000
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 シューストリングチップス	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 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ピング

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

クロテッドクリーム&ジャム添え 1200

### 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

スペイスを効かせてしつと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.