

APPETIZER

ガッカモーレ アボカドとスパイシーサルサ
メキシコおつまみの定番。まずはこれ！

¥750 (税込)

鉄板出汁枝豆焼き

ビールに最高！自家製の漬け枝豆を鉄板で香ばしく焼きました。

¥600 (税込)

プロシュート

24 カ月熟成のイタリア産プロシュートです。迷ったらこちら。

¥950 (税込)

秋田産いぶりがっこと 蔵王クリームチーズのポテトサラダ

いぶりがっこと蔵王チーズはビールの相性◎

¥580 (税込)

蔵王チーズとクラッカー 北いわてのはちみつで

蔵王クリームチーズをすっきり甘めのはちみつとどうぞ。

¥750 (税込)



TAPAS

豚肉のリエット

自家製のポークリエットです。バケットとどうぞ。

¥450 (税込)

砂肝のコンフィ

砂肝を低温調理でじっくり仕上げました。

¥400 (税込)

自家製ロースハム

長時間かけた自家製のロースハム。ビールやワインのお供に。

¥420 (税込)

宮城県産野菜の自家製ピクルス

地元野菜を贅沢にさっぱりと仕上げました。

¥500 (税込)

スペイン産青唐辛子のマリネ

自家製の青唐辛子を酢漬けし、ピリ辛がクセになります。

¥480 (税込)

スカーリアさんのアンチョビ

パンに乗せてもおいしいアンチョビおじいさんの逸品です。

¥500 (税込)

小魚のエスカベッシュ

食べやすいサイズの魚を揃えて南蛮漬けにしました。

¥400 (税込)

VEGETABLE

もち豚ベーコンのシーザーサラダ

宮城県産野菜ともち豚の自家製ベーコンのサラダです。

¥850 (税込)

いわい鶏のビネグレットサラダ

宮城県産野菜といわい鶏をフレンチドレッシングのサラダ。

¥650 (税込)



FISH & MEAT

女川産宮城サーモンのステーキ

南三陸直送の 200g のサーモンステーキです。

¥1,200 (税込)

もち豚のプロシエット（串焼き）150g

もち豚の肩ロースを大きく串にさし豪快に焼き上げました。

¥950 (税込)

自家製もち豚のベーコングリル

当店で時間をかけて燻製した自家製ベーコンを豪快にグリルしました。

¥950 (税込)



SPECIAL

仙台牛ウチモモのグリル

仙台牛の希少部位ウチモモを丁寧に焼き上げ、
中は赤みが残った状態で仕上げています。
高タンパク低カロリー、
合わせたコンディマンと一緒に召し上がりください。

¥2,600 (税込)



HOT DISHES

バッファローウィングチキン

ビールの定番、大きな手羽をスパイスで仕上げました。

5本 ¥880 (税込)

10本 ¥1,680 (税込)

ポテトフライ クミンとミモレットで

ビールに最高、チーズとスパイスがさらに引き立てます。

¥780 (税込)

ビアフリットオニオンリング

衣に贅沢にビールを使用したオニオンリングです。

¥720 (税込)

SPAGHETTI&RISOTTO

ミモレットとパルメザンチーズの金のいぶきリゾット

宮城県産玄米『金のいぶき』を二種のチーズで仕上げてます。

¥980 (税込)

鉄板太麺ナポリタン

昔懐かしの濃いめのソースが麺にもビールにもよく合います。

¥1,000 (税込)



CROSSB PLUS

DESSERT

DESSERT



クラフトチョコレート
パフェ

¥850
(税込)



チョコレートチャンク
スコーン

1個 ¥480
(税込)



カッサータ

¥600
(税込)

BATSUJI × nel CRAFT CHOCOLATE TOKYO

nelコラボレーションプレート



3点
セット

ランゴー 生ショコラ
テリーヌ ショコラ
ソシソン ショコラジャポネ

¥650 (税込)

BATSUJI
CRAFT
CHOCOLATE



COLLABORATE
vol.01

nel
CRAFT CHOCOLATE
TOKYO

村田 友希

YUKI MURATA

京都市内の洋菓子店にてパティシエとしてスタート。その後、京都福知山市「洋菓子マウンテン」に勤務しワールドチョコレートマスターズ2007総合優勝の水野直己(みずの なおみ)氏に師事。2012年よりスーシェフを務める。2014年よりフランス、ルクセンブルグのパティスリーにて勤務し伝統菓子を学ぶ。帰国後、東京日本橋浜町のnel CRAFT CHOCOLATE TOKYO開業にあたりシェフショコラティエに就任。

CROSSB PLUS
BASHO N O TSUJI

表示価格には消費税(10%)が含まれております。
The price includes consumption tax(10%)