



CROSS **B** PLUS

BASHO NO TSUJI

東北のクラフトビールに合う!!

東北6県タパス



宮城石巻産カキフライと
仙台井土ねぎの
ギリシャ風ザジキ

¥580 (税込)

青森県 Be Easy Brewing デビーズペールエールがおすすめ!
ビールのホップ由来の香りと苦みが相性抜群!



山形庄内産寒鱈の
フリットの仙台井土ねぎの
ギリシャ風ザジキ

¥580 (税込)

宮城県 鳴子温泉ブルワリー 鳴子の風ゆきむすびがおすすめ!
お米由来の甘みと酸味が鱈の味わいにマッチ!

熊谷農園の原木しいたけと
秋田比内地鶏・
青森にんにくのアヒージョ

¥680 (税込)

山形県 月山ビール ミュンヒナーがおすすめ!
香ばしく濃い味わいがマッチ!



仙台とれたて旬野菜と
竹鶏たまごの
スパニッシュオムレツ

¥420 (税込)

秋田県 田沢湖ビール ブナの森がおすすめ!
優しい香りとすっきりした味わいが相性抜群!



宮城蔵王産白菜と
岩手産いわい鶏の
コールスローサラダ

¥500 (税込)

岩手県 ZUMONAビール 遠野の華がおすすめ!
新鮮なホップからなる優しい香りと味わいがマッチ!



福島いわき産メヒカリの
エスカベッシュ

¥480 (税込)

福島県 猪苗代地ビール ゴールデンエンジェルがおすすめ!
香り豊かなラガービールがエスカベッシュの酸味と相性抜群!

宮城産かきのオイル漬と
福島クリームチーズの
クロスティニー

¥580 (税込)

山形県 月山ビール ミュンヒナーがおすすめ!
かきとチーズは濃色系ビールの味わいに相性バッチリ!



岩手サヴァ缶
ブラックペッパーと
ポテトサラダ
(秋田産いぶりがっこと蔵王クリームチーズ)
のブルスケッタ

¥350 (税込)

福島県 猪苗代地ビール ゴールデンエンジェルがおすすめ!
香り豊かなラガービールがサヴァとの相性抜群!



BASHONOTSUJI CRAFT BEER

BATSUJI BREWING

SMALL ¥600(税込) / MEDIUM ¥780(税込) / LARGE ¥950(税込)

① Milk Shake Hazy Pale Ale

〈 ALC 5.0% / IBU 13 〉
style : Hazy Pale Ale color : Haze Gold

マンゴーやグレープフルーツの味わいに乳糖(ラクトース)を使ってまろやかな飲み口に整えました

② American Pale Ale

〈 ALC 5.0% / IBU 30 〉
style : Hazy Pale Ale color : Orange

しっかりとした苦みがあり、柑橘系の香りとグレープフルーツを感じさせる味わい

③ Weizen

〈 ALC 5.0% / IBU 12 〉
style : Weizen color : Orange

フルーティでバナナの香りが特徴のすっきり飲めるホワイト系統ビール



東北の魅力を感じてつなぐ
Tohoku Live Restaurant
東北ライブレストラン

令和4年1月22日(土) ~ 2月4日(金)



東北 CRAFT BEER

SMALL ¥650(税込) / MEDIUM ¥880(税込) / LARGE ¥1,080(税込)

④ 青森 Be Easy Brewing デビーズペールエール

〈 ALC 6.0% / IBU 42 〉
style : American Pale Ale color : Copper

HOPの強い香りと苦みを感じられ、後味までも美味しいIPAをおもわせるペールエールです。

⑤ 秋田 田沢湖ビール ブナの森

〈 ALC 5.0% / IBU 17 〉
style : specialty color : Gold

森林浴を感じさせるような優しい香りと味わいが特徴で、県内の ぶなの樹から採れた樹液より採取した天然酵母を活用したビールです。

⑥ 岩手 遠野ZUMONAビール 遠野の華

〈 ALC 5.0% / IBU 25 〉
style : Wheat Ale color : Gold

新鮮で瑞々しい採れたてのホップの味わいを堪能できるビールで、遠野産IBUKIホップ100%使用しております！

⑦ 山形 月山ビール ミュンヒナー

〈 ALC 5.0% / IBU 22 〉
style : Munchner color : reddish brown

ローストモルトを使用した濃色のビールで、ホップの苦みを抑え、麦芽の香り・うまみをゆっくりと堪能できます。

⑧ 宮城 鳴子温泉ブルワリー 鳴子の風 ゆきむすび

〈 ALC 5.0% / IBU 15 〉
style : specialty color : Yellow

自社で作付した自然乾燥米(ゆきむすび、精米歩合65%)を使って甘みと酸味を引出し、ほのかに日本酒を感じさせるテストです。

⑨ 福島 猪苗代地ビール ゴールデンエンジェル

〈 ALC 5.0% / IBU 19.7 〉
style : Lager color : reddish brown

すっきり味の赤みのかかったビールで、鼻を抜ける香りが爽やかで後味がまろやかな仕上りです。

WINE

※別紙メニューもご用意しております。

- ハウスワイン 赤・白 GLASS ¥600 (税込) BOTTLE ¥3,980 (税込)
- スパークリング GLASS ¥680 (税込) BOTTLE ¥4,200 (税込)

WHISKY

飲み方 / ソーダ・ロック

- 山崎 ¥800 (税込)
- サントリー角 ¥580 (税込)

COCKTAIL

ALL ¥550 (税込)

Gin ジントニック ジンバック ジンリッキー オレンジブロッサム	Vodka ウォッカトニック モスコミュール スクリュードライバー ブルドック	Rum キューバリバー ラムバック ソルクバーノ	Tequila メキシコーク テコニック テキーラバック
Beer シャンディガフ レッドアイ コークピア グリーンパナシェ カシスピア カンパリピア ビアスプリッツァー	Shouchu 氷結レモンサワー 男梅サワー ウーロンハイ 巨峰サワー シークワサーサワー	Campari カンパリソーダ カンパリオレンジ スプモーニ カンパリグレープ	WINE サングリア キール ミモザ キティ カリモーチョ
Cassis カシスソーダ カシスオレンジ カシスグレープ カシスウーロン	Peach ファジーネーブル レゲエパンチ ピーチグレープ	Lychee ライチソーダ ライチオレンジ ライチグレープ ライチトニック	

新澤酒造 日本酒の果実酒

- 超・檸檬
- 超・ライチ
- 超・柚子

飲み方 / ソーダ・ロック

ALL ¥600 (税込)

東北 クラフト酒

宮城県産 クラフトジントニック

櫛 KEYAKI

宮城県内の各地で生産されたポタニカル
(柚子果皮、セリ、茶葉、ぶどう果皮)を使用しています。

¥850 (税込)

DRINK

HOT

COLD

SOFT DRINK

- コーラ
- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- ジンジャーエール
- メロンソーダ
- 烏龍茶

ALL ¥350 (税込)

山形県産果物100%ジュース

- リンゴ
- ラ・フランス
- ブドウ

180ml

ALL ¥550 (税込)

COFFEE & TEA

H C

- コーヒー ¥350 (税込)
- カフェラテ ¥480 (税込)
- カフェモカ ¥550 (税込)
- キャラメルラテ ¥550 (税込)
- ホットティ (アールグレイ) ¥450 (税込)
- アイスティ (ダージリン) ¥400 (税込)

APPETIZER

ガッカモーレ アボカドとスパイシーサルサ ¥750 (税込)
メキシコおつまみの定番。まずはこれ!

宮城県沖白身魚のセビーチェ オリエンタルソース ¥880 (税込)
メタ白身魚にパクチーをきかせたオリエンタルソースがクセになります。

鉄板出汁枝豆焼き ¥600 (税込)
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。

プロシュート ¥950 (税込)
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。

蔵王チーズとクラッカー 北いわてのはちみつで ¥750 (税込)
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。



VEGETABLE

もち豚ベーコンのシーザーサラダ ¥680 (税込)
宮城県産野菜ともち豚の自家製ベーコンのサラダです。

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 ¥580 (税込)
いぶりがっこと蔵王チーズはビールの相性◎

宮城県産野菜の自家製ピクルス ¥500 (税込)
地元野菜を贅沢にさっぱりと仕上げました。

FISH & MEAT

女川産宮城サーモンのステーキ ¥1,200 (税込)
南三陸直送の200gのサーモンステーキです。

自家製パテドカンパーニュ ¥850 (税込)
肉料理の定番。県内産の豚肉と自家製スパイスで仕上げました。

もち豚のプロシエット (串焼き) 150g ¥950 (税込)
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。

カナダ産サーロインステーキ&フリット ¥2,200 (税込)
肉と言えばステーキ!! サーロイン200gのステーキです!

HOT DISHES



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)

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います。
ワインとも◎

¥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メにもビールにもよく合います。

¥1,000 (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)



DESSERT



クラフトチョコレート
パフェ ¥850
(税込)



たっぷりチョコクリーム入り
AUROチョコシュー 1個 ¥350
(税込)
《期間限定商品》

✕ 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 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。