

RAW BAR

bite size crab & brown meat tarte with dill
ズワイ蟹の蟹味噌とデイルのタルト

1PC 380
[税込418]

Limited! smoked tuna ahipoke
数量限定 燻製マグロのアヒポキ

1320
[税込1452]

Limited! chicken ham carpaccio with coriander sauce
数量限定 大分県産 冠地鶏のコールドハム パクチーソース

1100
[税込1210]

broiled scallop salad
北海道産 炙り帆立のサラダ仕立て
自家製デユカとクレソン、レモンカード

1100
[税込1210]

✓ #8 gin marinated salmon
ナンバーエイトジンでマリネしたサーモン

1250
[税込1375]

broiled kampachi with pistachio sauce
炙りカンパチ ピスタチオソース

1100
[税込1210]

velvet shrimp crudo with mixed hot spices
赤海老のクルード 朝天辣山椒・ハバネロ・山椒

800
[税込880]

SNACKS & APPETIZERS

teruel jamon serrano s1050 L1570
18ヶ月熟成 テルエル産 ハモン・セラノー [税込1155] [税込1727]

mortadella 940
モルタデッラ [税込1034]

✓ baked tomato & mascarpone bruschetta 1PC 520
焼きトマトとマスカルポーネのブルスケッタ [税込572]
roast beef, mascarpone & sea urchin bruschetta 1PC 520
宮崎牛ローストビーフと雲丹のブルスケッタ [税込572]

spice pickled cucumbers 365
胡瓜のスパイス・ピクルス [税込401]

smoked cream cheese & caramelized nuts 690
燻製クリームチーズとキャラメリゼナッツ [税込759]

✓ marinated fruit tomatoes 980
こだわりフルーツトマトのマリネ [税込1078]

seasonal fruit & burrata caprese 1460
季節果物とブッラータのカプレーゼ [税込1606]

truffle & bacon potato salad 830
トリュフとベーコンのポテトサラダ [税込913]

onion rings with chipotle bbq sauce 820
オニオンリング チポトレBBQソース [税込902]

✓ chicken wings s760 L1080
チキンウィング [税込836] [税込1188]

creamy mashed potatoes 780
クリーミー・マッシュポテト [税込858]

garlic shrimp 1280
ガーリック・シュリンプ [税込1408]

macaroni & cheese 880
マカロニの濃厚チェダーソース [税込968]
マカロニとベーコン、コーンに濃厚チェダーソースを絡ませて熱々に仕上げました!

parmesan garlic toast 580
パルメザン・ガーリックトースト [税込638]

JOSPER GRILLED VEGGIES

当店自慢のジョスパーグリルで仕上げる旨みたっぷりのグリル野菜

✓ carrots 人参 carrot sauce, almond slices 680 [税込748]

cabbage キャベツ anchovies, cheese & soft-boiled egg 680 [税込748]

zucchini ズッキーニ lemon sauce, jamon serrano 680 [税込748]

SOUP & SALADS

✓ clam chowder 720
クラムチャウダー [税込792]

✓ the craft green salad s800 L1250
ザ・クラフト・グリーンサラダ [税込880] [税込1375]

caesar salad s780 L1090
シーザーサラダ [税込858] [税込1199]

bagna cauda 1250
バーニャ・カウダ [税込1375]

✓ Chef's Recommendation
シェフのオススメ!

Spicy!

SQUARE PIZZA



margherita マルゲリータ 1620
tomato sauce, mozzarella, basil, parmesan [税込1782]

✓ spicy peperoni スパイシー・ペパロニ 1680
tomato sauce, peperoni, bacon, onion, garlic chip, cheddar, jalapeño [税込1848]

quattro formaggi クアトロ・フォルマッジ 1680
mozzarella, gorgonzola, grana padano, cheddar, walnuts, black pepper [税込1848]

FROM THE GRILL

BY JOSPER CHARCOAL OVEN



スモークとグリルを同時に行えるスペイン製の炭火オープン”ジョスパー”
高温調理を短時間でを行うことで素材の旨味やジューシーさを最大限に引き出せるのはジョスパーならでは!

✓ fresh catch 鮮魚のロースト ASK
black angus beef shoulder 300g 3860
ブラックアングス牛 肩ロース [税込4246]
garlic sauce

arita chicken breast 1680
佐賀県産 有田鶏胸肉 [税込1848]
✓ australian beef tenderloin 150g 3350
AUS産 牛テンダーロイン [税込3685]
red wine sauce

itoshima pork 2150
糸島豚 肩ロース [税込2365]
australian lamb shoulder 2PC 2320
オーストラリア産 ラム肩肉 [税込2552]
chinese parsley butter +1PC 1160
[税込1276]

FRIED CHICKEN

クラフト名物・フライドチキン!こだわりのチキンを外はカリッと中はジューシーに仕上げました。



original fried chicken オリジナル・フライドチキン 1570
[税込1727]

Crazy Hot! ✓ spicy “mao” chicken 激辛!スパイシー・マオ・チキン 1680
[税込1848]

✓ cheese & pepper fried chicken 熟成チーズと黒胡椒のフライドチキン 1570
[税込1848]

melted mozzarella fried chicken とろけるモッツアレラフライドチキン 1980
[税込2178]

BURGERS & SANDWICH

✓ the craft burger ザ・クラフトバーガー 1570
[税込1727]
100% beef patty, lettuce, tomato, grilled onion, thousand island sauce, cheddar cheese
牛100%ビーフパティ・レタス・トマト・グリルドオニオン・サウザンアイランドソース・チェダーチーズ

✓ mushroom cheese burger マッシュルーム・チーズバーガー 1680
[税込1848]
100% beef patty, mushroom, truffle, wood ear mushroom, cheese sauce, jalapeño, grilled onion, bbq sauce
牛100%ビーフパティ・マッシュルーム・トリュフ・キクラゲ・チーズソース・ハラペーニョ・グリルドオニオン・BBQソース

smoky bacon burger スモーキー・ベーコンバーガー 1680
[税込1848]
100% beef patty, homemade bacon, lettuce, tomato, grilled onion, cheddar cheese, chipotle sauce
牛100%ビーフパティ・自家製ベーコン・レタス・トマト・グリルドオニオン・チェダーチーズ・チポトレソース

Limited! wagyu teriyaki burger 数量限定 黒毛和牛のテリヤキバーガー 1680
[税込1848]
wagyu patty, lettuce, tomato, grilled onion, horseradish, cheddar cheese, teriyaki sauce
黒毛和牛パティ・レタス・トマト・グリルドオニオン・レフォール・チェダーチーズ・テリヤキソース

crispy salmon burger クリスピー・サーモンバーガー 1570
[税込1727]
deep-fried smoked salmon, lettuce, bbq sauce, tartar sauce スモークサーモンフライ・レタス・BBQソース・タルタルソース

BURGER TOPPINGS

jalapeño	ハラペーニョ	150 [税込165]	avocado	アボカド	150 [税込165]
cheddar	チェダーチーズ	150 [税込165]	bacon	ベーコン	200 [税込220]
fried egg	フライドエッグ	150 [税込165]	beef patty	ビーフパティ	630 [税込693]

✓ the pastrami sandwich ザ・パストラミサンド 1570
[税込1727]
campagne bread, pastrami, tartar, lettuce, bbq sauce カンパニュー・自家製パストラミ・タルタルソース・レタス・BBQソース

JAMBALAYA & PAELLA



✓ beef jambalaya with fried egg 1680
ビーフ・ジャンバラヤ [税込1848]
フライドエッグのせ
seafood paella s2800
シーフード・パエージャ [税込3080]
L3200
蟹や牡蠣など魚介たっぷりのパエージャ [税込3520]

RISOTTO & PASTA

生パスタ・厳選した乾麺・グルテンフリーパスタなど
各種パスタをご用意しています。



gluten free brown rice fettuccine available for substitution
グルテンフリー 玄米フェットチーネへも変更も可能



✓ abalone risotto 蝦夷鮑のリゾット 1680
[税込1848]
abalone, baby scallop, shallot, butter, green onion

oyster & bottarga peperoncini 牡蠣とカラスミのペペロンチーノ 1680
[税込1848]
oyster, garlic, bottarga, broccoli, bacon, shimeji mushrooms, butter



chef's meatball pasta 黒毛和牛100% ミートボールとポモドーロ 1680
[税込1848]
wagyu meat ball, tomato sauce, mushroom, onion, chipotle, bell pepper, bacon, parmesan, butter

mentai cod roe & butter cream sauce 無添加 明太クリームソースと発酵バター 1470
[税込1617]
mentaiko cod roe, butter, heavy cream, garlic

blue crab creamy tomato sauce 渡蟹のトマトクリーム 1570
[税込1727]
blue crab, tomato sauce, heavy cream



green “garden” genovese グリーンガーデン・ジェノベーゼ 1470
[税込1617]
pesto, string beans, zucchini, octopus, potatoes

carbonara カルボナーラ 1680
[税込1848]
grana padano, heavy cream, black pepper, garlic, mixed cheese, egg, bacon, grilled chicken, balsamic vinegar

tomato sauce with shrimp 海老のトマトソース 1570
[税込1727]
shrimp, mini tomatoes, chili, butter, japanese pepper oil



peperoncino with scallops & clams 蛤と小柱のペペロンチーノ 1680
[税込1848]
baby scallops, hamaguri clams, zucchini, garlic, chilipepper, butter, onion

creamy salmon サーモンのレモンクリームソース 1570
[税込1727]
salmon, heavy cream, mushrooms, jamon serrano, spinach, parmesan, butter, lemon, black pepper

THE CRAFT BAR AND GRILL

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG on our natural
"UMAMI" dishes

**ZERO
TRANS FAT
NON GMO**

低温圧搾抽出法油
トランス脂肪酸ゼロ
ZERO Trans Fat Oil

**NATURAL
SALT**

自然製法の塩
Natural Salt

**ORGANIC
SUGAR**

オーガニック砂糖
Organic Sugar

πWATER

πウォーター使用
π Water

店内調理では自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用しておりません。ALL CAREFULLY COOKED WITH NATURAL INGREDIENTS. NO PROCESSED INGREDIENTS ANYWHERE.

17時以降、テーブルチャージ[席料]としてお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。

PLEASE NOTE THAT ¥440 A PERSON WILL BE ADDED AS A TABLE CHARGE AFTER 5:00 P.M. AND 10% LATE NIGHT CHARGE AFTER 10:00 P.M.