

## RAW BAR

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

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]

broiled scallop salad  
北海道産 炙り帆立のサラダ仕立て  
自家製デュカとクレソン、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  
鹿児島県産 カンパチ ビスタチオソース

1150  
[税込1265]

## SNACKS & APPETIZERS

teruel jamon serrano s1050 L1570  
18ヶ月熟成 テルエル産 ハモン・セラーノ  
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]

“umamidake” mushroom ajillo 780  
大分県産 うま味茸[うまみだけ]のアヒージョ [税込858]

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]

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]

seafood chopped salad s850 L1280  
シーフード・チョップドサラダ [税込935] [税込1408]

bagna cauda 1250  
バーニャ・カウダ [税込1375]

## 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 牛テンドーロイン [税込3685]  
red wine sauce



“nangoku sweet” pork 2150  
鹿児島県産 甘熟豚南国スイート 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]



## BURGERS & SANDWICH

✓ the craft burger ザ・クラフトバーガー 1570  
100% beef patty, lettuce, tomato, grilled onion, thousand island sauce, cheddar cheese [税込1727]  
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  
100% beef patty, mushroom, truffle, wood ear mushroom, cheese sauce, jalapeño, grilled onion, bbq sauce [税込1848]  
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  
100% beef patty, homemade bacon, lettuce, tomato, grilled onion, cheddar cheese, chipotle sauce [税込1848]  
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!** teriyaki burger 数量限定 テリヤキバーガー 1680  
100% beef patty, lettuce, tomato, grilled onion, horseradish, cheddar cheese, teriyaki sauce [税込1848]  
牛100%ビーフパティ・レタス・トマト・グリルドオニオン・レフォル・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  
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 [税込1727]

### 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  
campagne bread, pastrami, tartar, lettuce, bbq sauce カンパニー・自家製パストラミ・タルタルソース・レタス・BBQソース [税込1727]

## 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 [税込3520]  
蟹や牡蠣など魚介たっぷりのパエージャ

## 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

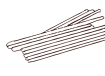


✓ abalone risotto 1680  
abalone, baby scallop, shallot, butter, edamame, seaweed, ciblet [税込1848]

蝦夷鮑のリゾット 1680  
[税込1848]

✓ oyster & bottarga peperoncini 1680  
oyster, garlic, bottarga, bok choy, bacon, shimeji mushrooms, butter [税込1848]

牡蠣とカラスミのペペロンチーノ 1680  
[税込1848]



mentaiko cod roe & butter cream sauce 1470  
mentaiko cod roe, butter, heavy cream, garlic, green onion [税込1617]

無添加 明太クリームソースと発酵バター 1470  
[税込1617]



✓ whelk & eggplant with yuzu pepper sauce 1680  
whelk, eggplant, baby scallop, yuzu pepper, shimeji, shiso [税込1848]

ツブ貝と茄子の柚子胡椒ソース 1680  
[税込1848]



creamy salmon 1570  
salmon, heavy cream, mushrooms, jamon serrano, spinach, parmesan, butter, lemon, black pepper [税込1727]

サーモンのレモンクリームソース 1570  
[税込1727]



carbonara 1680  
heavy cream, black pepper, garlic, cheese, egg, bacon, grilled chicken, balsamic vinegar [税込1848]

カルボナーラ 1680  
[税込1848]



blue crab creamy tomato sauce 1570  
blue crab, tomato sauce, heavy cream [税込1727]

渡蟹のトマトクリーム 1570  
[税込1727]



beef bolognese with shiitake mushrooms 1680  
beef, shiitake, butter, cheese, mascarpone, red wine, miso, chili pepper [税込1848]

牛100% ボロネーゼと原木しいたけ 1680  
[税込1848]



✓ tomoato sauce with “onsen” paprika & shrimp 1570  
shrimp, paprika sauce, cheery tomato, anchovy, broccoli, mascarpone [税込1727]

温泉パプリカと海老のトマトソース 1570  
[税込1727]



green “garden” genovese 1470  
pesto, string beans, edamame, octopus, potatoes [税込1617]

グリーンガーデン・ジェノベーゼ 1470  
[税込1617]

# THE CRAFT BAR AND GRILL

**ALL NATURAL**

**NO MSG**

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

**LOW  
TRANS FAT**

低温圧搾抽出法油  
低トランス脂肪酸  
Low 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  
ΠWater

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いません。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.