

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
鹿児島県産 カンパチ ピスタチオソース

1150
[税込1265]

prawn salpicón
大分県姫島産 車海老のサルピコン

1390
[税込1529]

SNACKS & APPETIZERS

teruel jamon serrano s1050 L1570
18ヶ月熟成 テルエル産 ハモン・セラーノ [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 bruschetta 1PC 520
宮崎牛ローストビーフのブルスケッタ [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 うま味噌[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]
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]
maitake 舞茸 bacon, black pepper 680 [税込748]
sweet potato シルクスイート honey, mascarpone, lardo, escargot butter 680 [税込748]

SOUP & SALADS

✓ clam chowder 720
クラムチャウダー [税込792]

✓ the craft green salad s850 L1280
ザ・クラフト・グリーンサラダ [税込935] [税込1408]

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 [税込1782]
tomato sauce, mozzarella, basil, parmesan
quattro formaggi クアトロ・フォルマッジ 1680 [税込1848]
mozzarella, gorgonzola, grana padano, cheddar, walnuts, black pepper

PIZZA TOPPINGS

jalapeño ハラペーニョ 150 [税込165] pepperoni ペパロニ 200 [税込220]
bacon ベーコン 200 [税込220] mozzarella bufala 水牛モッツアレラ 480 [税込528]

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の!

✓ fresh catch 鮮魚のロースト ASK
arita chicken breast 1680 [税込1848]
佐賀県産 有田鶏胸肉
“nangoku sweet” pork 2150 [税込2365]
鹿児島県産 甘熟豚南国スイート 肩ロースト
black angus beef shoulder 300g 3860 [税込4246]
ブラックアングス牛 肩ロースト
garlic sauce
✓ australian beef tenderloin 150g 3350 [税込3685]
AUS産 牛テンダーロイン
red wine sauce
australian lamb shoulder 2PC 2320 [税込2552]
オーストラリア産 ラム肩肉
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 [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! teriyaki burger 数量限定 テリヤキバーガー 1680 [税込1848]
100% beef patty, lettuce, tomato, grilled onion, horseradish, cheddar cheese, teriyaki sauce
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

crispy oyster burger 広島県産牡蠣 クリスピー・オイスターバーガー 1570 [税込1727]
deep-fried oyster, tartar sauce, truffle, bbq sauce, lettuce カキフライ・タルタルソース・トリュフ・BBQソース・レタス

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 [税込1848]
ビーフ・ジャンバラヤ
フライドエッグのせ
seafood paella s2800 [税込3080]
シーフード・パエージャ
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 蝦夷鮑のリゾット 1680 [税込1848]
abalone, baby scallop, shallot, butter, maitake, seaweed, green onion



oyster & rape blossom peperoncini 牡蠣と菜の花のペペロンチーノ 1680 [税込1848]
oyster, garlic, rape blossoms, bacon, shimeji mushrooms, butter
mentaiko 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, green 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



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



cream sauce with 7 kinds mushrooms 7種キノコのクリームソース 1680 [税込1848]
porcini, shiitake, 5kinds mushrooms, bacon, heavy cream, butter, black pepper, cheese



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



beef bolognese 牛100% ポロネーゼ 1570 [税込1727]
beef, butter, cheese, red wine, miso, chili pepper



shrimp & fruit tomato arrabbiata 海老とフルーツトマトのアラビアータ 1570 [税込1727]
shrimp, tomato, basil, onion



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

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.