

SNACKS & APPETIZERS

teruel jamon serrano 18ヶ月熟成 テルエル産 ハモン・セラノ	¥1100 ¥1600 [税込1210] [税込1760]
mortadella モルタデッラ	950 [税込1045]

✓ baked tomato & mascarpone bruschetta 焼きトマトとマスカルポーネのブルスケッタ	1PC 550 [税込605]
roast beef bruschetta 宮崎牛ローストビーフのブルスケッタ	1PC 550 [税込605]

spice pickled cucumbers 胡瓜のスパイス・ピクルス	400 [税込440]
smoked cream cheese & caramelized nuts 燻製クリームチーズとキャラメリゼナッツ	700 [税込770]
✓ marinated fruit tomatoes こだわりフルーツトマトのマリネ	1000 [税込1100]
seasonal fruit & burrata caprese 季節果物とブッラータのカプレーゼ	1550 [税込1705]

onion rings with chipotle bbq sauce オニオンリング チポトレBBQソース	850 [税込935]
✓ chicken wings チキンウィング	¥800 ¥1100 [税込880] [税込1210]
“umamidake” mushroom ajillo 大分県産 うま味茸[うまみだけ]のアヒージョ	800 [税込880]
foie gras pinchos フォアグラのピンチョス ロッシーニ風	950 [税込1045]

garlic shrimp ガーリック・シュリンプ	1350 [税込1485]
parmesan garlic toast パルメザン・ガーリックトースト	550 [税込605]

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	700 [税込770]
✓ maitake 舞茸 bacon, black pepper	700 [税込770]
aged potato 熟成メークイン	700 [税込770]

SOUP & SALADS

✓ clam chowder クラムチャウダー	750 [税込825]

✓ the craft green salad ザ・クラフト・グリーンサラダ	¥900 ¥1300 [税込990] [税込1430]
seafood chopped salad シーフード・チョップドサラダ	¥900 ¥1300 [税込990] [税込1430]

✓ Chef's Recommendation
シェフのオススメ!

🌶️ Spicy!

THE
CRAFT
BAR AND GRILL

SQUARE PIZZA



margherita tomato sauce, mozzarella, basil, parmesan	マルゲリータ	1700 [税込1870]
quattro formaggi mozzarella, gorgonzola, grana padano, cheddar, walnuts, black pepper	クアトロ・フォルマッジ	1750 [税込1925]

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	500 [税込550]

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!



arita chicken breast
佐賀県産 有田鶏胸肉

1700
[税込1870]



black angus beef shoulder
ブラックアングス牛 肩ロース
garlic sauce

300g 3950
[税込4345]



itoshima pork
福岡県産
糸島豚 肩ロース

2250
[税込2475]



✓ australian beef tenderloin
AUS産 牛テンダーロイン
red wine sauce

150g 3800
[税込4180]



australian lamb shoulder chinese parsley butter
オーストラリア産 ラム肩肉

2PC 2500 +1PC 1250
[税込2750] [税込1375]

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	1600 [税込1760]
✓ crazy hot! 🌶️ spicy “mao” chicken 激辛! スパイシー・マオ・チキン	1700 [税込1870]
✓ cheese & pepper fried chicken 熟成チーズと黒胡椒のフライドチキン	1600 [税込1760]



BURGERS & SANDWICH



✓ the craft burger 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	ザ・クラフトバーガー	1600 [税込1760]
✓ mushroom cheese burger 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	マッシュルーム・チーズバーガー	1700 [税込1870]
smoky bacon burger 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	スモークビーコンバーガー	1700 [税込1870]
teriyaki burger 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	テリヤキバーガー	1700 [税込1870]

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	650 [税込715]

JAMBALAYA & PAELLA



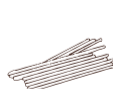
✓ beef jambalaya with fried egg ビーフ・ジャンバラヤ フライドエッグのせ	1800 [税込1980]
seafood paella シーフード・パエージャ 蟹や牡蠣など魚介たっぷりのパエージャ	¥2950 ¥3350 [税込3245] [税込3685]

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



oyster peperoncini
oyster, garlic, bacon, seasonal vegetable, shimeji mushrooms, butter

牡蠣のペペロンチーノ

1700
[税込1870]

SPAGHETTI

mentaiko cod roe & butter cream sauce
mentaiko cod roe, butter, heavy cream, garlic, green onion

無添加 明太クリームソースと発酵バター

1600
[税込1760]



creamy salmon
salmon, heavy cream, mushrooms, jamon serrano, spinach, parmesan, butter, lemon, black pepper

サーモンのレモンクリームソース

1650
[税込1815]

FETTUCCINE

carbonara
heavy cream, black pepper, garlic, cheese, egg, bacon, grilled chicken, balsamic vinegar

カルボナーラ

1700
[税込1870]



blue crab creamy tomato sauce
blue crab, tomato sauce, heavy cream

渡蟹のトマトクリーム

1650
[税込1815]

CANESTRI

beef bolognese
beef, butter, cheese, red wine, miso, chili pepper

牛100% ボロネーゼ

1700
[税込1870]



green “garden” genovese
pesto, string beans, octopus, potatoes

グリーンガーデン・ジェノベーゼ

1600
[税込1760]

CASARECCE

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
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.