

FOOD MENU

Appetizer

人気メニュー

国産鶏ハツのガーリックソテー ¥580

Sauted Chicken hearts

高知産はちきん地鶏のレバームース ¥690

Liver Mooth

秩父産 しゃくし菜 ¥390

Shakushina

秩父産 にんにくの味噌漬け ¥490

Garlic with Miso

サンダニエーレ産生ハム

マカダミアナッツの

キャラメリセと共に ¥980

Prosciutto from San Daniele

With Caramel Macadamia nuts

キャロットラペ ¥390

Carrot rapees

揚げ大豆

長野産無農薬大豆「さとういらす」 ¥490

Soy Beens

フライドポテト

ソルトバジル&チーズ ¥590

Fried Potato

国産鶏胸肉の唐揚げ ¥580

Fried Chicken

フィッシュ&チップス ¥980

Fish & Chips

Meat

カンガルーを試すならまずはこれ！

カンガルーの串カツ 2piece ¥980

Deep Fried Kangaroo

オーストラリア産ワニの串焼き

Crocodile from OZ 2piece ¥980

オーストラリア産

カンガルーの串焼き

Kangaroo from OZ 2piece ¥980

Rice

グランズー特製

カレーライス(大辛)

ミニカレー ¥580

レギュラー ¥980

Spicy Curry

チーズ各種

1種 ¥450 3種 ¥1280

詳しくはスタッフにお尋ねください

Cheese

お代わり用

OZ産殻付きマカダミアナッツ

6Piece ¥390

Macadamia nuts

Dessert

ニュージーランド産 ¥490

クリームチーズのチーズケーキ

Baked Cheesecake

当店ではテーブルチャージとして¥300頂戴しております
メニューは外税表記とさせていただきます

Drink Menu

BEER

当ビル2階
カンパイ！ブルーイング
醸造所直結ビール

S 約220cc ¥690
M 約350cc ¥990
L 約550cc ¥1500

グラウラー用量り売り

100g ¥250

当店オリジナルグラウラー価格

100g ¥230

GLASS WINE

スパークリングワイン ¥690
White Sparkling

白ワイン
マタヒウイ マウントヘクター
ソービニヨンブラン ¥690
MT Hector Sauvignon Blanc

赤ワイン
ダーレンベルグ スタンプジャンプ
シラーズ ¥690
d'Arenberg Stump Junp Shiraz

その他お問い合わせください

Soft Drink

飛騨高山『とまじゅう』 ¥750
Tomato Juice
飛騨高山『すりりんご』 ¥750
Apple Juice

ジンジャーエール
甘口or辛口 ¥390
Ginger Ale Sweet or Dry
オレンジジュース ¥400
Orange Juice

ウーロン茶 ¥390
Oolong Tea
キリン零1 ¥490

Kirin Free

(Beer taste non alcohol beverage)

OTHERS

ワインで作ったレモンサワー ¥650

Lemon Sour

スパイスミード(ハチミツ) ¥790

Spice Mead

ないな(焼酎 芋米) ¥690

Shochu

クラフトジントニック ¥790

Gin tonic

その他ウイスキー、ハイボール
カクテル等お問い合わせ下さい

当店ではテーブルチャージとして¥300頂戴しております
メニューは外税表記とさせていただきます