

BEER MENU

グリル
演出あり

食べ放題 & 飲み放題

6月

九州・沖縄

6/1～6/15

〔冷製〕

- ・九州産 大地の恵みサラダ
- ・大分名物「りゅうきゅう」風かつおのマリネ
- ・薩摩揚げとほうれん草の胡麻和え
- ・スパムバゲットサンドイッチ
- ・博多明太キッシュ

〔温製〕

- ・宮崎名物チキン南蛮黒酢タルタルソース
- ・白身魚のヴァペール
佐賀有明海苔香るナージュ仕立て
- ・長崎海鮮焼きちゃんぽん
- ・琉球タコライス
- ・博多ごぼ天&フライドポテト

〔デザート〕

- ・なめらかマンゴープリン
- ・大分名産カボスのムース
- ・熊本県産スイカ

アメリカ大陸

6/20～6/29

〔冷製〕

- ・フレッシュベジタブルサラダ
サウザンドドレッシング
- ・バジルの香り シーフードと野菜のカクテル
- ・サーモンマリネ カナダ産メープルドレッシング
- ・ベーコン&スピナッチオムレツ
メキシカンサルサマヨネーズ
- ・天神モノリス特製スモールバーガー
アメリカンスタイル

〔温製〕

- ・ローストチキン ハニー&マスタード
- ・白身魚とムール貝 西海岸スタイル
- ・バッファローウイング Hot Chillソース
- ・アメリカ ルイジアナ州発「ジャンバラヤ」
- ・ハッシュドポテト

〔デザート〕

- ・オールドファッションドーナツ
- ・アップルパイ
- ・トロピカルフルーツボンチ

7月

関西

7/1～7/14

〔冷製〕

- ・京野菜彩る新鮮野菜サラダ 和風ドレッシング
- ・奈良漬け&クリームチーズのタルト
- ・燻製合鴨 有馬山椒の香りで
- ・カツオのたたき 和歌山紀州梅ソース
- ・三重ご当地グルメ『とばーがー』

〔温製〕

- ・『バラホル』とろける旨み 豚バラの甘辛炒め
- ・白身魚のボワレ
九条ネギ香る焦がしバターソース
- ・海鮮お好み焼き
- ・三重 亀山みそ焼きうどん
- ・フライドポテト

〔デザート〕

- ・紀州 梅ゼリー
- ・宇治 抹茶ロールケーキ
- ・温州 みかんバイクドチーズケーキ

アジア

7/17～7/31

〔冷製〕

- ・フレッシュサラダ
パッション&マンゴードレッシング
- ・コリアン風タコと野菜のマリネ
- ・ヤムウンセン〜タイ風春雨サラダ〜
- ・ハイナン風チキン
- ・豚しゃぶと水菜のエスニック生春巻き

〔温製〕

- ・タイ風グリルチキン ガイ・ヤーン
- ・旨辛豚キムチ
- ・グリーンカレー仕立て 白身魚の蒸し焼き
- ・ベトナム海鮮焼きそば ミーサオ
- ・フライドポテト

〔デザート〕

- ・とろけるマンゴープリン
- ・香ばし胡麻団子
- ・フルーツ白玉

8月

北海道・東北

8/1～8/17

〔冷製〕

- ・北の贈り物 大地のサラダ
- ・ひんやり冷たい茶碗蒸し
秋田名産ジュンサイ餡かけ
- ・サーモン&クリームチーズのタルト
- ・低温調理したポーク
青森産りんごのコンフィチュールとともに
- ・燻製仕立ての砂肝と豆もやしのマリネ

〔温製〕

- ・グリルチキン スープカレー仕立て
- ・北海道名物 サーモンのちゃんちゃん焼き
- ・アンコウの唐揚げ
山葵ほんのり香るタルタルソース
- ・福島ご当地グルメ 濃厚ソースなみえ焼きそば
- ・フライドポテト

〔デザート〕

- ・北海道ガトーフロマージュ
- ・ピーチゼリー
- ・さくさく林檎パイ

ユーロ

8/18～8/31

〔冷製〕

- ・ジャーマン風ポテトサラダ
- ・ローズマリー香る 合鴨のフュメ
- ・スパニッシュオムレツ 伝統のサルサロメスコ
- ・サラミとオリーブのイタリアンパニーニ
- ・フロマージュセクション

〔温製〕

- ・ローストチキン ハーブのグラッサージュ
- ・白身魚のボワレ
プロヴァンスの香りを纏ったソースシヨロン
- ・ムール貝の漁師風マリネラ
- ・コク深いチーズとポロネーゼのラザニア
- ・フライドポテト

〔デザート〕

- ・とろけるティラミス
- ・スペイン発 カリカリチュロス
- ・フルーツのヴェリース

9月

ALL JAPAN

9/1～9/15

〔冷製〕

- ・大地の恵みサラダ
- ・燻製合鴨 有馬山椒の香りで
- ・サーモン&クリームチーズのタルト
- ・カツオのたたき 紀州梅のソース
- ・スパムバケットサンドイッチ

〔温製〕

- ・グリルチキン スープカレー仕立て
- ・『バラホル』とろける旨み 豚バラの甘辛炒め
- ・アンコウの唐揚げ
山葵ほんのり香るタルタルソース
- ・長崎海鮮焼きちゃんぽん
- ・フライドポテト

〔デザート〕

- ・大分名物カボスのムース
- ・宇治抹茶ロールケーキ
- ・北海道ガトーフロマージュ

WORLD

9/18～9/29

〔冷製〕

- ・フレッシュ野菜のサラダ
- ・バジルの香り シーフードと野菜のカクテル
- ・ローズマリー香る 合鴨のフュメ
- ・ベーコン&スピナッチオムレツ
メキシカンサルサマヨネーズ
- ・豚しゃぶと水菜のエスニック生春巻き

〔温製〕

- ・ローストチキン ハニー&マスタード
- ・ムール貝の漁師風マリネラ
- ・コク深いチーズとポロネーゼのラザニア
- ・ベトナム海鮮焼きそば ミーサオ
- ・フライドポテト

〔デザート〕

- ・オールドファッションドーナツ
- ・とろけるマンゴープリン
- ・マCHEDニア

DRINK

- ・アサヒスーパードライ生ビール
- ・アサヒスーパードライ黒生ビール
- ・アサヒドライゼロ
- ・スパークリングワイン
- ・ハイボール
- ・焼酎(芋・麦)
- ・アルコールカクテル30種
- ・サワー 11種
- ・ノンアルコールカクテル9種
- ・ソフトドリンク7種
- ・お料理テーマに合わせた
推しドリンク

OPTION

- ・お料理グレードアップ (お一人様) 1,500円
〔グレードアップ内容〕
本日のおすすりめ国産牛/糸島産豚肩ロース
特選ウインナー/焼き野菜
- ・フルーツ付きメッセージプレート 1,000円
- ・ホールケーキ (15cm) 4,000円
- ・ホールケーキ (20cm) 6,000円

※価格は全て税込です





BEER HALL

開催日カレンダー

■ … 開催日

mon tue wed thu fri sat sun

6月 [6/1-15]九州・沖縄 [6/1-15]アメリカ大陸

						1
2	3	4	5	6	7	8
9	10	11	12	13	14	15
16	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30						

7月 [7/1-14]関西 [7/17-31]アジア

	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

8月 [8/1-17]北海道・東北 [8/18-31]ユーロ

				1	2	3
4	5	6	7	8	9	10
11	12	13	14	15	16	17
18	19	20	21	22	23	24
25	26	27	28	29	30	31

9月 [9/1-15]ALL JAPAN [9/18-29]WORLD

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30					