

# BURGERS



二官橋バーガー、ダブルチーズバーガー

## 01 Nikanbashi burger

二官橋バーガー

<Regular>  
¥1,500  
<Small>  
¥1,300

当店のスペシャルバーガー。具材は 100%ビーフパティに、鹿児島黒豚の自家製スモークベーコン、とろ〜り濃厚なチェダーチーズとマッシュルーム。新鮮野菜もたっぷりサンドし、アクセントにマスタードをピリッと利かせました。

具材

ビーフパティ / 鹿児島黒豚の自家製スモークベーコン / チェダーチーズ / グリルオニオン / マッシュルーム / スライストマト / レタス / ピクルス / マスタード / オリジナルソース

## 02 Classic burger

クラシックビーフバーガー

<R> ¥1,300  
<S> ¥1,100

味付けはシンプルに、塩・コショウのみ。素材本来のうま味をダイレクトに味わえます。

具材：ビーフパティ / グリルオニオン / スライストマト / レタス / ピクルス

### <クラシックビーフバーガー限定>

ビーフパティ 追加 <R> +¥600  
<S> +¥400

## 03 Cheese burger

チーズバーガー

<R> ¥1,400  
<S> ¥1,200

とろけるチェダーチーズはパティとの相性抜群。贅沢に 2 枚のチーズを使用しています。

具材：ビーフパティ / チェダーチーズ ×2 / グリルオニオン / スライストマト / レタス / ピクルス

### <チーズバーガー限定>

ビーフパティ + チェダーチーズ追加 <R> +¥650  
<S> +¥450

## 04 Onion&mushroom burger

オニオンマッシュルームバーガー

<R> ¥1,400  
<S> ¥1,200

フレッシュのレッドオニオンとマッシュルームの食感が楽しさをプラス。ソースはこだわりのデミグラスです。

具材：ビーフパティ / レッドオニオン / マッシュルーム / スライストマト / レタス / ピクルス / デミグラスソース

## 05 Avocado&cheese burger

アボカドチーズバーガー

<R> ¥1,500  
<S> ¥1,300

アボカドを贅沢に使用したチーズバーガー。相性抜群のクリーミーな味わいです。

具材：ビーフパティ / アボカド / チェダーチーズ ×2 / グリルオニオン / スライストマト / レタス / ピクルス / サウザンソース

## 06 Texas style bacon&cheese burger

テキサスサルサベーコンチーズバーガー

<R> ¥1,500  
<S> ¥1,300

大きなベーコンとビーフパティ、さらにチーズもサンド。スパイシーなサルサソースが食欲をそそります。

具材：ビーフパティ / チェダーチーズ ×2 / スライスベーコン / グリルオニオン / スライストマト / レタス / ピクルス / サルサソース

## 07 Teriyaki burger

テリヤキバーガー

<R> ¥1,300  
<S> ¥1,200

パティに合わせたテリヤキソースはコクのある甘い味わい。シャキシャキのレタスとマヨネーズと共にどうぞ。

具材：ビーフパティ / グリルオニオン / レタス / ピクルス / テリヤキソース / マヨネーズ



サーモン&アボカドモッツアレラチーズバーガー

アボカドチーズバーガー



テキサスサルサベーコンチーズバーガー

## 08 Salmon&avocado&mozzarella cheese burger

サーモン&アボカドモッツアレラチーズバーガー

<R> ¥1,450  
<S> ¥1,000

スモークサーモン、アボカド、モッツアレラチーズなどをサンドした、サラダ感覚のヘルシーバーガー。

※お肉不使用

具材：スモークサーモン / アボカド / モッツアレラチーズ / レッドオニオン / タマゴサラダ / レタス

## EXTRAS

ADD TOPPINGS  
追加トッピング

★フライドエッグ・  
チェダーチーズ・  
アボカドは ¥200  
その他 ¥150

★Fried egg  
フライドエッグ

★Cheddar cheese  
チェダーチーズ

★Avocado  
アボカド

Sliced bacon  
スライスベーコン

Pickles  
ピクルス

Jalapeno pepper  
ハラペーニョ

Mushroom  
マッシュルーム

Mexican sauce  
サルサソース

<All prices are tax included./ 全て価格は税込です。>



フィッシュ&チップス、オニオンフライ



ポップコーンシュリンプ

# STARTERS & SIDE

## Shrimp cocktail

シュリンプカクテル

¥ 600

ボイルした海老をケチャップベースのソースでいただく、クラシックアメリカンな一品です。

## Smoked salmon

スモークサーモン&シトロン

¥ 700

スモークの香りについお酒が進む逸品。

## Homemade pickles

自家製ピクルス

¥ 500

きゅうり、にんじん、セロリなどなど。季節によって使用野菜が変わります。

## Popcorn shrimp

ポップコーンシュリンプ

¥ 580

サクサクの小海老のフライ。

## Fried calamari rings

フライドカラマリ

¥ 580

パン粉をつけて揚げた、イカリングのフライ。

## Chicken finger

チキンフィンガー

¥ 680

チキンのフィレ(ささみ)を 크리스ピーフライにしました。ハニーマスタードソースでお召上がりください。

## Mexican style chorizo

メキシカンチョリソー

¥ 700

ピリ辛のソーセージ。付け合わせのザワークラウトと一緒にどうぞ。

## Fish & chips

フィッシュ&チップス

¥ 680

ビールにぴったりの定番おつまみ。衣はカリッと、中身はふわふわジューシーです。

## Fried potatoes

フライドポテト

¥ 480

外はカリカリ、中はホクホクの皮付きフライドポテト。

## Spicy deep fried onion

オニオンフライ

¥ 580

フライドポテトと並ぶ王道メニュー。玉ねぎの甘みとサクサクの衣がマッチ。

## Garlic toast

ガーリックトースト

¥ 350

ガーリックバターでこんがり焼き上げたバケットは、ついつつまんでしまう美味しさです。

# GRILL & ROAST

## Spareribs <Kagoshima kurobuta pork>

鹿児島県産黒豚のスペアリブ

¥1,280

当店の一番人気。甘辛い味付けのお酒がすすむ逸品。

## Roasted whole chicken

ローストチキン

¥2,400

ひな鳥を一羽丸ごとロースト。

味はもちろん、インパクト抜群の見た目楽しんで。



## STEAKS

### Sirloin steak

牛サーロインステーキ（オーストラリア産） <200g> ¥2,280

脂身が少なくやわらかい肉質と、しっかりとした肉の味が特徴。

### Kagoshima wagyu beef sirloin steak

鹿児島県産和牛サーロインステーキ <150g> ¥3,980

きめ細かい肉質と霜降りが特徴。とろけるようにやわらかい。

<お好みのステーキソースをおひとつお選びください。>

●マッシュルームバターソース ●ケイジャンスパイスクリームソース ●ペッパーソース ●ジンジャーテリヤキソース

<All prices are tax included./ 全て価格は税込です。>

# SALAD

## Caesar salad

シーザーサラダ

¥680

大きめカットのクルトンに、ガーリックとアンチョビがアクセント。  
半熟卵に、チーズもたっぷり。

## Chicken cobb's salad

チキンコブサラダ

¥780

アボカドやチキン、チーズなど、  
角切りカットの具材をたっぷりお楽しみいただけます。

<All prices are tax included./ 全て価格は税込です。>



シーザーサラダ



ポキボウル



ロコモコ

# PASTA & RICE

## Classic "neapolitan"

クラシックナポリタン  
ボリュームたっぷり、王道ナポリタン。

¥ 980

## Today's pasta

週替りパスタ  
内容はスタッフまでお尋ねください。

¥ 980

## Loco moco

ロコモコ  
当店自慢のハンバーグとアボカド、目玉焼きをご飯にのせました。

¥ 1,400

## Poke bowl

ポキボウル  
マグロやサーモンなどの鮮魚とアボカドのどんぶり。  
お好みで卵黄をお乗せします。

¥ 1,280

<All prices are tax included./ 全て価格は税込です。>

# DESSERT

## Banana caramel sundae with nuts

¥ 800

バナナキャラメルナッツサンデー

王道の組み合わせに、キャラメリゼしたナッツがアクセント。

## White chocolate cheese cake

¥ 800

ホワイトチョコのニューヨークチーズケーキ

自家製のチーズケーキは、ホワイトチョコレートがポイントです。

## Ice cream [Vanilla or Strawberry or Chocolate]

<Single> ¥ 350

アイスクリーム 【バニラ or ストロベリー or チョコレート】

<Double> ¥ 500

お好きなフレーバーをお選びください。

<Triple> ¥ 650

<All prices are tax included./ 全て価格は税込です。>

