

BURGERS



二宮橋バーガー、ダブルチーズバーガー

Nikanbashi burger

二宮橋バーガー

¥1,500

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

Classic burger

クラシックビーフバーガー

¥1,300

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

Onion&mushroom burger

オニオンマッシュルームバーガー

¥1,400

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

Avocado&cheese burger

アボカドチーズバーガー

¥1,500

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

Cheese burger

チーズバーガー

¥1,400

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

アボカドチーズバーガー



Texas style bacon&cheese burger

テキサスサルサペーコンチーズバーガー

¥1,500

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



テキサスサルサペーコンチーズバーガー

Teriyaki burger

テリヤキバーガー

¥1,300

パティに合わせたテリヤキソースはコクのある甘辛い味わい。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

Salmon&avocado&mozzarella cheese burger

サーモン&アボカドモッツァレラチーズバーガー

¥1,450

スモークサーモン、アボカド、モッツァ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。

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

※お肉不使用

EXTRAS

Beef patty

Fried egg

Cheddar cheese

Avocado

Pickles

Jalapeno pepper

Mushroom

Sliced bacon

Mexican sauce

追加 トッピング

ビーフパティ +¥600

フライドエッグ +¥200

チェダーチーズ +¥200

アボカド +¥200

ピクルス +¥150

ハラペーニョ +¥150

マッシュルーム +¥150

スライスベーコン +¥150

サルサソース +¥150



フィッシュ&チップス、オニオンフライ

Chicken finger

チキンフィンガー

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

¥ 680

Mexican style chorizo

メキシカンチョリソー

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。

¥ 700

Fish & chips

フィッシュ&チップス

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。

¥ 680

Fried potatoes

フライドポテト

外はカリカリ、中はホクホクの皮付きフライドポテト。

¥ 480

Spicy deep fried onion

オニオンフライ

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。

¥ 580

Garlic toast

ガーリックトースト

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

¥ 350

STARTERS & SIDE

Shrimp cocktail

シュリンプカクテル

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。

¥ 600

Smoked salmon

スモークサーモン&シトロン

スモークの香りにつついとお酒が進む逸品。

¥ 700

Homemade pickles

自家製ピクルス

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。

¥ 500

Fried calamari rings

フライドカラマリ

パン粉をつけて揚げた、イカリングのフライ。

¥ 580



<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、チーズもたっぷりと。

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。

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。

STEAKS

Sirloin steak

牛サーロインステーキ

<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。>

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

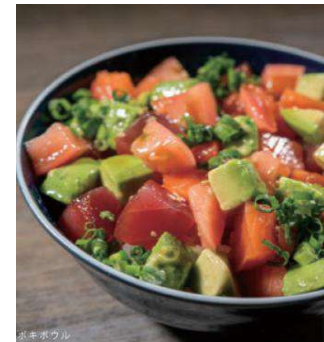
Poke bowl

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



DESSERT

Banana caramel sundae with nuts

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。

¥ 800

White chocolate cheese cake

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。

¥ 800

Ice cream 【Vanilla or Strawberry or Chocolate】

アイスクリーム 【バニラ or ストロベリー or チョコレート】

お好きなフレーバーをお選びください。

<Single> ¥ 350

<Double> ¥ 500

<Triple> ¥ 650