

BEER FES 2025

FOOD MENU

[SPECIALメニュー]

シェフスペシャル カービング ローストビーフ

[冷製料理]

- ・鮮魚と夏野菜のエスカベージュ
- ・タコのガリシア風
- ・エビと青唐のアヒージョマリネ
- ・イカとブロッコリーのアーリオオーリオ
- ・ジュエリートマトとチェリーモッツアレラのカプレーゼ
- ・鶏むね肉と焼きネギのバンバンジー
- ・生ハムとオニオン・水菜のサラダ
- ・ゴロゴロタマゴサラダ
- ・ベーコン&ポテトサラダ
- ・ショートパスタ&明太子
- ・ブルスケッタ(ガーリックトースト)

[箸休め]

- ・やっこと地元のもろみ味噌
- ・焼きナスを大分名産フンドーキン醤油で…
- ・塩ゆで枝豆
- ・冷やしそうめん
- ・水キムチ(きゅうり・ミニトマト)
- ・豆もやしナムル

[温製料理]

- ・フルーツ薫るハワイアンスペアリブ
- ・マリネソースに漬け込んだジューシーフライドチキン
- ・スパイシーシュースtring
- ・魚介とスイートコーンのブルギニョンバター焼き
- ・バラエティフランクフルト
- ・日替わり味変麺(焼きそば・ビーフン・パスタなどを日替わりで1品)
- ・日替わり揚げ物(クリームコロッケ・ピロシキなど日替わりで1品)
- ・夏でもおまかせおでん
(味:トマト味、和風/具:ちくわ、コンニャク、玉子、ごぼう天、厚揚げ、スジ、大根)
- ・バラエティKUSHIAGE(エビ、豚、アスパラなど)
- ・夏にピッタリ!牛筋スパイスカレー

[デザート]

- ・グラスパフェ
- ・自家製バラエティーケーキ
- ・トロトロプリン
- ・甘夏ゼリー
- ・フルーツ盛り合せ(スイカ、パイナップル、オレンジなど)
- ・スティックアイス

DRINK MENU

[生ビール]

- ・アサヒスーパードライ
- ・マルエフ
- ・アサヒ生ビール黒生

[ワイン系]

- ・スパークリングワイン
- ・赤ワイン
- ・白ワイン
- ・オリジナルサングリア

[酎ハイ・ハイボール系]

- ・ブラックニッカ
- ・樽ハイ
(ブレザー・レモン・巨峰・グレープフルーツ・カルピスなど)

[リキュール・カクテル系]

- ・ジン
- ・ウォッカ
- ・テキーラ
- ・ボルス

[焼酎]

- ・芋焼酎
- ・麦焼酎

[ローアルコール・ノンアルコール系]

- ・アサヒビアリー
- ・アサヒドライゼロ
- ・ローアルコールスパークリング
- ・スタイルバランス
- ・ヘルシースタイル

[ソフトドリンク]

- ・オリジナルフルーツウォーター
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・アップルジュース
- ・炭酸水
- ・トニックウォーター
- ・コーヒー(ホット&アイス)
- ・水出し和紅茶