

THE CRAFT “CATCH UP” MENU



fresh oysters with lemon
フレッシュオイスター
ASK

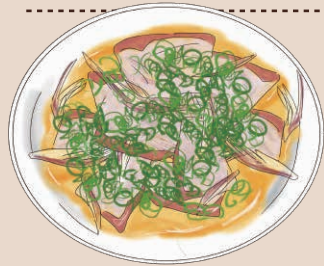
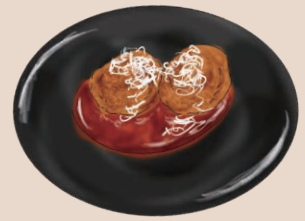


steamed mussels & lemongrass
ムール貝とレモングラスの酒蒸し
1250 [税込1375]

smoked bonito carpaccio
宮崎県産 燻製鰹のタタキカルパッチョ
あおさ海苔のタブナードソース
1200 [税込1320]



creamy snow crab croquettes,
housemade ketchup
ズワイ蟹の蟹味噌クリームコロッケ
手作りケチャップ 2PC 900 [税込990]



today's fresh fish,
green chili & myoga ginger
高知県宿毛市直送 鮮魚のりゅうきゅう
青唐辛子と茗荷 1300 [税込1430]



squid fritto with dill & yogurt tartar
長崎県産ヤリイカのフリット
ディルヨーグルトタルタル
1100 [税込1210]

SNACKS

spice pickled cucumbers 400
胡瓜のスパイス・ピクルス [税込440]

smoked cream cheese & caramelized nuts 700
燻製クリームチーズとキャラメリゼナッツ [税込770]

marinated octopus, olive & semi-dried tomato 800
タコとグリーンオリーブ、自家製セミドライトマトのマリネ [税込880]

spicy hummus & pita bread with dukkah 800
スパイシーフムスとピタパン デュカスパイス [税込880]

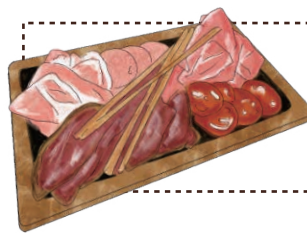
✓ dark cherry & fruit tomatoes caprese 1450
ダークチェリーとフルーツトマトのカプレーゼ [税込1595]



baked tomato & mascarpone bruschetta 1PC 550
焼きトマトとマスカルポーネのブルスケッタ [税込605]

roast beef bruschetta 1PC 550
宮崎牛ローストビーフのブルスケッタ [税込605]

CHARCUTERIE



Recommended!
charcuterie platter s1800 L3200
シャルキトリー盛り合わせ [税込1980] [税込3520]
シェフ厳選のシャルキトリー盛り合わせ。ワインと相性抜群!

prosciutto スロベニア産 プロシュート s1000 L1600
[税込1100] [税込1760]

housemade pork ham 自家製ポークハム 850
[税込935]

housemade pastrami 黒胡椒たっぷり自家製パストラミ 1000
[税込1100]

milano salami ミラノ・サラミ 900
[税込990]

chorizo iberico de bellota イベリコ・ベジョータのチョリソー 1300
[税込1430]

APPETIZERS

#8 gin marinated salmon 1300
スモークサーモンのナンバーエイトジン・マリネ [税込1430]
8種類のボタニカルで作る自社蒸留の”ナンバーエイト・ジン”でマリネしました!

onion rings with chipotle bbq sauce 850
オニオンリング チボトレBBQソース [税込935]

potato nachos 750
ポテト・ナチョス [税込825]

jerk chicken 4p 900 6p 1200 8p 1500
ジャークチキン [税込990] [税込1320] [税込1650]

josper oven grilled asparagus 1000
アスパラガスのジョスパーグリル サニーサイドエッグとミモレット [税込1100]

garlic shrimp ajillo 1350
ガーリック・シュリンプのアヒージョ [税込1485]

parmesan garlic toast 550
パルメザン・ガーリックトースト [税込605]

✓ house made herb sausage 1100
自家製ソーセージ 4種類のハーブをたっぷりときかせました! [税込1210]

house made bacon 1000
自家製厚切りベーコン [税込1100]

mac & cheese 850
マッケンチーズ [マカロニ&チーズ] [税込935]

SOUPS & SALADS

Soup

clam chowder 750
クラムチャウダー [税込825]
とろーりクリーミー、アサリの旨みが詰まった自家製チャウダー

Soup

ox-tail onion soup 650
牛テールのオニオンスープ [税込715]
ホロホロになるまで煮込んだ牛テールと玉ねぎのスープ



✓ table side caesar salad 1500
ロメインレタスのシーザーサラダ [税込1650]
テーブルサイドで目の前で仕上げる、クラフト自慢のシーザーサラダ!
*AVAILABLE AFTER 5PM! ディナータイム [17:00~] 限定!

garden salad 大分直送野菜のガーデンサラダ s950 L1300
大分から届く新鮮な野菜をシンプルなグリーンサラダで! [税込1045] [税込1430]

craft cobb salad クラフト・コブサラダ 1500
色とりどりのたっぷり食材にピリッとスパイシーなヨーグルトドレッシングを。 [税込1650]

ALL NATURAL

NO MSG

化学調味料不使用
No MSG on our natural
“UMAMI” dishes

ZERO
TRANS FAT
NON GMO

低温圧搾抽出法油
トランス脂肪酸ゼロ
ZERO Trans Fat Oil

NATURAL
SALT

自然製法の塩
Natural Salt

ORGANIC
SUGAR

オーガニック砂糖
Organic Sugar

πWATER

πウォーター使用
π Water

店内調理では自然由来の素材を使用し、化学的に精製されたものは使用していません。ALL CAREFULLY COOKED WITH NATURAL INGREDIENTS.NO PROCESSED INGREDIENTS ANYWHERE.

17時以降、テールチャージ[席料]としてお一人様440円、22時以降深夜料金を10%頂戴しております。

PLEASE NOTE THAT ¥440 A PERSON WILL BE ADDED AS A TABLE CHARGE AFTER 5:00 P.M. AND 10% LATE NIGHT CHARGE AFTER 10:00 P.M.

