

THE CRAFT “CATCH UP” MENU



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



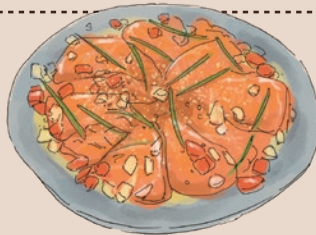
steamed mussels & lemongrass
ムール貝とレモングラスの酒蒸し
1250 [税込1375]

smoked salmon with ravigot sauce

スモークサーモン ラビゴットソース

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

1300 [税込1430]

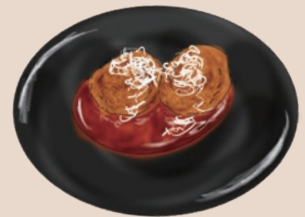


creamy snow crab croquettes,
housemade ketchup

ズワイ蟹の蟹味噌クリームコロッケ

手作りケチャップ

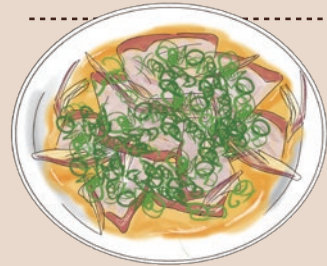
2PC 900 [税込990]



spicy plancha with baby octopus
& aged may queen potato

イイダコと熟成メークインの
スパイシープランチャ

1150 [税込1265]



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]

SNACKS

spice pickled cucumbers

胡瓜のスパイス・ピクルス

400

[税込440]

smoked cream cheese & caramelized nuts

燻製クリームチーズとキャラメリゼナッツ

700

[税込770]

marinated octopus, olive & semi-dried tomato

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

800

[税込880]

spicy hummus & pita bread with dukkah

スパイシーフムスとピタパン デュカスパイス

800

[税込880]

✓ dark cherry & fruit tomatoes caprese

ダークチェリーとフルーツトマトのカプレーゼ

1450

[税込1595]



baked tomato & mascarpone bruschetta

焼きトマトとマスカルポーネのブルスケッタ

1PC 550

[税込605]

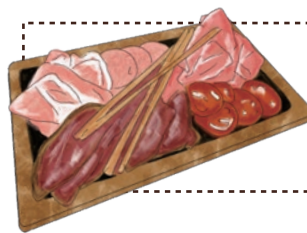
roast beef bruschetta

宮崎牛ローストビーフのブルスケッタ

1PC 550

[税込605]

CHARCUTERIE



Recommended!

charcuterie platter

シャルキトリ盛り合わせ

シェフ厳選のシャルキトリ盛り合わせ。ワインと相性抜群！

¥1800 ~ ¥3200

[税込1980] [税込3520]

prosciutto

スロベニア産 プロシュート

¥1000 ~ ¥1600

[税込1100] [税込1760]

homemade pork ham

自家製ポークハム

850

[税込935]

homemade 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

squid fritto with dill & yogurt tartar

長崎県産ヤリイカのフリット デイルヨーグルトソース

1100

[税込1210]

onion rings with chipotle bbq sauce

オニオンリング チボトレBBQソース

850

[税込935]

potato nachos

ポテト・ナチョス

750

[税込825]

josper grilled jerk chicken

ジャークチキンのジョスパークリル

4p 900 6p 1200 8p 1500

[税込990] [税込1320] [税込1650]

josper grilled asparagus

アスパラガスのジョスパークリル サニーサイドエッグとミモレット

1000

[税込1100]

homemade herb sausage

✓ 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！

1200

[税込1320]

garlic shrimp ajillo

ガーリック・シュリンプのアヒージョ

1350

[税込1485]

parmesan garlic toast

パルメザン・ガーリックトースト

550

[税込605]

homemade bacon

自家製厚切りベーコン

1000

[税込1100]

mac & cheese

マッケンチーズ [マカロニ&チーズ]

850

[税込935]



SOUPS & SALADS

Soup

clam chowder

クラムチャウダー

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

750

[税込825]

Soup

ox-tail onion soup

牛テールのオニオンスープ

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

650

[税込715]



✓ table side caesar salad

ロメインレタスのシーザーサラダ

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！

1500

[税込1650]

garden salad 大分直送野菜のガーデンサラダ

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！

¥950 ~ ¥1300

[税込1045] [税込1430]

craft cobb salad クラフト・コブサラダ

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。

1500

[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

100% WATER

100% WATER
100% WATER 使用

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、テーブルチャージ[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.

