

FRESH CATCH!



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

yellowtail carpaccio
soy sauce and lime vinaigrette
高知県宿毛市ブリのカルパッチョ
醤油とライムのビネグレット、ハラペーニョとハーブ

1300
[税込1430]



nagasaki spear squid plancha,
salsa verde and squid ink panko
長崎県産 まるごとヤリイカの鉄板焼き
サルサヴェルデとイカ墨パン粉

1350
[税込1485]



garlic shrimp
ガーリックシュリンプ
ガーリックを効かせたスパイシーなオイルと一緒に
プリプリの海老とマッシュルームを!

1350
[税込1485]

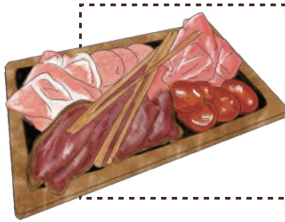


herb buttered razor clams
マテ貝のハーブバターソース
軽く白ワインで蒸したマテ貝に、ディルと
セルフィーユのハーブバターを合わせました。

1200
[税込1320]



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 ¥2600
[税込1980] [税込2860]

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 ¥700
[税込770]

homemade pastrami 黒胡椒たっぷりの自家製パストラミ ¥900
[税込990]

chorizo iberico de bellota イベリコ・ベジョータのチョリソー ¥950
[税込1045]



housemade herb sausage
自家製ソーセージ ¥1200
[税込1320]
4種ハーブを効かせた自家製もソーセージ



housemade bacon
自家製厚切りベーコン ¥1000
[税込1100]
3日間かけて仕上げました!
しっとりとしてスモーキーで歯切れの良いベーコン

THE CRAFT TAPAS

まずはここから!わいわいシェアしながら楽しめる、クラフト自慢の小皿料理”タパス”

ALL ¥550 [税込605]



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]



swordfish brochetta
沖縄県産メカジキの
プロチェッタ[串焼き]
オレンジとタイムでマリネしたメカジキに
パプリカのソースで合わせました。

1PC 550
[税込605]



creamy crab croquette 1PC 550
ズワイ蟹の
蟹味噌クリームコロッケ
カニの身たっぷり!濃厚なクリームコロッケに
自家製ピリ辛ケチャップを添えて [税込605]



cajun shrimp deviled eggs
ケイジャンシュリンプの
デビルドエッグ
酸味を効かせたチボトレトマトソースと一緒に

2PCS 550
[税込605]



josper jerk chicken 2PCS 550
ジャークチキン [税込605]
ナツメグ、オールスパイスやハーブに
漬け込んで焼き上げたスパイシーなチキン

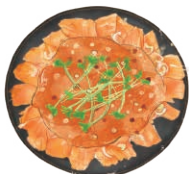
ALL ¥650 [税込715]



josper roasted carrot with dukkah spice 650
人参のジョスパーク・ロースト [税込715]
最大限甘みを引き出し、
デュカスパイスと人参のソースと一緒に



porcini & cheese omelette 650
ボルチーニとチーズのオムレツ [税込715]
ゴーダチーズとボルチーニ、玉ねぎのコンフィを
いれてふんわりと焼きあげた自慢のオムレツ



#8 gin marinated smoked salmon 650
ナンバーエイト・スモークサーモン [税込715]
自社蒸留のナンバーエイトジンで
マリネにしたサーモン



smokey josper grilled onion 650
淡路島玉ねぎのジョスパークグリル [税込715]
甘味をたっぷりの玉ねぎを燻製モッツアレラと
焼き上げピリ辛のアリッサソースで仕上げました!



onion rings 650
オニオンリング [税込715]
熟成チーズと自家製BBQソース



“inka-no-mezame” baked potato 650
インカの目覚めのバイクドポテト [税込715]
ガーリックバターとゴーダチーズで焼き上げ
イベリコチョリソーやハラペーニョのピリ辛仕上げ!



clam chowder 650
クラムチャウダー [税込715]
野菜とアサリの旨みが溶け込んだ、
トロトロ濃厚クリームスープ



clam fritter bites 650
アサリのフリット [税込715]
薄いサクサクの衣に、浅利と相性の良い
ヴィチペリフェリペッパー!
一口食べると止まらない!

Snacks

spice pickled cucumbers
caramelized nuts

胡瓜のスパイス・ピクルス
キャラメリゼナッツ

350 [税込385]
500 [税込550]

olives & semi-dried tomato
spicy hummus
garlic toast

セミドライマトとオリーブ
スパイシーフムス
ガーリックトースト
500 [税込550]
500 [税込550]
550 [税込615]

SALADS



✓ 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特製シーザーサラダ!
*AVAILABLE AFTER 5PM! ディナータイム [17:00~] 限定!

burrata, seasonal fruits & fruit tomato caprese 1800
イタリア産ブッラータと季節のフルーツ、フルーツトマトのカプレーゼ [税込1980]

garden salad 大分直送野菜のガーデンサラダ ¥650 ¥950
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725] [税込1045]

craft cobb salad クラフト・コブサラダ ¥950 ¥1300
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1045] [税込1430]



FROM THE GRILL

BY JOSPER CHARCOAL OVEN

スモークとグリルを同時に行えるスペイン製の炭火オープン”ジョスパー”
高温調理を短時間で行うことで素材の旨味やジューシーさを最大限に引き出せるのはジョスパーならではの！



✓ fresh catch
鮮魚のロースト

ASK



black angus beef shoulder
ブラックアングス
肩ロースのペッパーステーキ
pepper steak

200g **2600**
[税込2860]

400g **4700**
[税込5170]



arita chicken breast
佐賀県産 有田鶏胸肉

1900
[税込2090]



itoshima pork spare ribs
福岡県産 糸島豚スペアリブ
chipotle honey sauce

2700
[税込2970]



australian lamb shoulder
オーストラリア産 ラム肩肉
hummus & mint

2PC **3000**
[税込3300]

+1PC **1500**
[税込1650]

SIDES

mac'n'cheese
マカロニ・アンド・チーズ

650
[税込715]

mashed potatoes
マッシュポテト

650
[税込715]

creamed spinach
クリームド・スピナッチ

650
[税込715]

JAMBALAYA & PAELLA



beef jambalaya with fried egg
牛肩ロースのジャンバラヤ
フライドエッグのせ

1800
[税込1980]

iberico pork, shrimp & clam paella
イベリコ豚と小海老、アサリのパエージャ
豚と小海老、アサリの3つの旨みがギュッと詰まった自慢のパエージャ

s **1900**
[税込2090]
L **2700**
[税込2970]

FRIED CHICKEN



クラフト名物・フライドチキン！こだわりのチキンを外はカリッと中はジューシーに仕上げました。

original fried chicken

オリジナル・フライドチキン

1600
[税込1760]

Crazy Hot! spicy “mao” chicken 🌶️

激辛！スパイシー・マオ・チキン

1700
[税込1870]

✓ cheese & pepper fried chicken

熟成チーズと黒胡椒のフライドチキン

1600
[税込1760]



PASTA



gluten free brown rice fettuccine available for substitution
グルテンフリー 玄米フェットチーネへも変更も可能



spicy harissa sauce with baby sardines 🌶️
しらすのスパイシーアリッサソース

1450
[税込1595]

mentaiko cod roe butter cream & aosa nori sauce
明太子発酵バターソースとあおさのり

1500
[税込1650]

shrimp & lemon pasta
農園きや べっぴんレモンのシュリンプ・パスタ

1600
[税込1760]



oxtail ragout
ほろほろ！牛テールのラグーソース

2200
[税込2420]

blue crab creamy tomato sauce
渡り蟹のトマトクリームソース

1750
[税込1925]



iberico pork cacio e pepe
イベリコ豚のカチョ・エ・ペペ

1600
[税込1760]

meat ball arrabbiata 🌶️
ミートボールのアラビアータ

1650
[税込1815]



smoked salmon lemon cream sauce
燻製サーモンのレモンクリームソース

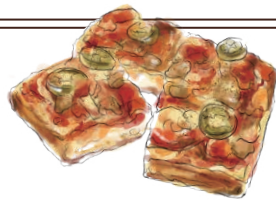
1550
[税込1705]

itoshima pork bacon carbonara
自家製糸島豚ベーコンのカルボナーラ

1600
[税込1760]

DETROIT PIZZA

ふんわりモチモチの生地に
カリカリ・ザクザクのチーズが背徳感たっぷり！



mr. pepperoni devil
ミスター・ペパロニデビル
tomato sauce, pepperoni, salsiccia, jalapeno,
grana padano, black pepper

2400
[税込2640]

nutty cheezy detroit
キャラメルナッツと4種チーズの
デトロイトピザ メープルシロップ添え
white sauce, gouda, cheddar, smoked mozzarella,
grana padano, caramelized nuts

2400
[税込2640]

caramel onion detroit
キャラメルオニオンピザ
caramel onion, gouda, mushroom, bacon, gorgonzola

2400
[税込2640]

BURGERS & SANDWICH

✓ the craft burger

ザ・クラフトバーガー

1600
[税込1760]

100% beef patty, lettuce, tomato, grilled onion, thousand island sauce, cheddar cheese
牛100%ビーフパティ・レタス・トマト・グリルドオニオン・サウザンアイランドソース・チェダーチーズ

housemade bacon burger

自家製厚切りベーコンバーガー

1800
[税込1980]

100% beef patty, lettuce, tomato, thick sliced homemade bacon, cheddar cheese, bbq sauce
牛100%ビーフパティ・レタス・トマト・自家製厚切りベーコン・チェダーチーズ・BBQソース

crispy salon burger

クリスピー・サーモンバーガー

1600
[税込1760]

deep-fried smoked salmon, lettuce, bbq sauce, tartar sauce
スモークサーモンフライ・レタス・BBQソース・タルタルソース

spicy mushroom cheese burger

スパイシー・マッシュルーム・チーズバーガー

1700
[税込1980]

100% beef patty, mushroom, truffle, wood ear mushroom, cheese sauce, jalapeño, grilled onion, bbq sauce
牛100%ビーフパティ・マッシュルーム・トリュフ・キクラゲ・チーズソース・ハラペーニョ・グリルドオニオン・BBQソース

fried chicken burger

フライドチキンバーガー

1450
[税込1595]

fried chicken, fried egg, lettuce, mayonnaise, homemade ketchup
フライドチキン・フライドエッグ・レタス・マヨネーズ・自家製ケチャップ

✓ the pastrami sand

ザ・パストラミサンド

1600
[税込1760]

campagne bread, pastrami, tartar, lettuce, bbq sauce
カンパーニュ・自家製パストラミ・タルタルソース・レタス・BBQソース

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.