

# 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、ハラペニヨンとハーブ

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]



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

1PC 550  
[税込605]

Recommended!

charcuterie platter

シャルキトリー盛り合わせ

1800 L 2600

[税込1980] [税込2860]

prosciutto

スロベニア産 プロシュー

1000 L 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  
4種ハーブを効かせた自家製もソーセージ

1200

[税込1320]



housemade bacon  
自家製厚切りベーコン  
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

1000

[税込1100]

## 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



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

1PC 550  
[税込605]



creamy crab croquette  
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

1PC 550

[税込605]

**ALL ¥650** [税込715]



#8 gin marinated smoked salmon 650  
ナンバーエイト・スマーケサーモン  
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



josper roasted carrot with dukkah spice 650  
人参のジョスパー・ロースト  
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

650  
[税込715]



porcini & cheese omelette 650  
ポルチーニとチーズのオムレツ  
ゴーダチーズとポルチーニ、玉ねぎのコンフィを  
いれてふんわりと焼きあがけた自慢のオムレツ

650

[税込715]



"inka-no-mezame" baked potato 650  
インカの目覚めのベイクドポテト  
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ニヨのピリ辛仕上げ！



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

650  
[税込715]



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

650

[税込715]



spice pickled cucumbers 350 [税込385]  
胡瓜のスパイス・ピクルス  
自社手作りのスパイスで漬けたキュウリ



clam chowder 650 [税込715]  
クラムチャウダー  
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

650  
[税込715]



clam fritter bites 650  
アサリのフリット  
薄いサクサクの衣に、浅利と相性の良い  
ヴィチベリフェリベッパー！  
一口食べると止まらない！

650

[税込715]

### Snacks

spice pickled cucumbers

胡瓜のスパイス・ピクルス

350 [税込385]

caramelized nuts

キャラメリゼナッツ

500 [税込550]

olives & semi-dried tomato

spicy hummus

garlic toast

セミドライトマトとオリーブ

スペイシーフムス

ガーリックトースト

500 [税込550]

500 [税込550]

550 [税込615]



## SALADS

burrata, seasonal fruits & fruit tomato caprese  
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

1800

[税込1980]

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！

650 L 950

[税込725] [税込1045]

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。

950 L 1300

[税込1045] [税込1430]

✓ 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特製シーザーサラダ！

\*AVAILABLE AFTER 5PM! ディナータイム [17:00~] 限定！

1500 [税込1650]

