

CASUAL COURSE

カジュアルコース

前菜メインのライトコース

¥2,500

おひとり[税込2200]

6名様から

APPETIZER PLATTER 前菜盛り合わせ

CHARCUTERIE PLATTER

prosciutto, homemade pork ham, pastrami, chorizo iberico de bellota

シャルキュトリー4種盛り合わせ



CAJUN SHRIMP DEVILED EGGS

ケイジャンシュリンプのデビルドエッグ

JOSPER JERK CHICKEN

ジャークチキン



BAKED POTATO

インカの目覚めのベイクドポテト



BURGER & PASTA バーガー・パスタ

THE CRAFT BURGER

ザ・クラフトバーガー

CHEF'S PASTA

シェフズ・パスタ



CHEF'S COURSE

シェフズ・コース

名物盛り沢山!シェフおすすめのコース

¥3,800

おひとり[税込4180]

6名様から

APPETIZER PLATTER 前菜盛り合わせ

#8 GIN MARINATED SMOKED SALMON

ナンバーエイト・スモークサーモン

自社蒸留のジンでマリネにしたサーモン!



BAKED TOMATO BRUSCHETTA with mascarpone

焼きフルーツマトとマスカルポーネのブルスケッタ

CREAMY CRAB CROQUETTE

ズワイガニの蟹味噌クリームコロッケ

GARLIC SHRIMP

ガーリックシュリンプ



DETROIT PIZZA

デトロイト・ピザ

MAIN DISH メインディッシュ

JOSPER GRILLED CHICKEN BREAST

有田鶏・胸肉のジョスパークリル



PASTA パスタ

CHEF'S PASTA

シェフズ・パスタ



DESSERT デザート

DESSERT OF THE DAY

パティシエ特製 本日のデザート

PREMIUM COURSE

プレミアム・コース

豊富な前菜と、ビーフステーキやパエリアが楽しめるコース!

¥4,800

おひとり[税込5280]

6名様から

APPETIZER PLATTER 前菜盛り合わせ

#8 GIN MARINATED SMOKED SALMON

ナンバーエイト・スモークサーモン

自社蒸留のジンでマリネにしたサーモン!

FRUIT TOMATO CAPRESE with seasonal fruit

フルーツマトと季節のフルーツのカプレーゼ

CREAMY CRAB CROQUETTE

ズワイガニの蟹味噌クリームコロッケ

SQUID PLANCHA

長崎県産 まるごとヤリイカの鉄板焼き



MAIN DISH メインディッシュ

GRILLED BLACK ANGUS BEEF SHOULDER

ブラックアングス牛 肩ロースのペッパーステーキ

PAELLA パエリア

IBERIAN PORK, SHRIMP & CLAM PAELLA

イベリコ豚と小海老、アサリのパエリア

DESSERT デザート

DESSERT OF THE DAY

パティシエ特製 本日のデザート

FREE DRINK フリードリンク

¥2,000

※6名様からご利用できます

+¥1,500 おひとり [税込1650]

CHANGE TO CRAFT BEER ボトルビールを自社醸造のクラフトビールに変更できます!

BEER & WINE

HEARTLAND [BOTTLE]
ハートランド [ボトルビール]

RED WINE [GLASS]
赤ワイン [グラス]

WHITE WINE [GLASS]
白ワイン [グラス]

COCKTAIL

GIN & TONIC
[tanqueray no.10]
ジン・トニック

HIGHBALL
[the singleton dufftown 12Y]
ハイボール

MOSCOW MULE
grey goose, ginger syrup,
ginger ale, soda, lime

モスコミュール

COLUMBIA COKE
coffee infused whisky, cola
コロンビア・コーク

“BOTANY” LEMON SOUR
housemade botanical syrup
with five elements tea, vodka,
lemon & soda
“ボタニィ”レモンサワー

AMERICAN LEMONADE
red wine, remonade
アメリカン・レモネード

MOCKTAIL NON-ALCOHOL DRINK

BOTANICAL LEMONADE
housemade botanical syrup
with five elements tea, soda
ボタニカル・レモネード

RASPBERRY TONIC
raspberry, tonic water
ラズベリー・トニック

SARATOGA COOLER
lime juice, ginger ale
サラトガ・クーラー

VIRGIN BREEZE
grapefruit juice,
cranberry juice
バージン・ブリーズ

CRAFT COKE
クラフトコーク

SOFT DRINK

ORANGE JUICE オレンジジュース

MANGO JUICE マンゴージュース

COCA COLA コカ・コーラ

GINGER ALE ジンジャーエール

ICED TEA アイスティー

ICED COFFEE アイスコーヒー



山梨・勝沼
イワイ・ブリュワリー



横浜・みなとみらい
NO.9ブリュワリー

ANNIVERSARY COURSE

アニバーサリー・コース

乾杯のスパークリングワインや、
デザートプレートが付いたお祝いにぴったりなコース！

2名様限定 ¥6,000
おひとり[税込6600]

SPARKLING WINE 乾杯・スパークリングワイン

#8 GIN MARINATED SMOKED SALMON
ナンバーエイト・スモークサーモン
自社蒸留のジンでマリネにしたサーモン！

APPETIZER PLATTER 前菜盛り合わせ
FRUIT TOMATO CAPRESE with seasonal fruit
フルーツトマトと季節のフルーツのカプレーゼ

CREAMY CRAB CROQUETTE
ズワイガニの蟹味噌クリームコロッケ

SWORDFISH BROCHETTA
沖縄県産 メカジキのプロchette [串焼き]

MAIN DISH メインディッシュ
GRILLED BLACK ANGUS BEEF SHOULDER
ブラックアンガス牛
肩ロースのペッパーステーキ

PASTA パスタ
CHEF'S PASTA
シェフズ・パスタ

DESSERT デザート
ANNIVERSARY DESSERT PLATE
メッセージ付き
アニバーサリー・デザートプレート

CAFFE 食後のお茶
COFFEE / TEA
コーヒー もしくは紅茶



Anniversary DESSERT PLATE

フルーツとデザートを盛り付けた
デザートプレート。ご希望の
メッセージを添えて、ロウソクや
花火で華やかにお祝います！

THE CRAFT BAR AND GRILL

THE CRAFT BAR AND GRILL
ザクラフト バー アンド グリル
〒810-0041
福岡県福岡市中央区 大名2丁目6-50
福岡大名ガーデンシティ 1F

TEL : 092-600-1600



ご予約・お問い合わせは
こちら

THE CRAFT BAR AND GRILL

COURSE MENU

2名様限定・アニバーサリーコース

6名様以上・団体コース



ご予約・お問い合わせはこちら