

# FRESH CATCH!



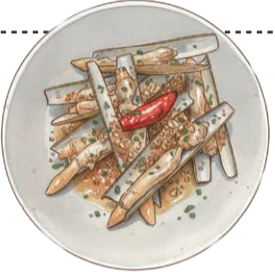
fresh oysters with lemon  
フレッシュオイスター  
ASK

yellowtail carpaccio 1300  
soy sauce and lime vinaigrette [税込1430]  
高知県宿毛市ブリのカルパッチョ  
醤油とライムのピネグレット、ハラペーニョとハーブ

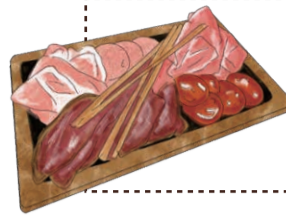


garlic shrimp 1350  
ガーリックシュリンプ [税込1485]  
ガーリックを効かせたスパイシーなオイルと一緒に  
プリプリの海老とマッシュルームを!

herb buttered razor clams 1200  
マテ貝のハーブバターソース [税込1320]  
軽く白ワインで蒸したマテ貝に、ディルと  
セルフイーユのハーブバターを合わせました。



# CHARCUTERIE



Recommended!  
charcuterie platter s1600 L2400  
シャルキトリー盛り合わせ [税込1760] [税込2640]  
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 s900 L1350  
[税込990] [税込1485]  
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 1200  
自家製ソーセージ [税込1320]  
4種ハーブを効かせた自家製もソーセージ



housemade bacon 1000  
自家製厚切りベーコン [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 1PC 550  
沖縄県産メカジキの  
プロchette [串焼き] [税込605]  
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。



cajun shrimp deviled eggs 2PCS 550  
ケイジャンシュリンプの  
デビルドエッグ [税込605]  
酸味を効かせたチポトレトマトソースと一緒に



creamy crab croquette 1PC 550  
ズワイ蟹の  
蟹味噌クリームコロッケ [税込605]  
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



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]



#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



porcini & cheese omelette 650  
ポルチーニとチーズのオムレツ [税込715]  
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げた自慢のオムレツ



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



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 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 セミドライトマトとオリーブ 500 [税込550]  
spicy hummus スパイシーフムス 500 [税込550]  
garlic toast ガーリックトースト 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!

TOPPINGS  
fried egg フライドエッグ 150 [税込165]  
grilled chicken グリル・チキン 400 [税込440]  
smoked salmon スモーク・サーモン 500 [税込550]

tomato & bocconcini caprese 1500  
大分県産 潮トマトとイタリア産 ボッコンチーニとのカプレーゼ [税込1650]

garden salad 大分直送野菜のガーデンサラダ s650 L950  
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 s950 L1300  
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!



✓ fresh catch  
鮮魚のロースト  
romesco sauce & chumichurri

ASK



beef shoulder  
牛肩ロースのペッパーステーキ  
pepper steak

200g 3200

[税込3520]

400g 5800

[税込6380]



arita chicken breast  
佐賀県産 有田鶏胸肉

1900

[税込2090]



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]



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

2700

[税込2970]

## 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



SPAGHETTI  
スパゲティ

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おさのり

1500

[税込1650]

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

1600

[税込1760]



LINGUINE  
リングイネ

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]



CANESTRI  
カネストリ



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]



FETTUCCINE  
フェットウチーネ

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]

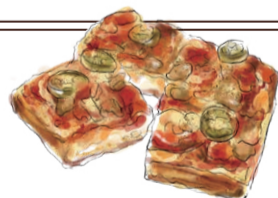
itoshima pork bacon carbonara  
自家製糸島豚ベーコンのカルボナーラ

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

2400

[税込2640]

tomato sauce, pepperoni, salsiccia, jalapeno, grana padano, black pepper

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

2400

[税込2640]

white sauce, gouda, cheddar, smoked mozzarella, grana padano, caramelized nuts

## 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

PLWATER

PLウォーター使用  
PL 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.