

FRESH CATCH!



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

tuna carpaccio
with salmoriglio sauce
長崎県産 ヨコワマグロのカルパッチョ
サルモリッリオソース

上品な旨みのマグロに、パセリ、オレガノ、ガーリック、
レモンのソースをかけたさっぱりとした前菜。

1200
[税込1320]



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 mussels

ムール貝のレモンハーブバターソース

軽く白ワインで蒸したムール貝に、
八女市・中村園のバジル、タイム、
ローズマリーとレモンを合わせて。

1100
[税込1210]



CHARCUTERIE



Recommended!

charcuterie platter

シャルキトリー盛り合わせ

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!

¥1600 ¥2400

[税込1760] [税込2640]

prosciutto

スロベニア産 プロシュート

¥900 ¥1350

[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 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

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

和牛ローストビーフの
ブルスケッタ

1PC 550

[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マトソースと一緒に

2PCS 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]



josper jerk chicken

ジャークチキン

2PCS 550

[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]



taco pincho de cerdo

daikon radish and itoshima pork tacos

タコ・ピンチョ・デ・セルド

スライスした大根をトルティーヤに見立てた
ポークタコス風のひとくち前菜。

2PC 650

[税込715]



clam chowder

クラムチャウダー

650

[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



#8 gin marinated smoked salmon

ナンバーエイト・スモークサーモン

自社蒸留のナンバーエイトジンで
マリネにしたサーモン

650

[税込715]



smokey josper grilled onion

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!

650

[税込715]



onion rings

オニオンリング

650

[税込715]

熟成チーズと自家製BBQソース



porcini & cheese omelette

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げた自慢のオムレツ

650

[税込715]



josper roasted carrot with dukkah spice

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]



clam fritter bites

アサリのフリット

650

[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]

french fries

フレンチフライ

500

[税込550]

olives & semi-dried tomato

セミドライマトとオリーブ

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

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]

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

カラフルトマトと、イタリア産ボッコンチーニのカプレーゼ

1400

[税込1540]

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 ¥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 ¥1300

[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



Recommended!
wagyu sirloin steak
和牛サーロイン・ステーキ

250g **5800**
[税込6380]



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 3400
[税込3740]

+1PC 1700
[税込1870]

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]



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 & RICE



gluten free brown rice fettucine 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



mentaiko cod roe butter cream & aosa nori sauce
明太子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]



meat ball arrabbiata 🌶️🌶️
ミートボールのアラビアータ

1650
[税込1815]

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]

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]

JAMBALAYA

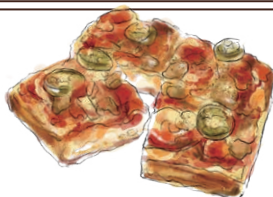


beef jambalaya with fried egg
牛肩ロースのジャンバラヤ フライドエッグのせ

1800
[税込1980]

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
tomato sauce, peperoni, salsiccia, jalapeno, grana padano, black pepper
ミスター・ペパロニデビル

2400
[税込2640]



pineapple & pulled pork detroit pizza
パイナップルとプルドポークのデトロイトピザ

2800
[税込3080]

BURGERS & SANDWICH

✓ the craft burger
ザ・クラフトバーガー

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

1600
[税込1760]

housemade bacon burger
自家製厚切りベーコンバーガー

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

1800
[税込1980]

crispy salon burger
クリスピー・サーモンバーガー

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

1600
[税込1760]

spicy mushroom cheese burger
スパイシー・マッシュルーム・チーズバーガー

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

1700
[税込1980]

fried chicken burger
フライドチキンバーガー

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

1450
[税込1595]

✓ the pastrami sand
ザ・パストラミサンド

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

1600
[税込1760]

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

IT WATER

IT Water
ITウォーター使用

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.