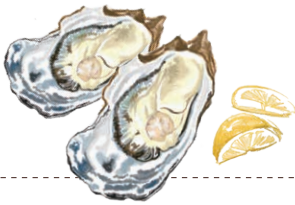


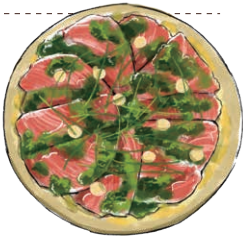
FRESH CATCH



fresh oysters with lemon
フレッシュ・オイスター
1PC 700 4PC 2600 8PC 5200
[税込770] [税込2860] [税込5720]

bonito carpaccio with salmoriglio sauce
鹿児島県産 本鯉のカルパッチョ
サルモリッリオ・ソース
鯉にハーブと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
スパイシーなガーリックオイルでたべる
プリプリの海老とマッシュルーム！

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
シャルキトリ盛り合わせ
シェフ厳選、シャルキトリ盛り合わせ。
S 1600 L 2400
[税込1760] [税込2640]

prosciutto プロシュート S 900 L 1350
[税込990] [税込1485]

mortadella モルタデッラ 700 [税込770]

homemade pastrami 黒胡椒たっぷり! パストラミ 900 [税込990]

salami picante サラミ・ピカンテ 800 [税込880]

housemade bacon
自家製・厚切りベーコン
3日間かけて仕上げる、しっとりとしたベーコン。
歯切れが良く、スモーキーな味わい。

1200
[税込1320]



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]



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]



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ットマトソースを添えて
2PC 550 [税込605]



josper jerk chicken
ジャークチキン
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！
2PC 550 [税込605]

ALL ¥650 [税込715]



#8 gin marinated smoked salmon
No.8 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クリル
甘味たっぷりの玉ねぎと燻製モッツアレラの
グリル。ピリ辛のアリッサソースで召し上がれ！
650 [税込715]



onion rings
オニオンリング
熟成チーズと自家製BBQソースで楽しむ
サクサク・オニオンリング！
650 [税込715]



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包んだ、ふんわりオムレツ
650 [税込715]



josper roasted carrot with dukkah spice
人参のジョスパークロースト
じっくりローストして甘みを引き出した人参。
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
薄い衣のフリットに、爽やかな香りの
ヴィチベリフェリペッパーをかけて。
一口食べると止まらない！
650 [税込715]



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

SNACKS

spice pickled cucumbers
french fries
olives & semi-dried tomato
smoky nuts
garlic toast

胡瓜のスパイス・ピクルス
フレンチフライ
セミドライマトとオリーブ
スモーキー・ナッツ
ガーリックトースト
350 [税込385]
500 [税込550]
500 [税込550]
500 [税込550]
550 [税込615]

SALADS



✓ table side caesar salad
ロメインレタスのシーザーサラダ
テーブルサイドで仕上げる特製シーザーサラダ！

1600
[税込1760]

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

Recommended Option

+add grilled chicken グリル・チキン追加 400 [税込440]

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]

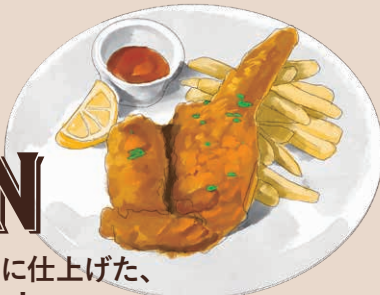
garden salad 大分直送野菜のガーデンサラダ
大分から届、く新鮮な野菜を楽しむシンプルなグリーンサラダ。
S 650 L 950
[税込725] [税込1045]

craft cobb salad クラフト・コブサラダ
色とりどりのトッピングをたっぷり乗せたコブサラダ。
ピリッとスパイシーなヨーグルト・ドレッシングで。
S 950 L 1300
[税込1045] [税込1430]

Signature!

FRIED CHICKEN

外はカリッと中はジューシーに仕上げた、
クラフト名物・フライドチキン！



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]

dukkah spice crunchy fried chicken

デュカスパイスのザクザク・チキン

1600 [税込1760]

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します。



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

2000~
[税込2200~]



arita chicken breast
佐賀県産 有田鶏胸肉

1900
[税込2090]



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

2700
[税込2970]



Recommended!

wagyu sirloin steak
和牛サーロイン・ステーキ

250g 5800
[税込6380]



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

2PC 3400
[税込3740]

+1PC 1700
[税込1870]

SIDES ALL ¥650

[税込715]

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]

✓ creamy spinach
クリーミー・スピナッチ

650
[税込715]

PASTA & RICE



gluten free brown rice fettucine available for substitution.
パスタはグルテンフリーの玄米フェットチーネへ変更ができます。



SPAGHETTI
スパゲティ

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]



pescatore rosso
たっぷり魚介のペスカトーレ

2000
[税込2200]



LINGUINE
リングイネ

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]



CANESTRI
カネストリ

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

1750
[税込1925]

oxtail ragout
ほろほろ!牛テールのラゲースソース

2200
[税込2420]



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]

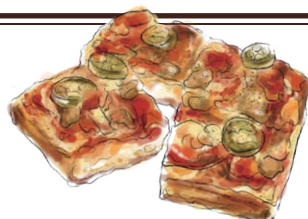
DETROIT PIZZA

アメリカ・デトロイト発祥!鉄板で焼き上げるチーズたっぷりの四角いピザ。
厚みのある生地は、中ふっくら、外はカリッとした食感でやみつきになる味わい!



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
pulled pork, pineapple, jalapeño, chipotle sauce,
tomato sauce, smoked cheddar
プルドポーク・パイナップル・ハラペーニョ・チボトレソース
トマトソース・スモークチェダーチーズ

2800
[税込3080]



mr. pepperoni devil
ミスター・ペパロニデビル
tomato sauce, peperoni, salsiccia, jalapeño, grana padano, black pepper
トマトソース・ペパロニ・サルシッチャ・ハラペーニョ
グラナパダーノチーズ・黒コショウ

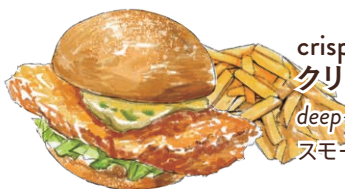
2400
[税込2640]

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
ビーフ100%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]



crispy salmon 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]

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
ビーフ100%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]

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]

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

ビーフ100%パティ・マッシュルーム・トリュフ・キクラゲ・グリルドオニオン
チーズソース・ハラペーニョ・BBQソース

1700
[税込1980]

SANDWICH

✓ the pastrami sand
ザ・パストラミサンド

campagne bread, pastrami, tartar, lettuce, bbq sauce
カンパニユ・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

π WATER

πウォーター使用
π 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おりません。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.