

## RAW BAR

fresh oyster from hyogo  
兵庫県 室津産 フレッシュオイスター  
fresh lemon  
1PC 550 [税込605]

norwegian salmon  
ノルウェー・サーモン  
“サーモン ナンバー・エイト”  
number eight gin, dill  
1200 [税込1320]

spanish mackerel  
鯖  
cream cheese, truffle, mushrooms, colatura  
1200 [税込1320]

spicy octopus  
北海道産 蛸  
celery, jalapeno, sumac  
900 [税込990]

## SNACKS & APPETIZERS

### BRUSCHETTAS

香ばしいカンパーニュと相性抜群のトッピングをのせた自慢のブルスケッタ

✓ baked tomato & mascarpone bruschetta 2PC 700 [税込770]  
焼きトマトとマスカルポーネ

truffle, mushroom & mascarpone bruschetta 2PC 700 [税込770]  
トリュフ、マスカルポーネとマッシュルーム

spice pickled cucumbers 400 [税込44]  
胡瓜のスパイス・ピクルス

semi dried tomatoes 400 [税込44]  
セミドライトマトのマリネ

smoked cream cheese & caramelized nuts 600 [税込660]  
燻製クリームチーズとキャラメリゼナッツ

marinated fruit tomatoes 900 [税込990]  
フルーツトマトのマリネ

seasonal fruit & burrata caprese 1300 [税込1430]  
季節果物とブルラータのカプレーゼ

✓ pork tripe & coriander yam -spicy thai salad 900 [税込990]  
豚モツとパクチーのヤム タイ風和え物

spicy pork rillettes taquitos 600 [税込660]  
糸島豚リエットのスパイシー・タキートス

小麦のトルティーヤに豚リエットとハラペーニョ、チーズを巻いてカリッと揚げました!

onion rings with chipotle bbq sauce 900 [税込990]  
オニオンリング チポトレBBQソース

chicken wings s 650 L 1000 [税込715] [税込1100]  
チキンウィング

CHOOSE YOUR FLAVOR ▶ mixed spice ▶ spicy korean  
オリジナルスパイス ▶ スパイシー・コリアン

mozzarella mashed potato 700 [税込770]  
モッツアレラ・マッシュポテト

✓ herb steamed clams with riche mafaldine 1300 [税込1430]  
アサリのハーブスープ蒸し  
リシェ・マファルディーネ

garlic shrimp 1350 [税込1485]  
ガーリック・シュリンプ

✓ josper grilled duck breast & eggplant 1200 [税込1320]  
鴨胸肉と茄子のジョスパーグリル

sweet potato & gorgonzola gratin 900 [税込990]  
さつまいもとゴルゴンゾーラのグラタン

herb buttered whelk 1350 [税込1485]  
ツブ貝のハーブバターソース

parmesan garlic toast 500 [税込550]  
パルメザン・ガーリックトースト

teruel jamon serrano s 1000 L 1500 [税込1100] [税込1650]  
18ヶ月熟成  
テルエル産 ハモン・セラーノ

mortadella 900 [税込990]  
モルタデッラ

## SQUARE PIZZA

margherita マルゲリータ 1350 [税込1485]  
tomato sauce, mozzarella, basil, parmesan

✓ spicy peperoni スパイシー・ペパロニ 1400 [税込1540]  
tomato sauce, peperoni, bacon, onion, garlic chip, almonds, cheddar cheese

✓ melting cheese and honey 1400 [税込1540]  
メルティングチーズ&ハニー  
cheddar, gorgonzola, mascarpone, walnuts, black pepper, honey

✓ Chef's Recommendation シェフのオススメ!  Spicy!

## SOUP & SALADS

✓ clam chowder  
クラムチャウダー  
boston style creamy clam chowder  
650 [税込715]

✓ the craft green salad ザ・クラフト・グリーンサラダ 1100 [税込1210]  
mixed greens, mortadella, pastrami, fruits, almonds, tomato, carrot, eggplant & parmesan

caesar salad シーザーサラダ 900 [税込990]  
romaine lettuce, caesar dressing, parmesan cheese, black pepper, pecan

wild rucola, ricotta & mixed nuts salad ワイルドルッコラとリコッタのサラダ 900 [税込990]  
wild rucola, ricotta, cashew, almond, french dressing

## FROM Josper CHARCOAL OVENS

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・オープンならでは!

✓ fresh catch of the day 本日入荷 鮮魚 ASK  
fresh lemon

grilled arita chicken breast 1600 [税込1760]  
佐賀県産 有田鶏胸肉  
marinated with lemon, rosemary & thyme

grilled itoshima pork 2200 [税込2420]  
糸島豚 肩ロース  
tasmanian mustard

australian lamb shoulder 2PC 2400 [税込2640]  
オーストラリア産ラム肩肉  
chinese parsley butter +1PC 1200 [税込1320]

prime beef shoulder 300g 4200 [税込4620]  
プライム牛 肩ロース  
garlic sauce

miyazaki beef round 150g 3800 [税込4180]  
A5 宮崎牛もも肉  
horseradish and maldon sea salt

✓ australian beef tenderloin 150g 3800 [税込4180]  
オーストラリア産 牛テンダーロイン  
red wine sauce

### JOSPER GRILLED VEGGIES

ジョスパーの強みは野菜でも!  
野菜の甘味や旨味をしっかりと  
引出します。前菜にもおすすめ!

✓ 人参 carrot mascarpone, carrot sauce & pecan nuts 800 [税込880]

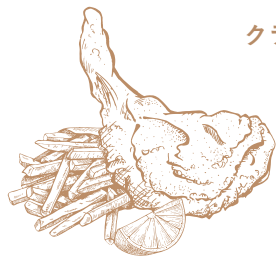
蕪 turnip butter & anchovy 800 [税込880]

熟成インカの目覚め “inka” potatoes maldon sea salt 800 [税込880]

丸ごと玉ねぎ onion mascarpone & balsamic vinegar 800 [税込880]

## ✓ 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

1500 [税込1650]

Crazy Hot! ▶ spicy “mao” chicken

激辛! スパイシー・マオ・チキン

1600 [税込1760]

“cacio e pepe” fried chicken

カチョエペペ・フライドチキン パルミジャーノと黒胡椒

1600 [税込1760]



## BURGERS & SANDWICH

✓ the craft burger ザ・クラフトバーガー 1500 [税込1650]  
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

mushroom cheese burger 1600 [税込1760]  
マッシュルーム・チーズバーガー  
100% beef patty, mushroom, cheese sauce, jalapeño, grilled onion, bbq sauce  
牛100%ビーパティ・マッシュルーム・チーズソース・ハラペーニョ・グリルドオニオン・BBQソース

smoky bacon burger 1600 [税込1760]  
スモキー・ベーコンバーガー  
100% beef patty, homemade bacon, lettuce, tomato, grilled onion, cheddar cheese, chipotle sauce  
牛100%ビーパティ・自家製ベーコン・レタス・トマト・グリルドオニオン・チェダーチーズ・チポトレソース

crispy salmon burger 1500 [税込1650]  
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

TOPPINGS	beef patty ビーフパティ 600 [税込660]	jalapeño ハラペーニョ 150 [税込165]
	fried egg フライドエッグ 150 [税込165]	cheddar チェダーチーズ 150 [税込165]

✓ the pastrami sandwich ザ・パストラミサンド 1600 [税込1760]  
campagne bread, 150g pastrami, tartar, lettuce, bbq sauce  
カンパーニュ・自家製パストラミ150g・タルタルソース・BBQソース

## RICE

beef jambalaya with fried egg 1800 [税込1980]  
ビーフ・ジャンバラヤ フライドエッグのせ

baked risotto with parmigiano & jamon serrano 1600 [税込1760]  
パルミジャーノとハモンセラーノのペイクド・リゾット

## PASTA

生パスタ・厳選した乾麺・グルテンフリーパスタなど  
各種パスタをご用意しています。



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

✓ baby sardines, green chili & bottarga -spaghetti- 1400 [税込1540]  
| スバゲティ | しらすと青唐辛子、カラスミ  
baby sardine, green chili, garlic, bottarga

✓ saint helen's -canestri- 1400 [税込1540]  
| カネストリ | スパイシー・アマトリッチャーナ “セントヘレンズ”  
tomato sauce, calabrian chili, onion, bacon, butter, pecorino, parmesan

sea urchin cream sauce -linguine- 1850 [税込2035]  
| リングイネ | 雲丹のトマトクリーム  
sea urchin, seaweed, dried tomato, tomato sauce, heavy cream

beef ragout -canestri- 1600 [税込1760]  
| カネストリ | 牛肉のラグー  
beef ragout, mushrooms, red wine, butter, mascarpone

shrimp & fresh tomato sauce -casarecce- 1500 [税込1650]  
| カサレッチェ | 海老とフレッシュトマトのソース  
shrimp, grilled tomato, basil, butter

✓ green “garden” genovese -linguine- 1400 [税込1540]  
| リングイネ | グリーンガーデン・ジェノベーゼ  
pesto, okra, potatoes, octopus, green beans, micro leaf

chef's meatball pasta -spaghetti- 1850 [税込2035]  
| スバゲティ | 黒毛和牛100%ミートボールとポモドーロ  
wagyu meat ball, tomato sauce, mushroom, onion, chipotle, bell pepper, parmesan

creamy salmon -casarecce- 1500 [税込1650]  
| カサレッチェ | サーモンのクリームソース  
salmon, heavy cream, mushrooms, jamon serrano



# THE CRAFT BAR AND GRILL

**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.