

RAW BAR

fresh oyster from hyogo
兵庫県 室津産 フレッシュオイスター
fresh lemon
ASK

today's fresh fish
本日の鮮魚
1100
[税込1210]

spicy corean octopus
北海道産 蛸
gochujang, miso, rucola,
yuzu citrus vinegar, egg yolk
950
[税込1045]

SNACKS & APPETIZERS

BRUSCHETTAS 香ばしいカンパニーと相性抜群の
トッピングをのせた自慢のブルスケッタ

- ✓ baked tomato & mascarpone bruschetta 2PC **730**
焼きトマトとマスカルポーネ [税込803]
- truffle, mushroom & mascarpone bruschetta 2PC **730**
トリュフ、マスカルポーネとマッシュルーム [税込803]

spicy pork rillettes taquitos 650 [8423716]

teruel jamon serrano **s1050 L1570**

SQUARE PIZZA

margherita マルゲリータ 1420 【税込1551】

 **Chef's Recommendation**  **Spicy!**



SOUP & SALADS

FROM  **Jasper**

deepak
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！

JOSPER 人参 carrot 熟成インカの目覚め “inka” potatoes

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！

✓ 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。

BURGERS

smoky bacon burger 1680

crispy salmon burger 1570

SS	beef patty ビーフパティ	630	jalapeño ハラペーニョ	150
	(P613, C02)		(P613, C4C)	

✓ the pastrami sandwich
ザ・パストラミサンド 1680
[税込1848]

— RICE —

beef jambalaya with fried egg 1890
ビーフ・ジャンバラヤ フライドエッグのサ
[税込2079]

ヒューマン・パフォーマンス・ラボの紹介

PASTA

 baby sardines, green chili & bottarga -spaghetti- 1470

 saint helen's -canestri- 1470
| カネストリ | スパイス・アマトリッチャーナ “セントヘレンズ” [税込1617]

sea urchin cream sauce -linguine- 1940
| リングイネ | 雲丹のトマトクリーム [税込2134]

牛肉のラグー [税込1848]
beef ragout, mushrooms, red wine, butter, mascarpone

shrimp, grilled tomato, basil, butter

chef's meatball pasta -spaghetti-

creamy salmon -casarecce- 1570
 |カサレッチェ| サーモンのクリームソース [税込1727]

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

πWATER

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.