

RAW BAR

bite size crab & brown meat tarte with dill
ズワイ蟹の蟹味噌とデイルのタルト

1PC 380
[税込418]

Limited! smoked tuna ahipoke

数量限定 燻製マグロのアヒポキ

1200
[税込1320]

Limited! chicken ham carpaccio with coriander sauce

数量限定 大分県産 冠地鶏のコールドハム パクチーソース

1100
[税込1210]

broiled scallop salad
北海道産 炙り帆立のサラダ仕立て

自家製デユカとクレソン、レモンカード

1000
[税込1100]

#8 gin marinated salmon

✓ ナンバーエイトジンでマリネしたサーモン

1100
[税込1210]

SNACKS & APPETIZERS

teruel jamon serrano s 1050 L 1570
18ヶ月熟成 テルエル産 ハモン・セラノー
mortadella 940
モルタデッラ [税込1034]

✓ baked tomato & mascarpone bruschetta 1PC 420
焼きトマトとマスカルポーネのブルスケッタ [税込462]
roast beef, mascarpone & sea urchin bruschetta 1PC 420
宮崎牛ローストビーフと雲丹のブルスケッタ [税込462]

spice pickled cucumbers 365
胡瓜のスパイス・ピクルス [税込401]
smoked cream cheese & caramelized nuts 630
燻製クリームチーズとキャラメリゼナッツ [税込693]

✓ marinated fruit tomatoes 940
こだわりフルーツトマトのマリネ [税込1034]
seasonal fruit & burrata caprese 1360
季節果物とブッラータのカプレーゼ [税込1496]
truffle & bacon potato salad 750
トリュフとベーコンのポテトサラダ [税込825]

onion rings with chipotle bbq sauce 800
オニオンリング チポトレBBQソース [税込880]
shiitake mushroom fritter 880
大分県産 椎茸のフリット グラナパダーノチーズ [税込968]
✓ chicken wings s 730 L 1050
チキンウィング [税込803] [税込1155]

mashed potatoes 730
マッシュポテト [税込803]
garlic shrimp 1200
ガーリック・シュリンプ [税込1320]
macaroni & cheese 880
マカロニの濃厚チェダーソース [税込968]
マカロニとベーコン、コーンに濃厚チェダーソースを絡ませて熟々に仕上げました!
parmesan garlic toast 550
パルメザン・ガーリックトースト [税込605]

JOSPER GRILLED VEGGIES

当店自慢のジョスパーグリルで仕上げる旨みたっぷりのグリル野菜

✓ carrots 人参 mascarpone, carrot sauce & pecan nuts 680 [税込748]
cabbage キャベツ anchovies, cheese & soft-boiled egg 680 [税込748]
zucchini ズッキーニ lemon sauce 680 [税込748]

SOUP & SALADS

✓ clam chowder 680
クラムチャウダー [税込748]
the craft green salad s 700 L 1150
ザ・クラフト・グリーンサラダ [税込770] [税込1265]
caesar salad s 680 L 990
シーザーサラダ [税込748] [税込1089]
bagna cauda 1150
バーニャ・カウダ [税込1265]

✓ Chef's Recommendation
シェフのオススメ!

Spicy!

SQUARE PIZZA



margherita マルゲリータ 1420 [税込1551]
tomato sauce, mozzarella, basil, parmesan
✓ spicy peperoni スパイシー・ペパロニ 1480 [税込1617]
tomato sauce, peperoni, bacon, onion, garlic chip, almonds, cheddar, jalapeño
quattro formaggi クアトロ・フォルマッジ 1500 [税込1650]
mozzarella, gorgonzola, grana padano, cheddar

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の!



✓ fresh catch 鮮魚のロースト ASK



black angus beef shoulder 300g 3660
ブラックアングス牛 肩ロース [税込4026]
garlic sauce



arita chicken breast 1680 [税込1848]
佐賀県産 有田鶏胸肉
marinated with lemon, rosemary & thyme



✓ australian beef tenderloin 150g 3350 [税込3685]
AUS産 牛 tenderloin
red wine sauce



itoshima pork 2150 [税込2365]
糸島豚 肩ロース



australian lamb shoulder 2PC 2320 [税込2552]
オーストラリア産 ラム肩肉
chinese parsley butter +1PC 1160 [税込1276]

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 1570 [税込1727]
Crazy Hot! ✓ spicy “mao” chicken 激辛! スパイシー・マオ・チキン 1680 [税込1848]
✓ cheese & pepper fried chicken 熟成チーズと黒胡椒のフライドチキン 1570 [税込1848]
melted mozzarella fried chicken とろけるモッツアレラフライドチキン 1980 [税込2178]



BURGERS & SANDWICH



✓ the craft burger ザ・クラフトバーガー 1570 [税込1727]
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
mushroom cheese burger マッシュルーム・チーズバーガー 1680 [税込1848]
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
smoky bacon burger スモーキー・ベーコンバーガー 1680 [税込1848]
100% beef patty, homemade bacon, lettuce, tomato, grilled onion, cheddar cheese, chipotle sauce
牛100%ビーフパティ・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
Limited! wagyu teriyaki burger 数量限定 黒毛和牛のテリヤキバーガー 1680 [税込1848]
wagyu patty, lettuce, tomato, grilled onion, horseradish, cheddar cheese
黒毛和牛パティ・レタス・トマト・グリルドオニオン・レフォール・チェダーチーズ
crispy salmon burger クリスピー・サーモンバーガー 1570 [税込1727]
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

BURGER TOPPINGS

jalapeño	ハラペーニョ	150 [税込165]	avocado	アボカド	150 [税込165]
cheddar	チェダーチーズ	150 [税込165]	bacon	ベーコン	200 [税込220]
fried egg	フライドエッグ	150 [税込165]	beef patty	ビーフパティ	630 [税込693]

✓ the pastrami sandwich ザ・パストラミサンド 1570 [税込1727]
campagne bread, pastrami, tartar, lettuce, bbq sauce カンパニー・自家製パストラミ・タルタルソース・レタス・BBQソース

JAMBALAYA & PAELLA



beef jambalaya with fried egg ビーフ・ジャンバラヤ フライドエッグのせ 1680 [税込1848]
✓ seafood paella シーフード・パエージャ s 2600 [税込2860]
L 3000 [税込3300]
蟹や牡蠣など魚介たっぷりのパエージャ

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

oyster & bottarga peperoncini 牡蠣とカラスミのペペロンチーノ 1680 [税込1848]
oyster, garlic, bottarga, broccoli
chef's meatball pasta 黒毛和牛100% ミートボールとポモドーロ 1680 [税込1848]
wagyu meat ball, tomato sauce, mushroom, onion, chipotle, bell pepper, parmesan
SPAGHETTI mentaiko cod roe & butter cream sauce 無添加 明太クリームソースと発酵バター 1470 [税込1617]
mentaiko cod roe, butter, heavy cream, garlic

blue crab creamy tomato sauce 渡蟹のトマトクリーム 1570 [税込1727]
blue crab, tomato sauce, heavy cream, butter, parmesan



green “garden” genovese グリーンガーデン・ジェノベーゼ 1470 [税込1617]
pesto, rape blossoms, string beans, octopus, potatoes

LINGUINE

carbonara カルボナーラ 1680 [税込1848]
grana padano, heavy cream, black pepper, garlic, mixed cheese, egg, chicken



beef ragout 牛肉のラグー 1680 [税込1848]
beef ragout, mushrooms, red wine, butter, mascarpone

tomato sauce with shrimp 海老のトマトソース 1570 [税込1727]
shrimp, mini tomatoes, chili, butter



peperoncino with scallops & clams 帆立とハマグリのパペロンチーノ 1680 [税込1848]
hotate scallops, hamaguri clams, zucchini, garlic, chilipepper, butter

CASARECCE

creamy salmon サーモンのレモンクリームソース 1570 [税込1727]
salmon, heavy cream, mushrooms, jamon serrano, lemon

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.