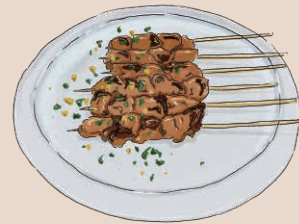


THE CRAFT “CATCH UP” MENU



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

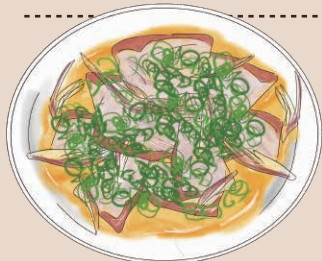
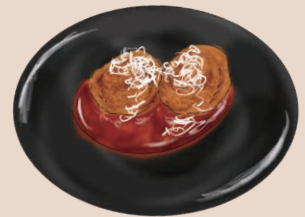


spicy lamb & cumin skewers
スパイシーラム肉と馬芹[クミン]の串焼き
1350 [税込1485]

smoked tuna ahi-poke, gochujang & cod roe
燻製マグロのアヒポキ コチュジャンと明太子
1200 [税込1320]



creamy snow crab croquettes,
housemade ketchup
ズワイ蟹の蟹味噌クリームコロッケ
手作りケチャップ 2PC 900 [税込990]



kagoshima amberjack,
green chili & myoga ginger
鹿児島県産 カンパチのりゅうきゅう
青唐辛子と茗荷 1300 [税込1430]



jerk chicken
ジャークチキン
1200 [税込1320]

SNACKS

spice pickled cucumbers 400
胡瓜のスパイス・ピクルス [税込440]

smoked cream cheese & caramelized nuts 700
燻製クリームチーズとキャラメリゼナッツ [税込770]

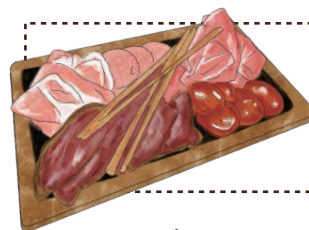
✓ marinated fruit tomatoes 1000
こだわりのフルーツマトのマリネ [税込1100]



baked tomato & mascarpone bruschetta 1PC 550
焼きトマトとマスカルポーネのブルスケッタ [税込605]

roast beef bruschetta 1PC 550
宮崎牛ローストビーフのブルスケッタ [税込605]

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!

¥1800 ~ ¥3200

[税込1980] [税込3520]

prosciutto

スロベニア産プロシュート

¥1000 ~ ¥1600

[税込1100] [税込1760]

chorizo iberico de bellota

イベリコ・ベジョータのチョリソー

1300

[税込1430]

milano salami

ミラノ・サラミ

900

[税込990]

housemade pastrami

黒胡椒たっぷりの自家製パストラミ

1000

[税込1100]

housemade pork ham

自家製ポークハム

850

[税込935]

APPETIZERS

#8 gin marinated salmon 1300
スモークサーモンのナンバーエイトジン・マリネ [税込1430]
8種類のボタニカルで作る自社蒸留の"ナンバーエイト・ジン"でマリネしました!

onion rings with chipotle bbq sauce 850
オニオンリング チポトレBBQソース [税込935]

potato nachos 750
ポテト・ナチョス [税込825]

garlic shrimp ajillo 1350
ガーリック・シュリンプのアヒージョ [税込1485]

parmesan garlic toast 550
パルメザン・ガーリックトースト [税込605]

✓ house made herb sausage 1100
自家製ソーセージ 4種類のハーブをたっぷりときかせました! [税込1210]

SOUPS & SALADS

Soup

clam chowder 750
クラムチャウダー [税込825]
とろりクリーミー、アサリの旨みが詰まった自家製チャウダー

Soup

ox-tail onion soup 650
牛テールのオニオンスープ [税込715]
ホロホロになるまで煮込んだ牛テールと玉ねぎのスープ



✓ table side caesar salad 1400
ロメインレタスのシーザーサラダ [税込1540]
テーブルサイドで目の前で仕上げる、クラフト自慢のシーザーサラダ!
*AVAILABLE AFTER 5PM! ディナータイム [17:00~] 限定!

garden salad 大分直送野菜のガーデンサラダ ¥950 ~ ¥1300
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! [税込1045] [税込1430]

craft cobb salad クラフト・コブサラダ 1500
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。 [税込1650]

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

100% WATER

100% WATER
ウォーター使用
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.



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”
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ならではの！



carrots
carrot sauce & almond slices
人参 人参のソースとアーモンドスライス

700

[税込770]



aged may queen potato
熟成メークイン
カッテージチーズと明太バター

700

[税込770]



asparagus
poached egg & mimolette
アスパラガス ポーチドエッグとミモレット

900

[税込990]

mac & cheese

マッケンチーズ [マカロニ&チーズ]

850

[税込935]

creamy mashed potatoes

クリーミー・マッシュポテト

800

[税込880]



✓ fresh catch
鮮魚のロースト

ASK



arita chicken breast
佐賀県産 有田鶏胸肉

1700

[税込1870]



itoshima pork
福岡県産 糸島豚 肩ロース

1950

[税込2145]



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

2600

[税込2860]



black angus beef shoulder 300g
ブラックアンガス 肩ロースのペッパーステーキ
pepper steak

3650

[税込4015]



wagyu beef fillet
和牛 フィレ
spicy harissa sauce

3950

[税込4345]



australian lamb shoulder
オーストラリア産 ラム肩肉
chinese chive & mint

2PC 2900

[税込3190]

+1PC 1450

[税込1595]

JAMBALAYA & PAELLA



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]

iberico pork, shrimp & clam paella

イベリコ豚と小海老、アサリのパエージャ

豚と小海老、アサリの3つの旨みがギュッと詰まった自慢のパエージャ

S 1800

[税込1980]

L 3200

[税込3520]

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

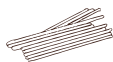
[税込1760]



PASTA



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



SPAGHETTI
スパゲティ

spicy harissa sauce with baby sardines
しらすのスパイシーアリッサソース



1450

[税込1595]

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]



CASARECCE
カサレッチェ

meat ball arrabbiata
ミートボールのアラビアータ



1700

[税込1870]

green “garden” genovese
グリーンガーデン・ジェノベーゼ

1500

[税込1650]

Signature!



oxtail ragout
ほろほろ！牛テールのラグーソース

2200

[税込2420]



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

1650

[税込1815]

beef bolognese
牛100%ビーフボロネーゼ

1700

[税込1870]



FETTUCCINE
フェットゥチーネ

mentaiko cod roe & butter cream sauce
明太クリームと発酵バター

1500

[税込1650]

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]

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]

BURGERS & SANDWICH

✓ the craft burger

ザ・クラフトバーガー

1600

[税込1760]

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

housemade bacon burger

自家製厚切りベーコンバーガー

1800

[税込1980]

100% beef patty, lettuce, tomato, thick sliced housemade 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

crispy salon burger

クリスピー・サーモンバーガー

1600

[税込1760]

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

spicy mushroom cheese burger

スパイシー・マッシュルーム・チーズバーガー

1700

[税込1980]

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

teriyaki burger

テリヤキバーガー

1700

[税込1870]

100% beef patty, lettuce, tomato, grilled onion, horseradish, cheddar cheese, teriyaki sauce
牛100%ビーフパティ・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・テリヤキソース

✓ the pastrami sand

ザ・パストラミサンド

1600

[税込1760]

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