

Drink Menu

呉の地ビール

「海軍さんの麦酒」・「鯨ビール」

「海軍さんの麦酒」「鯨ビール」は、厳選されたドイツ産の麦芽・ホップ・酵母だけを原料で使用しており、水は呉の名水“灰ヶ峰の湧き水”で、丹精込めて造った本物のビールです。“生きたままの酵母”を樽詰めしているため、常温では品質が維持できません。だから、工場から常に5℃に保ち、温度管理にも、きめ細やかな心配りをしています。

Pilsner ピルスナー

国際ビール大賞 2008 銅賞受賞

国際ビール大賞 2009 銀賞受賞

日本のビールタイプで、飲み心地がすっきりとした爽快感あふれるビールです。

kölsch ケルシュ

国際ビール大賞 2008 金賞受賞

ジャパン・アジア・ビアカップ 2009 金賞受賞

ほのかに果実の香りがし、アルコール分が少なくすっきりと飲みやすい女性に人気のビールです。

Weizen ヴァイツェン

ジャパン・アジア・ビアカップ 2009 銅賞受賞

小麦を原料とした日本のビールでは味わえない、フルーティーな香りが特徴のビールです。

Half & Half ハーフ&ハーフ

すっきりとした飲み心地のピルスナーと、カラメル麦芽の風味が特徴のアルトを合わせてみました。

Alt アルト

国際ビール大賞 2008 金賞受賞

国際ビール大賞 2009 金賞受賞

深みのある赤銅色で、焙煎麦芽を含む5種類の麦芽を使用した風味豊かなビールです。

Gold Half & Half

ゴールドハーフ&ハーフ

金賞受賞のケルシュとアルトを合わせてみました。

L サイズ(500ml) 750 yen

M サイズ(300ml) 500 yen

ホットビール(アルト) 500 yen

3点セット

900 yen

(6種類のビールからお好みで3点をお選び下さい 各 180ml)

Drink Menu

呉の地酒 千福 千福一杯如何です

吟醸酒 鉄のくじら	グラス	700 yen
冷酒生	300ml	800 yen
清酒(常温・熱燗)	2合	700 yen

洋酒(ロック・水割・お湯割り)

サントリー角		500 yen
ハイボール(炭酸割り)		500 yen
大和ハイボール(大和ラムネ割り)		600 yen

焼酎(ロック・水割・お湯割)

麦焼酎 八重丸	グラス	450 yen
	ボトル	2,000 yen
芋焼酎 黒丸	グラス	500 yen
	ボトル	2,500 yen
米焼酎 夢のつゆ	グラス	450 yen
	ボトル	2,000 yen

梅酒

ロック・ソーダ割		各 450 yen
----------	--	-----------

酎ハイ

レモン・ライム・グレープフルーツ・カルピス・梅・巨峰		各 450 yen
----------------------------	--	-----------

ワイン

大和ミュージアムワイン(赤)	ボトル	2,000 yen
サブマリンワイン (赤・白)	ボトル	3,000 yen
カリフォルニアワイン (赤・白)	グラス	400 yen

Drink Menu

ビアカクテル

トロージャン(アルト+コーラ)

パナシェ(ヴァイツェン+レモンスカッシュ)

ビアバスター(ピルスナー+ウォッカ)

シャンディーガフ(ピルスナー+ジンジャー)

ドッグズノーズ(ピルスナー+ジン)

ウメビア(ピルスナー+梅酒)

レッドアイ(ピルスナー+トマトジュース)

カシスビール(ピルスナー+カシス)

各 500 yen

カクテル

カシスソーダ カシスオレンジ カシスウーロン

カンパリオレンジ モスコミュール

ファジーネーブル スクリュードライバー

ジントニック ライチトニック ピーチフィズ

カシスグレープフルーツ カンパリグレープフルーツ

ライチグレープフルーツ

各 450 yen

ソフトドリンク

烏龍茶 杜仲茶 カルピス オレンジジュース

グレープフルーツジュース コカコーラ

レモンスカッシュ ジンジャーエール

カルピスソーダ トマトジュース

中元本店製 呉大和ラムネ

各 300 yen

昴珈琲店謹製

海軍さんの珈琲(ホット)

400 yen

Food Menu

Frankly snacks あっさりおつまみ

枝豆	300 yen
呉の平焼かまぼこ	300 yen
定番呉の冷奴	400 yen
揚げ出し豆腐	600 yen
石焼き湯豆腐	600 yen
牛すじの煮込み	550 yen
白菜キムチ	300 yen
地たこのわさび漬	350 yen
トマトスライス	400 yen
大根の地ビール漬	350 yen
音戸のじゃこ天	550 yen
呉のがんす天	500 yen
呉の海産珍味 盛合せ	600 yen

(皮はぎロール・焼イカプレス・きすせんべい・かえりアーモンド)

Sausage ソーセージ

バラエティーソーセージ	1,000 yen
(くるくるソーセージ・フランクソーセージ2本)	
フランクフルトソーセージ	プレーン(2本入) 500 yen
フランクフルトソーセージ	バジル(2本入) 500 yen
激辛くるくるソーセージ	600 yen
ザワークラウト(キャベツの酢漬)	200 yen

Food Menu

Salad サラダ

色々野菜のシャッフルサラダ <small>(ガーリックチップのせ)</small>	500 yen
ほうれん草とカリカリベーコンのサラダ	600 yen
シーザーサラダ温泉玉子のせ	650 yen
じゃこと豆腐のヘルシーサラダ	650 yen

La carte dish 一品料理

元祖 海軍さんの肉じゃが	700 yen
手作り 大きな肉じゃがコロッケ	700 yen
あったか おでん <small>(厚揚げ・大根・こんにゃく・平天・玉子)</small>	600 yen
スペイン風チーズオムレツ	700 yen
チーズのカリカリ揚げ	400 yen
チーズの盛り合わせ&クラッカー	800 yen
韓国風 キムチちぢみ	600 yen
フライドポテト	400 yen
オニオンリング	400 yen
チーズフォンデュ <small>(鳥ささみ・ソーセージ・ブロッコリー・キャロット・ポテト・バケット)</small>	1,000 yen

Food Menu

Fish 魚介

地たこの天ぷら (蒲刈産藻塩でどうぞ)	700 yen
地たこのガーリックオイル焼き	700 yen
たこぶつ	650 yen
地たことトマトのマリネ	650 yen
小いわしの天ぷら (蒲刈産藻塩でどうぞ)	600 yen
トロサーモンのカルパッチョ	750 yen
小エビの唐揚げ	550 yen
鯨の竜田揚げ	600 yen

Meat お肉

トンとろカルビのあぶり焼き	600 yen
黒豚の角煮	650 yen
和風とんかつ	600 yen
ビアホール定番唐揚げ	500 yen
軟骨のカリカリ揚げ	500 yen
砂ずりのピリ辛焼き	550 yen
スタミナホルモン炒め	600 yen
豚耳炒め	600 yen
豚もやしキムチ	600 yen

Food Menu

Meal お食事

具たくさん焼そば(目玉焼きのせ)	600 yen
ミックスピザ	750 yen
ガーリックチャーハン	800 yen
石焼じゃこ飯	600 yen
海軍さんのカレー	600 yen
珍来軒の冷麺	700 yen

Dessert デザート

呉のシャーベット	350 yen	
〔 音戸の貴醸酒 川尻のぶどう 蒲刈のすもも	〔 倉橋の甘夏 安浦の酒粕 豊町の大長みかん	〔 呉のラムネ 下蒲刈のしそ 豊浜のレモン

スタッフおすすめメニュー

音戸のじゃこ天	550 yen
呉のガンズ天	500 yen
元祖海軍さんの肉じゃが	700 yen
大きな肉じゃがコロッケ	700 yen
あったか おでん (厚揚げ・大根・こんにゃく・平天・玉子)	600 yen
地タコのガーリックオイル焼き	700 yen
和風トンカツ	600 yen
バラエティーソーセージ	1,000 yen
珍来軒の冷麺	700 yen
海軍さんのカレー	600 yen