FOOD MENU

フードメニュー

ENJOY TOGETHER A GOOD MEAL & GOOD BEER おいしいビール と おいしいごはん を たのしもう

WELCOME TO

ようこそ"イチョン"へ

"BEER HALL & BEER TERRACE 14".





Beer Friendly

ビア フレンドリー

ようこそイチョンに! 一杯目に飲みたい、COEDO、ハートランドに相性ぴったりな、 "イチョン流"ビールに合うおつまみ達。燻製の香りや、食欲をそそる塩辛さが、たまりません。

いぶりガッポーネ 〜燻製沢庵とマスカルポーネ〜 SMOKED PICKLED RADISH AND MASCARPONE CHEESE
ホップ香るきゅうりのビールマリネ BEER MARINADE WITH CUCUMBER HOPS FLAVOR 550
鴨の生ハム UNCURED HAM OF THE DUCK
山椒と唐辛子を効かせた熱々! 麻辣豆腐 MAHLER TOFU WITH PEPPERS AND CHILI
とりあえずの塩モツ煮 PORK TRIPE STEW SALTY TASTE
ビールに合う塩辛とおつまみニョッキ SALTED SQUID AND GNOCCHI
燻製サバのポテトサラダ 半熟卵添え SMOKED MACKEREL POTATO SALAD WITH SOFT-BOILED EGG

スルメイカのケイジャンバター焼き SAUTÉED SQUID WITH CAJUN BUTTER	1.100
ダサバと香味野菜のなめろう FINELY CHOPPED FISH WITH MISO WITH SOUSED MACKERAL & POTHERB	860
ソーセージと牛ホルモン スパイシートマト素 BEEF HORMONE AND SAUSAGE "STEWED SPICY TO	
鉄板棒餃子 STICK-SHAPED DUMPLINGS	900
ムール貝のCOEDOビール蒸し MUSSEL COEDO BEER STEAMING	- 1.450
5種類のソーセージ盛り合わせ FIVE TYPES ASSORTED SAUSAGE	2,800

Ajillo

アヒージョ

素材の良さを生かしながら、 定番のアヒージョを"イチョン流"にひと工夫。

とにかくビールが進みます!

牛ホルモンとマッシュルームの黒山椒アヒージョ

"AJILLO" OF BEEF HORMONE AND MUSHROOM BLACK SHICHIMI FLAVOR

海老と芽キャベツのトムヤムクンアヒージョ

"AJILLO" OF SHRIMP AND BRUSSELS SPROUTS TOM YUM GOONG FLAVOR

ヤゲンナンコツのハーブアヒージョ

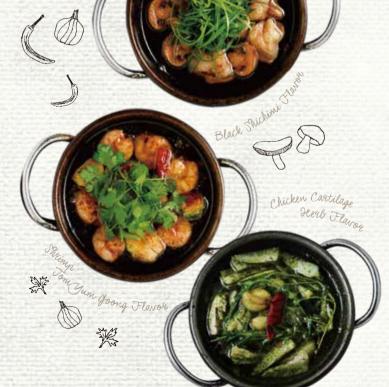
"AJILLO" OF CHICKEN CARTILAGE HERB FLAVOR

バケット------1P 180 BAGUETTE

ガーリックトースト ------ 650

GARLIC TOAST





will of beek houmone and mushroom

Salad

サラダ

イチョンのサラダは、意外とビールにも合う! 定番のシーザーサラダ、さっぱり感がうれしい和ハーブのサラダ、 カラフルで目にも美味しい、ボリューム満点のコブサラダの3種をご用意!





和ハーブのグリーンサラダ ----- 1,100 GREEN SALAD OF JAPANESE HERB

カリカリベーコンとロメインレタスのシーザーサラダ--- 1,100

CAESAR SALAD OF BACON AND ROMAINE LETTUCE

Frit

揚げ物

「フリット×ビール」この組み合わせに、細かいウンチクなんて必要ありません。 悩んだら、ずっと人気No1秘伝の衣がクセになる「イチヨン式フィッシュ&チップス」から。 COEDO瑠璃・伽羅・ハートランドと相性抜群!



ビアホール14名物 フィッシュ & チップス BEER-HALL-14's SPECIALTY FISH & CHIPS 大粒カニクリームコロッケ ~アメリケーヌソース~

CRAB CREAM CROQUETTE WITH AMERICAN SAUCE ----- 2pc 700 生ハムを詰めたオリーブフリット OLIVE FRIT PACKED WITH RAW HAM ----- 660 プロシュート・コットの厚切りハムカツ THICK SLICE HAM CUTLET PROSCIUTTO KOT ------ 1.100

フライドポテト FRENCH FRIES

ホップ塩 ----- 750 HOPSALT

サワークリーム&スイートチリ---770 SOUR CREAM & SWEET CHILI SAUCE

Karage

からあげ

イチヨンの新定番!! まずはそのままシンプルに。 やみつきになりそう、でもどこか懐かしい味。 シェフの遊び心をお楽しみください。

合わせ調味料を1つお選びください

柚子胡椒 / おろしポン酢 塩昆布 / 梅しそ / 山椒味噌







Pizza

ピッツァ

ピッツァはだいたい美味しいものですが、イチヨンは「ビールとの相性」を第一に、 オリジナルの「14ピッツァ」を考案!オススメの牛スジと九条葱の14ピッツァは 甘辛く味付けた牛スジがビールと相性ぴったり。九条ネギとスパイスがさらに食欲をそそります。

ピッツァマルゲリータ ------1,420 PIZZA MARGHERITA

クアトロフォルマッジ ------1,650 QUATTRO FORMAGGI

カリカリじゃこと塩昆布のおつまみピッツァ---- 1,420 PIZZA FOR CRISPY YOUNG SARDINES AND SALT KELP



ビールに合う 牛スジと九条葱の14ピッツァ --- 1,550 BEER-HALL-14'S PIZZA WITH STEWED BEEF TENDON & KUJO LEEK

Main

メイン

素材の美味しさをとことん突き詰めたメイン達。 シェフがずっとやりたかったことが、またひとつ形になりました。

そのままCOEDOで乾杯?それとも今日はワインにしましょうか?

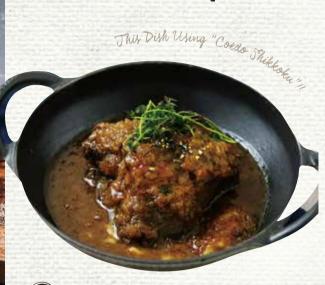




アンガス牛のカットステーキ ~オニオンガーリックソース~------2,400

BARLEY ANGUS SIRLOIN STEAK

素材の味をお楽しみいただくため、シンプルに味付けをしたリブロース ステーキ。ヘルシーだけど、やわらかくジューシーな味わいに大満足!



COEDO 漆黒を使った 牛ほほ肉のビール煮込み ------2,100

BEER STEW OF BEEF CHEEK MEAT USING "COEDO SHIKKOKU"

ビール屋のメインといえば、「牛ほほ肉のビール煮込み」! イチヨンではCOEDO漆黒を使って、さらにコクを加えています。



ビアホール14のスモークチキン -----1/2pc 1,600 BEER-HALL-14'S MOKED CHICKEN (HALF SIZE)

名物のピアホール14チキンがスモークで復活。 パリッとした皮とジューシーなお肉がCOEDOビールと 相性抜群です。山椒味噌と合わせてお楽しみください。



豚肩ロース肉の香草グリル ------2,000

HERB-FLAVORED GRILLED PORK LOIN

グリルの焼き目と、豚肉の旨みはCOEDO漆黒と相性抜群。 アクセントに利かせた香草で、COEDO伽羅にもGOOD!

Rice & Pasta

〆のごはん

最後まで幸せにおいしくおなか一杯に。 食いしん坊スタッフ達の、 こんな料理が「あったらいいな」「食べたいな」

という思いがギッシリ詰まった〆の品々。

皆でワイワイ囲むなら、出汁の味をたっぷり吸いこんだパエリアで。

新しいイチヨン式の〆は、みんな大好きナポリタン!

シーフードパエリア ~海老、ムール貝、アサリ、ヤリイカ etc.~

SEAFOOD PAELLA -SHRIMP, MUSSELS, ASARI CLAM, SQUID etc.

------1.980 魚介の旨みがたっぷりのパエリアは〆にはもちろん、

ビールのあてにつまんでも最高。レモンをきゅっと絞って、いただきます!



14 焼きナポリタン

BEER-HALL-14's GRILLED NAPOLITAN

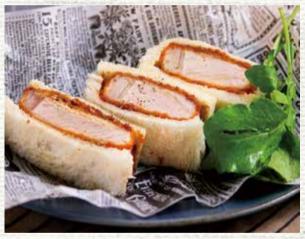
------1,200





COEDO漆黒ミートソースパスタ

PASTA OF MEAT SAUCE USING "COEDO SHIKKOKU" ------1.300



厚切り三元豚のカツサンド

PORK CUTLET SANDWICH

Dessert



「甘いものは別腹だよ!」もちろんご用意しております。 実はデザートが得意なシェフが作る、安心の定番メニュー。 ビール通はCOEDO漆黒との組み合わせがオススメ。

ガトーショコラ -----750 GATEAU CHOCOLAT クレームブリュレ------650 CREME BRULEE アイス盛り合わせ ------ 550 ICE ASSORTED



「とりあえず」 なビールが、こんなにおいしい! 「知らない」ビールって、こんなに楽しい! そんな発見があるお店にしたい

ビールにとってすべての食材がベストパートナー 気の利いた一皿達と、色とりどりのビール達

「肩肘張らない素材の味」は、こんなにおいしい! 「ビールと料理の相性」がいいと、こんなに楽しい! そんな一言がふと漏れるお店にしたい

ビールを酌み交わし、自然と笑顔になりながら、 料理とともにその時間を楽しむ

とびきりおいしい、そして楽しい

東京ビアホール14は そんなビールのお店です 食物アレルギー又はその他食材の お取り除きをご希望されるお客様へ



■ 左記QRコードより「特定食材の除去に関するポリ シー」をご確認いただきまして、弊社の安全に関 シー」をご確認いたださまして、弁社の女主には するお願いにご了承いただけましたらスタッフへ ご希望をお申し付けください。 (Language:日本語・English・中文)

コードが読み取れないお客様はスタッフまでお声掛けください。

[Policy of the removal of specified ingredient] Customers with food allergies are keen on removing specific ingredients. Please check for our "Policy of the removal of specified ingredient" which is written on our website. You can connect our website by scanning this QR code.

【關於去除特定食物的政策】 有食物過敏的顧客與其他希望能去除某項原料的顧客,請掃描 QRCode, 並參閱我司的官網上的「關於去除特定食物的政策」。