

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“イチヨン”へ
“BEER HALL & BEER TERRACE 14”



TOKYO
BEER HALL
AND BEER TERRACE

smoky potato salad
with boiled egg



Homemade
Pork loin Ham
Made of Domestic Pork



Coedo Beer
Coedo Beer



five types assorted sausage



Stick-shaped dumplings / 6 pieces



144
Beer Friendly



Smoked Pickled Radish and
Mascarpone Cheese

Juno marinade
Yam and seaweed,
Yuzu miso sauce



Beer Friendly



ビアフレンドリー

ようこそイチヨンに！一杯目に飲みたい、ハートランド、COEDOに相性ぴったりな、
"イチヨン流"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~500
SMOKED PICKLED RADISH AND MASCARPONE CHEESE

おすすめペアリング COEDO 琥珀

COEDOビール 瑠璃を使った野菜のビアピクルス500
VEGETABLE PICKLES WITH BEER

おすすめペアリング COEDO 白

塩辛とおつまみニョッキ600
SALTED SQUID AND GNOCCHI

おすすめペアリング COEDO 白 / COEDO 鞠花

山椒と唐辛子を効かせた麻辣豆腐600
MAHLER TOFU WITH PEPPERS AND CHILI

おすすめペアリング COEDO 産黒 / COEDO 白

鉄板熱々!!! アンチョビキャベツのバーニャカウダ¥600
PIPING HOT BAGNA CAUDA MADE WITH CABBAGE

おすすめペアリング COEDO 産黒

大人のスモーキーポテトサラダ 半熟玉子添え¥650
SMOKY POTATO SALAD WITH BOILED EGG

おすすめペアリング COEDO 産黒

マグロと長芋、あおさ海苔のなめろう 柚子味噌ソース780
TUNA MARINADE YAM AND SEAWEED, YUZU MISO SAUCE

おすすめペアリング COEDO 産黒 / COEDO 鞠花

棒餃子 6本800
STICK-SHAPED DUMPLINGS / 6 PIECES

おすすめペアリング COEDO 琥珀

ハーブ三元豚の自家製ロースハム¥1,200
"SANGEN" PORK ROIN HAM

おすすめペアリング COEDO 琥珀 / COEDO 産黒

ムール貝のCOEDOビール蒸し(300g)¥1,300
FIVE TYPES ASSORTED SAUSAGE

おすすめペアリング COEDO 琥珀

5種類のソーセージ盛り合わせ¥2,480
FIVE TYPES ASSORTED SAUSAGE

おすすめペアリング COEDO 琥珀

Ajillo

素材の良さを生かしながら、
定番のアヒージョを"イチヨン流"にひと工夫。
とにかくビールが進みます！

アヒージョ

牛ホルモンとマッシュルームの黒七味アヒージョ...850
"AJILLO" OF BEEF HORMONE AND MUSHROOM
BLACK SHICHIMI FLAVOR

おすすめペアリング COEDO 琥珀

海老と芽キャベツのトムヤムクンアヒージョ880
"AJILLO" OF SHRIMP AND BRUSSELS SPROUTS
TOM YUM GOONG FLAVOR

おすすめペアリング COEDO 白

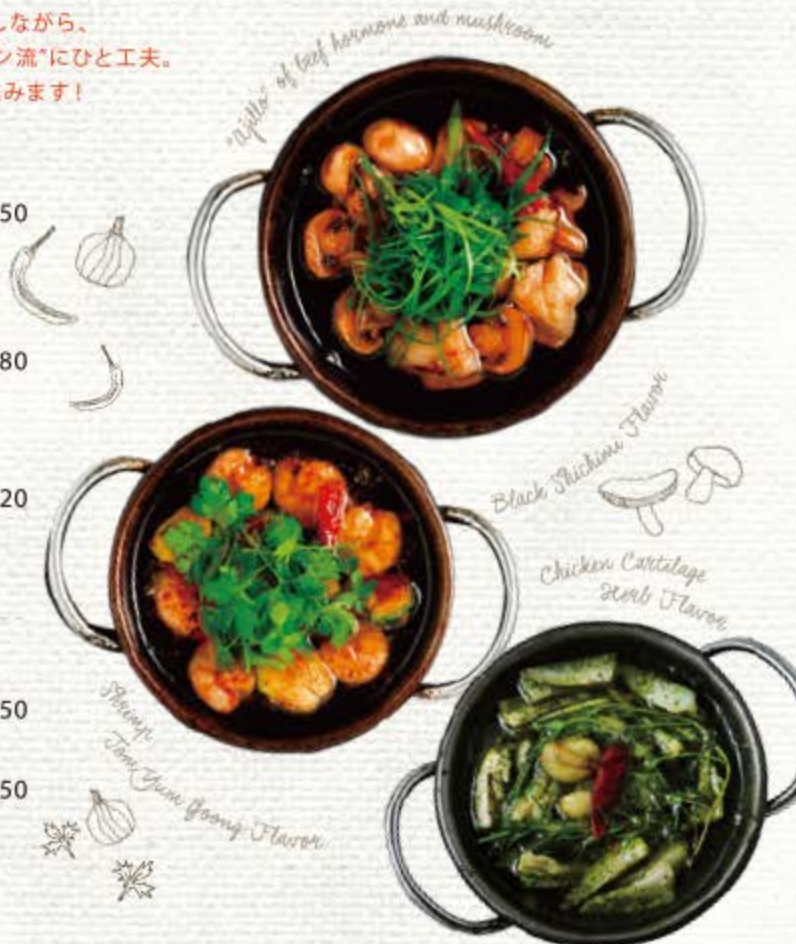
ヤゲンナンコツのハーブアヒージョ820
"AJILLO" OF CHICKEN CARTILAGE HERB FLAVOR

おすすめペアリング COEDO 白 / COEDO 鞠花

バケット1P 150
BAGUETTE

ガーリックトースト 550
GARLIC TOAST

表示価格はすべて税抜価格です



Salad

サラダ

イチヨンのずっとレギュラー「シーザーサラダ」、香味野菜の香りがさっぱり嬉しい「しらすサラダ」。
派手じゃない、けれどいつまでも食べ続けていられる名脇役です。
今日はどちらにいたしましょう？



しらすと香り野菜のサラダ 980
SALAD OF SHIRASU AND AROMATIC VEGETABLES

スモークチキンとロメインレタスのシーザーサラダ 980
CAESAR SALAD OF SMOKED CHICKEN 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。
もちろん、COEDO 瑞璃・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 1,100
BEER-HALL-14's SPECIALTY FISH & CHIPS

おすすめペアリング COEDO 瑞璃 / COEDO 伽羅

生ハムを詰めたオリーブフリット 600
OLIVE FRIT PACKED WITH RAW HAM

おすすめペアリング COEDO 伽羅

フライドポテト
FRENCH FRIES

ローズマリー 680
ROSEMARY

サワークリーム&スイートチリ... 700
SOUR CREAM & SWEET CHILI SAUCE



Pizza

ピッツァ

ピザ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！甘辛く味付けた牛スジは、ビールに相性ぴったり。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1,280
PIZZA MARGHERITA

カリカリじゃこと塩昆布のおつまみピッツァ1,280
PIZZA FOR CRISPY YOUNG SARDINES AND SALT KELP

おすすめペアリング COEDO白/COEDO菊花

クアトロフォルマッジ1,500
QUATTRO FORMAGGI

ビールに合う 牛スジと九条葱の14ピッツァ1,380
BEER-HALL-14's PIZZA WITH STEWED BEEF TENDON & KUJO LEEK

おすすめペアリング COEDO塩漬/COEDO漆黒

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？



This Dish Using "Coedo Shikkoku"



COEDO 漆黒を使った牛ほほ肉のビール煮込み.....1,900
BEER STEW OF BEEF CHEEK MEAT USING "COEDO SHIKKOKU"

おすすめペアリング COEDO漆黒 / COEDO御膳

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

大麦アンガスサーロインステーキ..... 2,380
BARLEY ANGUS SIRLOIN STEAK

おすすめペアリング ALL ALCOHOL DRINKS!

素材の味をお楽しみいただく為、シンプルに味付けをしたサーロインステーキ。ジューシーな肉汁と、肉々しい味わいは大満足間違いなし！



*The Dish is popular.
Don't miss it a try!!*



ピアラヴァーズチキン 大仙鶏の唐揚げ..... 980
BEER LOVERS CHICKEN HERBS AND PLENTY OF SPICES

おすすめペアリング COEDO瑠璃

ビールがススム14流唐揚げはぜひ一度お試しください！外はサクサク、中はジューシーな大仙鶏の唐揚げに自家製ブレンドスパイスをまぶしました。相性の良いCOEDO瑠璃と一緒にどうぞ！



豚肩ロース肉の香草グリル.....1,800
HERB-FLAVORED GRILLED PORK LOIN

おすすめペアリング COEDO漆黒 / COEDO鞠花

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御膳にもGOOD!

Rice & Pasta

メのごはん

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メの品々。

皆でワイワイ囲むなら、出汁の味をたっぷり吸いこんだバエリアで。

新しいイチヨン式のメは、みんな大好きナポリタン！

シーフードバエリア

～海老、ムール貝、アサリ、ヤリイカ etc.～1,800

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

魚介の旨みがたっぷりのバエリアはメにはもちろん、

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1,080

BEER-HALL-14's GRILLED NAPOLITAN



明太子パスタ わさび風味1,280

MENTAIKO PASTA WASABI FLAVOR



Seafood Paella
Shrimp, Mussels,
Asari Clam, Squid etc.



Grilled
Napolitan



厚切り三元豚のカツサンド1,000

PORK CUTLET SANDWICH

Dessert

デザート



ガトーショコラ680

GATEAU CHOCOLAT

クレームブリュレ580

CREME BRULEE

アイス盛り合わせ480

ICE ASSORTED

「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。



「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

