

14's
Beer Friendly

five types assorted sausage

Coedo Beer!!
Coedo Beer!!

Smoked mackerel potato



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、COEDO、ハートランドに相性ぴったりな、
“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。

鴨の生ハム

UNCURED HAM OF THE DUCK

-----650

(税込 715)

とりあえずの塩モツ煮

PORK TRIPE STEW SALTY TASTE

-----650

(税込 715)

スルメイカのケイジャンバター焼き

SAUTÉED SQUID WITH CAJUN BUTTER

-----1,000

(税込 1,100)

3種類のソーセージ盛り合わせ

THREE TYPES ASSORTED SAUSAGE

-----2,000

(税込 2,200)

5種類のソーセージ盛り合わせ

FIVE TYPES ASSORTED SAUSAGE

-----2,700

(税込 2,970)



ビールに合う塩辛とおつまみニョッキ

SALTED SQUID AND GNOCCHI

-----690

(税込 759)

燻製サバのポテトサラダ 半熟卵添え

SMOKED MACKEREL POTATO SALAD WITH SOFT-BOILED EGG

-----700

(税込 770)

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“イチヨン流”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

-----900

(税込 990)

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

-----900

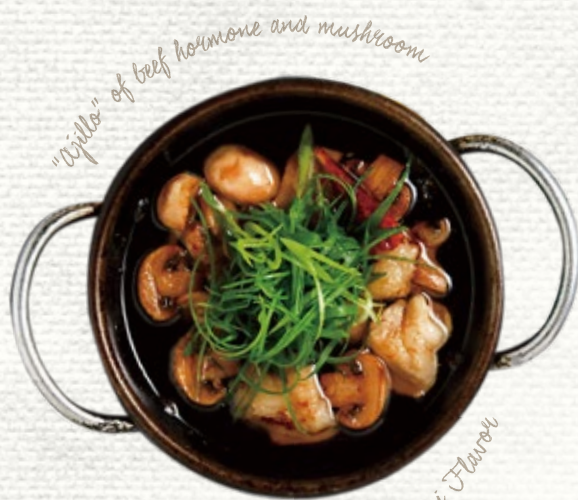
(税込 990)

バケット【スライス 5枚】

BAGUETTE

-----300

(税込 330)



Black Shichimi Flavor



おすすめメニュー

Salad

サラダ

イチヨンのサラダは、意外とビールにも合う！
定番のシーザーサラダに、さっぱり感がうれしい和ハーブのサラダなど
ボリューム満点のサラダの2種をご用意！

カリカリベーコンと ロメインレタスのシーザーサラダ

CAESAR SALAD OF BACON
AND ROMAINE LETTUCE

----- 1,090

(税込1,199)



和ハーブのグリーンサラダ

GREEN SALAD OF JAPANESE HERB

----- 1,090

(税込1,199)



Frit

揚げ物

「フリット×ビール」この組み合わせに、細かいウンチュ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

1,200

(税込 1,320)

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

600

(税込 660)

フライドポテト
FRENCH FRIES

ホップ塩 ----- 690
HOPSALT (税込 759)

サワークリーム&スイートチリ ----- 710
SOUR CREAM & SWEET CHILI SAUCE (税込 781)

新定番

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

選べる合わせ調味料で
味チェン!



かつお節香る、自家製からあげ
JAPANESE FRIED CHICKEN, DRIED BONITO FLAVOR

750

(税込 825)





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 ----- 1,350
PIZZA MARGHERITA (税込 1,485)

クアトロフォルマッジ ----- 1,550
QUATTRO FORMAGGI (税込 1,705)



ビールに合う 牛スジと九条葱の14ピッツァ ----- 1,420
BEER-HALL-14's PIZZA WITH STEWED BEEF TENDON & KUJO LEEK (税込 1,562)

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？



黒毛和種 四万十麦酒牛のステーキ
BLACK JAPANESE SHIMANTO BEER BEEF STEAK

4,364
(税込 4,800)



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

2,300
(税込 2,530)

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!



COEDO 漆黒を使った
牛ほほ肉のビール煮込み
BEER STEW OF BEEF CHEEK MEAT USING "COEDO SHIKKOKU" (税込 2,860)

2,600

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

Rice & Pasta

丼のごはん

最後まで幸せに美味しくおなか一杯に。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丼の2品。



14 焼きナポリタン

BEER-HALL-14's GRILLED NAPOLITAN

1,200
(税込 1,320)

焼きおにぎりde鯖茶漬け

PICKLED MACKEREL AND
GRILLED RICE BALL WITH TEA POURED ON IT

700
(税込 770)

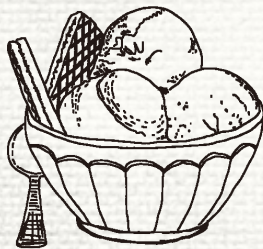


Grilled Napolitan

Dessert

デザート

「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 ----- 690
GATEAU CHOCOLAT (税込 759)

アイス盛り合わせ ----- 550
ICE CREAM ASSORTMENT (税込 605)