

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

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

680

(税込 748)

とりあえずの塩モツ煮

PORK TRIPE STEW SALTY TASTE

680

(税込 748)



ビールに合う塩辛とおつまみニョッキ

SALTED SQUID AND GNOCCHI

780

(税込 858)

燻製サバのポテトサラダ 半熟卵添え

SMOKED MACKEREL POTATO SALAD WITH SOFT-BOILED EGG

760

(税込 836)

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

2,300

(税込 2,530)

5種類のソーセージ盛り合わせ

FIVE TYPES ASSORTED SAUSAGE

2,700

(税込 2,970)

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

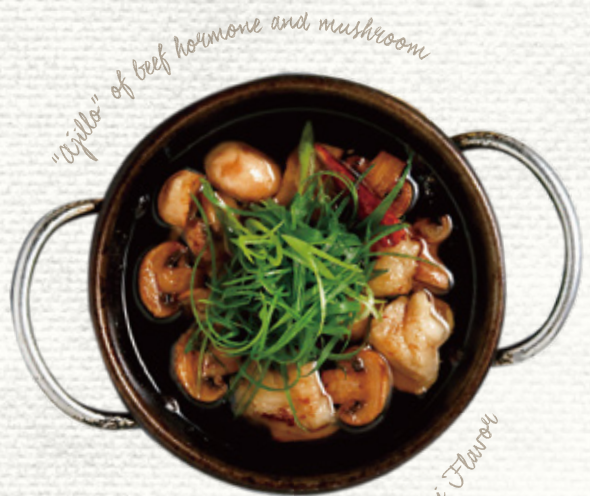
(税込 990)

バケット [スライス 5枚]

BAGUETTE

350

(税込 385)



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

----- 1,200

(税込 1,320)



和ハーブのグリーンサラダ

GREEN SALAD OF JAPANESE HERB

----- 1,100

(税込 1,210)



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

1,300

(税込 1,430)

生ハムを詰めたオリーブフリット

OLIVE FRIT PACKED WITH RAW HAM

660

(税込 726)

フライドポテト

FRENCH FRIES

塩

SALT

790

(税込 869)

サワークリーム&スイートチリ

850

SOUR CREAM & SWEET CHILI SAUCE (税込 935)

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。

選べる合わせ調味料で
味チェン!

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



かつお節香る、自家製からあげ

JAPANESE FRIED CHICKEN, DRIED BONITO FLAVOR

820

(税込 902)





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 ----- 1,400
PIZZA MARGHERITA (税込 1,540)

クアトロフォルマッジ ----- 1,600
QUATTRO FORMAGGI (税込 1,760)



ビールに合う 牛スジと九条葱の14ピッツァ ----- 1,480
BEER-HALL-14's PIZZA WITH STEWED BEEF TENDON & KUJO LEK (税込 1,628)

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

4,400

(税込 4,840)



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

2,400

(税込 2,640)

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

2,800

BEER STEW OF BEEF CHEEK MEAT USING "COEDO SHIKKOKU" (税込 3,080)

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

750

(税込 825)



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

GATEAU CHOCOLAT

720

(税込 792)

アイス盛り合わせ

ICE CREAM ASSORTMENT

600

(税込 660)