

ドリンク Drink

バーカウンターでご注文ください。

ギネス	¥650
Guinness	♣ ¥500
ハーフ&ハーフ	¥650
Half and Half	♣ ¥500
麒麟生ビール	¥550
Kirin Draft Beer	♣ ¥500
赤/白ワイン	¥500
Red or White Wine glass	♣ ¥400
アイリッシュ・ウイスキー	¥500
Irish Whiskey	♣ ¥400
ベイリーズ	¥500
Baileys (Irish Cream)	♣ ¥400

ジュース(アップル、オレンジ) ¥200
Juice (Apple, Orange)

C. C. レモン ¥200
C. C. Lemon

コーラ ¥200
Coke

ウーロン茶 ¥200
Oolong Tea

♣ ハッピーアワー
Happy Hour 19:00-20:00

フード Food

タバタパの
アイルランドメニュー!
お持ち帰りできます!

生ハムサラダ ¥400
Prosciutto Salad

ハムサンド ¥500
Ham Sandwich

柔らかいブラウブレッドにどーんとおいしい厚切りハムとピクルスがはさんであります。贅沢にハムを楽しむサンドイッチ。

チキンサンド ¥500
Chicken Sandwich

ちょっぴりスパイシーなグリルチキンにハニーマスタード、トマトの入ったうまうまサンド。

オープンサンド2種 ¥500
Open Sandwiches

アイルランドで最もポピュラーなオープンサンドを2種類。1つはスモークサーモン、もう1つはめっちゃうまのサバのスモークで作ったディップ! どっしり焼いたブラウブレッドと一緒に本場そのままの味を楽しんでくださいね!

アイリッシュシチュー ¥500
Irish Stew

アイルランドといたらアイリッシュシチュー。羊とジャガイモなどのお野菜を煮込んだ優しいお母さんの味。アイルランド人のおうちのレシピそのままに作りました。

白ねぎのスープ ¥350
Leek Soup

アイルランド人の定番、ポロネギのスープ。日本では手に入りにくいので、今回は白ネギで作っています。とろとろの白ネギスープ、あまーい幸せの味!

シェパーズパイ ¥500
Shepherd's Pie

パイの皮を使ってないのにパイ、という名前。羊のひき肉の煮込みの上にマッシュポテトをのせてオーブンで焼いた料理です。このお料理もアイルランド人のレシピそのままで作っています。

フィッシュケーキ ¥500
Fish Cake

鮭とジャガイモで作ったケーキ。ケーキだけれど甘くはないので、ソースをつけて召し上がれ。これもやっぱりアイルランドのおうちのレシピそのままで作ってます。

ソーセージ&チーズ ¥500
(トマトのレリッシュ添え)

Sausage & Cheese

ハーブ入りのでっかい腸づめソーセージ、皮がパリパリ中はジューシー! チーズはスチルトン、チェダーの他に、アイルランドを代表する黒ビールが練り込まれたアイルランドチーズ「ポーター」をおつけします。トマトのレリッシュ(レリッシュは薬味という意味)をつけるとまた違う味になっておいし楽し!

グリル枝豆 ¥250
Grilled Green Soybeans

アイルランドカラーといたら…? グリーン! グリーン、グリー……、グリアル、…グリル枝豆!!! ギネスのおともに!

ホットドリンク

Hot Drinks

コーヒー Coffee	¥250
コーヒー生クリームのおせ Coffee with Whipped Cream	¥300
ここではあえてウインナーコーヒーと言わずに。	
アイリッシュコーヒー Irish Coffee	¥350
コーヒーにアイリッシュウイスキー、生クリームがのっかったコーヒー。	
紅茶 Irish Afternoon Tea	¥250
アイルランドの紅茶です。	
アイリッシュティー Irish Tea (with Whiskey)	¥300
紅茶にアイリッシュウイスキーが入っています。	
スペシャルティー Special Tea (with Irish Whiskey & Whipped Cream)	¥350
紅茶にアイリッシュウイスキー、生クリームがのっかっています。	
ココア Hot Chocolate	¥300
ジンジャーミルク Ginger Milk	¥350

デザート

Dessert

すべてアイルランドの
レシピそのままに
作りました

スコーン Scone	¥300	チョコレート ギネスケーキ Chocolate Cake with Guinness	¥300
ポピュラーすぎて特に説明もいらないスコーン。生クリームとミックスベリーのジャムをつけてお出します。		濃厚なチョコレートとギネスの風味が絶妙にマッチ！大人の味わいが楽しめるチョコレートケーキです。もちろんアルコールは飛んでいますのでよっぽさらったりはしませんよ〜。	
アップルタルト Apple Tart	¥300	アイリッシュクリーム チーズケーキ Irish Cream Cheese Cake	¥300
一番ポピュラーなデザート、りんごのタルト。ちょっぴり懐かしい感じのペイストリーの中にはシナモンの香りたどようたっぷりのりんごたち。あたたためてお出します。		ウイスキーとクリームで作られたリキュールを使ったレアチーズケーキ。濃厚でおいしい、リッチな大人のチーズケーキ。	
ベリーズとルバーブの クランブル Berries & Rhubarb Crumble	¥300	トライフル Trifle	¥300
クランブルもポピュラーなデザートの1つ。日本では少し見慣れない果物、ルバーブ(ふきのような形なのに味は全然違って甘酸っぱい)といろんなベリーとの相性は抜群です！甘酸っぱくておいしい！		クリスマスの定番、トライフル！今日はクリスマスじゃないけれど、特別な日にも作られるこのお菓子、スポンジにジャム、アイリッシュウイスキーにフルーツに生クリーム…うう、極上の幸せのお菓子！	
ポーターケーキ Porter Cake	¥300		
アイルランドを代表するギネスとドライフルーツの入ったケーキ。中身だけじゃなく焼いた後からもギネスをしみこませてるので、アルコールは飛んでるけれどギネス気分を楽しめるリッチなケーキです。			