

# 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
キリン生ビール	¥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おいしい厚切りハムがとピクルスがはさんであります。とにかく贅沢なハムを楽しむサンドイッチ。

チキンサンド

¥500

Chicken Sandwich

ちよ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

アイルランドでポピュラーなオープンサンドの2種類セット。1つはスモークサーモン、もう1つはとっても美味しい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。

アイリッシュビーフシチュー

¥600

Irish Beef Stew

ビーフをギネスで煮込んだリッチなシチュー。ゆっくりに煮込むことで、ギネスの持つ苦味は消え、そのリッチな味わいが、シチューに独特の旨みを与えます。ビールが進むこと間違いなしのシチュー。

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、ご安心を。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います。

ソーセージ&チーズ

¥550

(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! ブルーチーズやチェダーの他に、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、グリーン…、グリール、…グリル枝豆!!! ギネスのおともに!

# ホットドリンク

## Hot Drinks

# デザート

## Dessert

すべてアイルランドの  
レシピそのまま  
作りました

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、生クリームがのったコーヒー。	
紅茶 Irish Afternoon Tea	¥250
アイルランドの紅茶を使っています。	
★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、生クリームがのっています。	
ジンジャーミルク Ginger Milk	¥350
手作りのしょうがシロップをミルクに混ぜて。ほっこり。	
★……お酒が入っています。	

スコーン Scone	¥300
素朴なレシピのスコーンには、カラフルなクリームとミックスベリーのジャムをつけて。	
アップルタルト Apple Tart	¥300
とっても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よなたっぷりのりんごたち。ほんのりあたたためてお出します。	
ベリーズと りんごのクランブル Berries & Apple Crumble	¥300
クランブルもポピュラーなデザートの1つ。りんごといろんなベリーとの相性は抜群です！ とにかく甘酸っぱくておいしい！	
ポーターケーキ Porter Cake	¥300
ギネスとドライフルーツがぎっしり入ったケーキ。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。	

チョコレートギネスケーキ Chocolate Cake with Guinness	¥300
チョコレートとギネスの風味、素朴なようでどこか異国感のある香りと味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〜。	
アイリッシュクリーム チーズケーキ Irish Cream Cheese Cake	¥300
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。	
トライフル Trifle	¥300
クリスマスの定番、トライフル！ 今日で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！！	



Irish Pub  
The Shamrock