

秋のオススメ

SEASONAL RECOMMEND

秋晴れを感じ風は肌寒く、木々も赤く色づきはじめ山粧う。
食欲を増すこの季節は食材も豊富で食をより一層楽しくさせてくれる。

秋の『実り』を感じられる特別なメニュー

- ◆ 真鯛のカルパッチョ ~黒大根と酢橘^{すだち}のヴィネグレット~ 1400(1540)
- ◆ ブラータチーズと季節のフルーツ(和梨と生姜) 1800(1980)
- ◆ 柿とマッシュルームのサラダ 1200(1320)
- ◆ 蝦夷鹿^{えぞじか}と実山椒^{みさんしょう}のパテドカンパーニュ 1000(1100)
- ◆ 秋鮭と林檎のタルタル サツマイモのチップス 850(935)
- ◆ 南瓜^{かぼちゃ}のコテージパイ 800(880)
- ◆ 牛すじのラグーとキノコの Pasta 1600(1760)
- ◆ 秋刀魚^{さんま}のシチリア風 Pasta 1600(1760)
- ◆ ナッツバタートースト 500(550)
- ◆ 自家製 田舎パン 400(440)

STARTERS

< ス タ ー タ ー >

- 皮付きフライドポテト ~ハーブバター~ French Fries 650(715)
- ST タコス ST Tacos 900(990)
- NYスタイルサラダ ~シーザードレッシング~ NY Style Salad 950(1045)
- ファラフェル ~グリーンゴッデスソース~ Falafel 700(770)
- ジョーズミートパイ Joe's Meat Pie 800(880)
- バッファローチキン Buffalo Chicken 1000(1100)
- 自家製ソーセージ Home-made Sausage 1000(1100)
- 季節のスープ Seasonal Soup 500(550)

OTSUMAMI

< オ ッ マ ミ >

- 本日のおつまみ盛り合わせ Assortment of Appetizers 1200(1320)
※内容はお尋ねください
- スモークミックスナッツ Smoked Mix Nuts 200(220)
- トマト&バジルクラッカー Tomato & Basil Cracker 400(440)
- オリーブのアンチョビオイル漬け Olives marinated in anchovy oil ... 500(550)
- ラムレーズンとマスカルポーネ Rum raisin and Mascarpone 650(715)
- 鴨の自家製パストラミ Homemade Duck Pastrami 800(880)
- 生ハム 3種 Prosciutto 1000(1100)
- チーズ盛り合わせ Assorted Cheese 1500(1650)

ST SPECIAL

< ST スペシャル >



フィッシュ & チップス Fish&Chips

フィッシュ&チップス

イギリスのソウルフードである『フィッシュ&チップス』。鱈を熟成させることで鱈本来の旨みを。衣にホップを加えて程よい苦味をプラスし、配合にもこだわりぬいて限りなく現地の味に近づけました。サクサクでジューシーなフィッシュに本場のマッシュドグリーンピースを添えて。是非お気に入りのビールと一緒に!!



こだわり
抜いた
本場の味

M size 1500(1650) / L size 2800(3080)



ハーベストサラダ Harvest Salad

ハイバロ野菜を使った新鮮野菜のサラダ

～The HIVE&BARROとは?～

その農園はフィルさん貴子さんのご夫婦で営んでおり、千葉県匝瑳市にて自ら土地を開拓し『必要な部分を必要なだけ』をモットーに自然と共存しながら年間50種以上の野菜を育てられています。自然の中で元気に育てられた野菜たちは他に見ないほど生き活きとした生命力で溢れ、お二人の愛情とこだわりが詰まった新鮮野菜として私たちに届けられます。



野菜が持つ
本来の
味と力を

1600(1760)～ ※入荷次第で変動あり



スマッシュバーガー Smash Barger

WONDERWERKの大好物

スマッシュバーガーとは粗挽き肉をスマッシュ（押しつぶす）して焼いたパティが挟まれた新しいスタイルのハンバーガー!! 粗挽き肉の肉々しさは残しつつ端をカリカリに焦がすことでジューシーさと香ばしさを共存させています。アメリカではクラシックなスタイルで当店看板ワインの『WONDERWERK』の生産者の大好物でもあり、ぜひWONDERWERKのワインと堪能してほしい一品!!



THE
アメリカン
クラシック
限定10食

2000(2200) / ポテトセット 2300(2530)

MAIN

< お肉料理 >

◆ リブアイステーキ 300g + グリル野菜盛り 3300(3630)

Rib eye steak 300g & Grilled vegetables

赤身と脂身のバランスが良い牛肉の最上位部位。ステーキの王道リブアイを300gと厚みのあるカットで。

◆ グリルドラムチョップ(ハーブパン粉) + グリル野菜盛り 3000(3300)

grilled lamb chops Herb bread crumbs & Grilled vegetables

オーストラリア産ラムチョップ。数種類のハーブをふんだんに使ったパン粉と一緒に焼き上げます。

◆ 霧島黒豚 肩ロース + グリル野菜盛り 2500(2750)

Pork shoulder loin & Grilled vegetables

宮崎県 霧島連山の中、雄大な自然環境に囲まれて育った黒豚。『白肉』と呼ばれる白く美しい脂肪と旨味を豊富に含んだ肉質の最高峰にあるのが霧島豚です。

◆ 長州黒かしわ + グリル野菜盛り 2300(2530)

Grilled chicken & Grilled vegetables

山口県産の地鶏。国の天然記念物に指定されている黒柏鶏(くろかしわ)をルーツに。噛めば噛むほど旨味がます肉質が特徴です。

◆ グリル野菜の盛り合わせ 1200(1320)

Grilled vegetables

★★★ 炭火で調理いたしますので少々お時間いただきます ★★★

ディナー限定
スペシャル
プレート!



ST PLATE

ST おまかせプレート

<お肉料理の盛り合わせ+グリル野菜>

ST BBQスタイルの盛り合わせ。豪快に炭火で焼き上げた肉料理と新鮮なグリル野菜の盛り合わせをどうぞ召し上がれ!

2～3名様用 5500(6050)