

ドイツビール GERMAN BEER

パウラーナー




1. ヴァイスビア
Weissbier/ White Beer
ヴァイス (白ビール)
5.5%
¥ 8 8 0

2. サルバトール
Salvator
ボック (黒ビール)
8%
¥ 8 8 0



サリトス




3. テキーラビール
Tequila Beer
(ライム・テキーラ割り
爽やかな甘さ)
7%
¥ 8 8 0

カンナビア




4. ヘンプビール
Hemp Beer
(麻の香りとほんのりピターな味)
5%
¥ 8 8 0

ワイン WINE

ワインリストをご覧ください

Please see the wine list

ウイスキー & ジン、その他 WHISKY, GIN & OTHER アペリティフ APERTIF

ブッシュミルズ10年 Bushmills 10 years
世界最古の蒸留所から生まれるアイリッシュウイスキーの代表格。
フルーティーな香りで切れ味の良いモルトウイスキー

- ・シングル Single ¥ 8 0 0 / ダブル Double ¥ 1 3 0 0
- ・ハイボール Highball ¥ 8 5 0
- ・ボトルキープ Bottle ¥ 8 0 0 0

バラントイン12年 Ballantine's 12 years

- ・シングル Single ¥ 5 5 0 / ダブル Double ¥ 8 8 0
- ・ボトルキープ Bottle ¥ 5 5 0 0

デュワーズ Dewar's

- ・ハイボール Highball ¥ 5 5 0

ビーフィータージン Beefeater Gin

- ・ジントニック Gin Tonic ¥ 6 6 0

リモンチェット Limoncello ¥ 6 0 0

シェリー
ティオペペ
シェリー酒の定番
¥ 6 0 0

キール
¥ 7 0 0

キールロワイヤル
¥ 9 0 0

カシスオレンジ
¥ 6 0 0

ワイン・オン・ザ・ロック
¥ 5 0 0

*価格はすべて税込です/ Tax-included

野菜スティック ￥500

季節野菜のスティックをリヒトオリジナルのドレッシングで



オリーブ・シャンピニオン ￥440

良質のオリーブをドライトマトとキノコのマリネと和えた絶品のリヒトオリジナルのフレンチメニュー



キャロット・ラペ ￥250

ピクルス ￥330

ソーセージのお供に最適です

おつまみセット ￥770

キャロット・ラペとオリーブ・シャンピニオンとピクルスの盛り合わせ

キッシュ&サラダ ￥880

自家製キッシュ、ピクルス、サラダ



乾き物 ￥770

国技館の相撲茶屋や銀座のクラブ御用達として有名な「岡田かめや」の極上のおつまみ

チーズの盛り合わせ 1人前 ￥660

オートミールのお粥 ￥440

和風出し(日)、いちごペッパー(独)、ジェノベーゼ(伊)の3国コラボ



ドイツソーセージ単品 (ポテト、ピクルス付き)

A: クラカウアー ￥380

Krakauer/ beef&pork

牛肉と豚の粗挽き、ガーリック、黒胡椒の小気味良いスパイシーな風味。ワイルド味溢れるソーセージ



D: ニュルンベルガー (3本) ￥440

Nuremberger

ニュルンベルグで作られる有名な小ぶりのソーセージ。ハーブのマジョラム入り



B: ポークフランクフルター ￥360

Frankfurter/ pork

豚肉をじっくりとスモークして仕上げたまろやかな食感とパリッとした皮が魅力の、定番ソーセージ



E: ケーゼ ￥440

Fleischkäse

ソーセージの生地を長方形の型に詰めて焼き上げたドイツで定番のソーセージのスライス



C: ミュンヘナー ￥550

Münchner/ pork&veal

豚肉と子牛で作った太く、柔らかいソーセージ。ポイルしたものを皮を剥いてマスタードで。



F: カバノッシー ￥980

Cabanossy

豚肉にパプリカを混ぜたサラミ風の、ドイツ北部で人気のソーセージ 迫力の大きさ



DINNER SET MENU

ディナーコース

【ディナーコース diner set menu】

- ・アペタイザー Appetizers
- ・ソーセージプレート Sausage Plate
パン、ピクルス、ポテトつき Served with Bread, Pickles & Potato
- ・グラスワイン Glass of Wine

¥2680～

◆アペタイザー（例） Appetizer (example)

キッシュ&サラダ
Quiche & Salad
自家製キッシュにサラダを添えて



◆ドイツソーセージプレート（ソーセージ2品）

German Sausage Plate (with 2 Sausages)

～お好みのソーセージを前ページから2品お選びください～
Please choose 2 type of Sausage from the previous page.

- A クラカウアー
- B フランクフルター
- C ミュンヘナー
- D ニュルンベルガー（3本）
- E ケーゼ（1枚）
- F カバノッシー：+¥400



上のA～Fのソーセージと発酵舎KOGURA製のパン*、ポテト、ピクルスの盛り合わせ

◆グラスワイン Glass of Wine

ワインリストから白、赤のいずれかのグラスワインをお選びいただけます
Glass Wine (Red or White) by the wine list

*パンは豆田町の発酵舎KOGURA（薫長カフェ）に製造を委託してコラボレーションしています

デザートオプション

◆食後のお茶&デザート Coffee/ Tea & Dessert

+ ¥660

コーヒーまたはオーガニックティーと自家製のスイーツを1品お選びいただけます
Please choose Coffee or Organic Tea, 1 Homemade Dessert

*価格はすべて税込です/ Tax-included

COFFEE, TEA

コーヒー、ティー

コーヒー COFFEE

1. スペシャルブレンド ¥ 5 0 0
Special Blended Coffee (hot or iced)
2. ダッチコーヒー ¥ 7 0 0
Dutch Coffee (hot or iced)

オーガニックティー Organic Tea by German Grandma

日本初！果物と花と野菜から作られたドイツのお茶

¥ 6 6 0

1. バニラ・アップル Vanilla & Apple
りんご、マリーゴールド、ナチュラルバニラ
2. ローズヒップ・ベジタブル Rose hip & Vegetables
ローズヒップ、ハイビスカス、りんご、オレンジ、レモン、
にんじん、トマト、ヤグルマ菊の花、とうもろこしの葉
3. カカオ・ミント Cacao & Mint
カカオ、ペパーミント、とうもろこしの葉
4. カモミール・ミント Chamomile & Mint
ペパーミント、クミン、ウイキョウ、甘草、カモミール
5. 四季のお茶 "Four Seasons"
マテ茶、シナモン、レモングラス、オレンジ、スター
アニス、ローズヒップ、薔薇、クローブ、ステビア

NON-ALCHOLIC COCKTAIL

ノンアルコール
スパークリングカクテル

1. マドモアゼルの吐息
Breath of Mademoiselle (カシス・カクテル)
キールロワイヤルのノンアルコール・バージョン
2. 果樹園の木漏れ陽
Sunbeams in the Orchard (マスカット・カクテル)
3. 夏の思い出
Memory from Summer (サマーオレンジ・カクテル)
4. ハミングキス
Humming Kiss (ピーチ・カクテル)

¥ 5 0 0

* 価格はすべて税込です/ Tax-included

SHAVED ICE

リヒトの自家製のオリジナルかき氷

オーガニックティー・アイス

Organic Tea Shave Ice

世界中でリヒトだけのかき氷

・ 四季のお茶

・ カモミールミント

¥ 7 5 0
(小 ¥ 6 0 0)



(写真はカモミールミント)

ミックスベリー・アイス

Mix Berry Shave Ice (イチゴ、ブルーベリーなどベリー系を使った自家製のシロップ)

¥ 8 0 0
(小 ¥ 6 5 0)



ご希望の方にはリモンチェッロ
(イタリア南部のレモンリキュール) を
20mlトッピングいたします。

¥ 2 0 0

SWEETS SET

自家製スイーツセット

リヒトオリジナルの手作りスイーツ

Homemade Desserts

1. ガトーショコラ Gâteau au Chocolat ¥ 4 4 0
2. ドライフルーツ・ヨーグルト Dried fruit yogurt ¥ 3 8 0
3. 厚焼きクッキー Thick Cookie ¥ 2 8 0

※詳細はスタッフにお尋ねください。

* 価格はすべて税込です/ Tax-included