

Nakameguro Taproom

Baird Brewing Company

【世界中のどこよりもベアードを楽しめる場所、ベアード・タップルーム】



タップルームのミッションはシンプルで明快だ。

それは、ベアードビールを最大限に満喫していただくことである。

ブルワリーから直送の新鮮なベアードビールと、相性の良い料理達。

料理でベアードビールの味をいかに引きたてるかということだ。

ベアードビールの個性とタップルームの料理を大いに楽しんでいただきたい。

Starters

Garlic Knots

ガーリックノッツ

¥500

(Add Mozzarella and Garlic Tomato Sauce for + ¥250)

(モッツアレラ、ガーリックトマトソース追加 + ¥250)

Baked Pizza Dough with Garlic Butter and Pecorino Romano
ピザ生地を結んで焼きガーリックバターで和えたスナック、ペコリーノロマーノ

Homemade Pickles

自家製ピクルス

¥550

Trippla alla Fiorentina

トリッパ・アツラ・フィオレンティーナ

¥700

Braised Tripe with White Beans and Tomato Sauce
ハチノス、トマトソース、白いんげん豆

Cheese Plate

3種のチーズプレート

¥850

Please See blackboard for today's selection
バーカウンターの黒板をご覧ください。

Homemade Italian Sausage with Tomato Sauce /2ea

自家製サルシッチャ (イタリアンソーセージ)

¥1000

(Add 1 more for + ¥450)

(1本追加 + ¥450)

Italian Cold Cut Plate

イタリア産生ハムとサラミの盛り合わせ

¥1400

Coppa, Salsiccia Picante, Milano Salume, Mortadella
コッパ、ミラノサラミ、モルタデッラ、サルシッチャピカンテ

Craft Pizza

中目黒ダブルルームといえば、なんといってもニューヘイブンスタイルピザだ。

アメリカ・コネチカット州のニューヘイブンという街で誕生した歴史と伝統あるスタイル。

薄いクラストにフレッシュなトッピングをのせ約400℃の高温で3〜4分で焼き上げることで味を引き立たせる特徴的な焦げ目を作り、外はサクサク、中はモチモチなのがウマサの秘訣。

チーズも一般的なモッツアレラの他にもシンプルで軽やかなペコリーノ・ロマーノを使用。

また、風味の良いソースがスパイスの役目を果たしており、独創的なアイデアがちりばめられたピザが完成する。

クラフトビールにはクラフトピザがよく似合う。

Small Pizzas/24cm, Large Pizzas/34cm

The "Marge"

“マージ”

S / ¥1450 L / ¥1900

Plain Crust with Tomato Sauce, Mozzarella, Coppa Salume, Fresh Basil
プレーン生地、トマトソース、モッツアレラチーズ、コッパ、バジル

Pepperoni Pie

ペパロニパイ

S / ¥1450 L / ¥1900

Plain Crust with Tomato Sauce, Mozzarella, Pepperoni Slices
プレーン生地、トマトソース、モッツアレラチーズ、ペパロニスライス

New Haven Clam Pie

ニューヘイブン・クラムパイ

S / ¥1500 L / ¥2000

(Add Bacon for + ¥200)

(ベーコン追加 + ¥200)

Plain Crust with Clams, Fresh Garlic, and Pecorino Romano
プレーン生地、アサリ、にんにく、ペコリーノロマーノチーズ

Farmer's Pie

ファーマーズパイ

S / ¥1500 L / ¥2000

Whole Wheat Crust with Garlic-Anchovy Sauce, Grilled Eggplant, Roasted Bell Peppers, Fresh Arugula
全粒粉生地、にんにくアンチョビソース、グリルなす、ローストパプリカ、ルッコラ

Mighty Mushroom

マイティ・マッシュルーム

S / ¥1800 L / ¥2200

Plain Crust with Roasted Mushrooms, Fresh Garlic, Provolone
プレーン生地、3種のローストキノコ、にんにく、プロボローネチーズ

Brewer's Pie

ブルワーズパイ

S / ¥1800 L / ¥2200

Whole Wheat Crust with Tomato Sauce, Homemade Sausage, Roasted Bell Peppers, Provolone
全粒粉生地、トマトソース、自家製フェネルソーセージ、ローストパプリカ、プロボローネチーズ

Bashamichi BBQ Pork Pizza

馬車道BBQポークピザ

S / ¥1800 L / ¥2200

Whole Wheat Crust with Angry Boy BBQ Sauce, Smoked Pork Shoulder, Mozzarella, Red Onion
全粒粉生地、Angry Boy BBQソース、スモーク豚肩肉、赤タマネギ、モッツアレラチーズ

Salads

Taproom Salad

タップルームサラダ

¥900

Mix Lettuce, IPA Vinaigrette, Walnuts, Roasted Mushrooms, Pecorino Romano
ミックスレタス、IPAドレッシング、クルミ、ローストきのこ、ペコリーノロマーノ

Arugula Salad

ルッコラサラダ

¥950

(Add Coppa Salume for + ¥200)

(生ハムコッパ追加 + ¥200)

Arugula, Balsamic Vinaigrette and Pecorino Romano
ルッコラ、ペコリーノロマーノ、バルサミコドレッシング

Smokey Caesar Salad

スモーキーシーザーサラダ

¥1000

Romaine Lettuce, Smokey Caesar Dressing, Grilled Daisen Chicken Breast, Herbed Croutons and Pecorino Romano
ロメインレタス、大山鶏のむね肉、ハーブクルトン、スモーキーシーザードレッシング、ペコリーノロマーノ

Spinach Salad

ほうれん草サラダ

¥1000

Salad Spinach, Warm Bacon Dressing, Blue Cheese, Pine Nuts, Red Onion
サラダほうれん草、ベーコンドレッシング、ブルーチーズ、松の実、赤玉ねぎ

Others

Homemade Mixed Nuts

自家製ミックスナッツ

¥550

Smoked Almonds, Curry Cashews, Shichimi Walnuts
スモークアーモンド、カレーカシュー、七味くるみ

Mixed Marinated Olives

オリーブのマリネ

¥550

Kalamata, Sicilian Green, Italian Black
カラマタ、シシリアングリーン、イタリアンブラック

Dessert

Fudge Brownie with Malted Vanilla Ice Cream
フッジ・ブラウニーとモルトバニラアイスクリーム

¥500

Semifreddo al Tiramisu
ティラミスのセミフレッド

※Alcohol use
※アルコールを使用しています。

¥450

Drink Menu

Glass Wine

Hardys Red

Australia (Merlot)

ハーデイズ 赤

オーストラリア (メルロー)

Hardys White

Australia (Chardonnay)

ハーデイズ 白

オーストラリア (シャルドネ)

¥600

Bottle Wine

Okunota Rosso

Japan (Merlot, Cabernet Franc)

奥野田ロツソ

日本(メルロー、カベルネフラン)

Okunota Bianco

Japan (Koshu, Chardonnay)

奥野田ビアンコ

日本(甲州、シャルドネ)

¥3800

Cocktails

Gin and Tonic

ジントニック

Gin Rickey

ジンリッキー

Bourbon and Coke

バーボンコーク

Screwdriver

スクリュードライバー

Moscow Mule

モスコミュール

Cassis Orange

カシスオレンジ

Cassis Oolong

カシスティー

Rum and Coke

ラムコーク

All ¥700

Soft Drinks

Coca Cola

コカコーラ

Coke Zero

コカコーラ・ゼロ

Wilkinson's Dry Ginger Ale

ウィルキンソンドライジンジャーエール

Soda

ソーダ

Orange Juice

オレンジジュース

Apple Juice

アップルジュース

Oolong Tea

ウーロン茶

Ice Coffee

アイスコーヒー

All ¥400

Taproom Lunch

Weekends and Holidays from 12:00-15:00

中目黒タップルームといえば、なんといってもニューヘイブンスタイルピザだ。

アメリカ・コネチカット州のニューヘイブンという街で誕生した歴史と伝統あるスタイル。

薄いクラストにフレッシュなトッピングをのせ約400℃の高温で3~4分で焼き上げることで
味を引き立たせる特徴的な焦げ目を作り、外はサクサク、中はモチモチなのがウマサの秘訣。

チーズも一般的なモッツアレラの他にもシンプルで軽やかなペコリーノ・ロマーノを使用。

また、風味の良いソースがスパイスの役目を果たしており、独創的なアイデアがちりばめられたピザが完成する。

クラフトビールにはクラフトピザがよく似合う。

All Pizzas come with a side Green Salad and Soft Drink .
全てのピザにサラダとソフトドリンクがついています。

The "Marge"

"マージ"

S / ¥1450 L / ¥1900

Plain Crust with Tomato Sauce, Mozzarella, Coppa Salume, Fresh Basil
プレーン生地、トマトソース、モッツアレラチーズ、コッパ、バジル

Pepperoni Pie

ペパロニパイ

S / ¥1450 L / ¥1900

Plain Crust with Tomato Sauce, Mozzarella, Pepperoni Slices
プレーン生地、トマトソース、モッツアレラチーズ、ペパロニスライス

New Haven Clam Pie

ニューヘイブン・クラムパイ

S / ¥1500 L / ¥2000

(Add Bacon for + ¥200)

(ベーコン追加 + ¥200)

Plain Crust with Clams, Fresh Garlic, and Pecorino Romano
プレーン生地、アサリ、にんにく、ペコリーノロマーノチーズ

Farmer's Pie

ファーマーズパイ

S / ¥1500 L / ¥2000

Whole Wheat Crust with Garlic-Anchovy Sauce, Grilled Eggplant, Roasted Bell Peppers, Fresh Arugula
全粒粉生地、にんにくアンチョビソース、グリルなす、ローストパプリカ、ルッコラ

Mighty Mushroom

マイティ・マッシュルーム

S / ¥1800 L / ¥2200

Plain Crust with Roasted Mushrooms, Fresh Garlic, Provolone
プレーン生地、3種のローストキノコ、にんにく、プロボローネチーズ

Brewer's Pie

ブルワーズパイ

S / ¥1800 L / ¥2200

Whole Wheat Crust with Tomato Sauce, Homemade Sausage, Roasted Bell Peppers, Provolone
全粒粉生地、トマトソース、自家製フェネルソーセージ、ローストパプリカ、プロボローネチーズ

Bashamichi BBQ Pork Pizza

馬車道BBQポークピザ

S / ¥1800 L / ¥2200

Whole Wheat Crust with Angry Boy BBQ Sauce, Smoked Pork Shoulder, Mozzarella, Red Onion
全粒粉生地、Angry Boy BBQソース、スモーク豚肩肉、赤タマネギ、モッツアレラチーズ

Set Soft Drinks

Coca Cola

コカ・コーラ

Orange Juice

オレンジジュース

Ginger Ale

ジンジャーエール

Oolong Tea

ウーロン茶

Cola Zero

コーラ・ゼロ

Apple Juice

アップルジュース

Iced Coffee

アイスコーヒー