

# Chill Beer Night

ビールとシェフ特製の逸品料理をゆったりと楽しめる大人の夏時間を、Alloarで



## Beer 各¥1,100

- SuntoryMaster'sDream  
サントリーマスターズドリーム
- SuntoryBeer3生  
サントリートリプル生
- SuntoryPremiumMalts黒  
サントリープレミアムモルツ黒
- Half&Half  
ハーフ&ハーフ
- CORONA EXTRA  
コロナ エクストラ

## Cocktail 各¥1,300

- FreshLemonPanache  
フレッシュレモンパナシェ
- SpicyShandyGuff  
スパイシーシャンディガフ
- Redeye (Japanese 7Chili Mix)  
レッドアイ

## CORONA EXTRA 5Beer ¥5,000

コロナ エクストラ 5本セット

## 2Nibbles + 1Drink

¥2,200

### Choice of 2 Nibbles and 1 drink

お好きなをNibblesを2つと  
ドリンクを1杯お選びください

※Please order at least one item from  
this menu per person.  
こちらのメニューはお1人様1品以上の  
ご注文をお願い申し上げます。

2Nibbles + 1Drink order only: 950 yen  
for the second drink and thereafter.

2Nibbles + 1Drinkご注文のお客様は  
2杯目以降¥950でお召し上がりいただけます

## Nibbles



**Dried fruits** ¥660  
ドライフルーツ  
イチジクとアプリコットのドライフルーツを  
キャラメルナッツとともに。



**Mixed nuts** ¥660  
ミックスナッツ  
ほのかな辛さとローズマリー香る  
オリジナルスモークナッツ。



**Popcorn, Cajun flavor** ¥660  
ケイジャンポップコーン  
スパイシーなケイジャンスパイスを効かせた  
大人のポップコーンはビールとの相性抜群です。



**French fries ,salt or Cajun spice** ¥660  
フライドポテト 塩orケイジャンスパイス  
シンプルな塩味、またはスパイス香るケイジャン味の  
2種からお選びいただけます。



**Jamon Serrano and Iberico chorizo** ¥850  
ハモンセラノとイベリコチョリソー  
しっとり濃厚なハモンセラノと、旨みたっぷりの  
ピリ辛イベリコチョリソー。お酒がすすむ鉄板コンビです。



**Marinated feta cheese and olives** ¥850  
フェタチーズとオリーブのマリネ  
フェタチーズとオリーブをハーブとオリーブオイルで  
マリネしたワインにぴったりな一品。



**Ice cream Please choose two options** ¥660  
アイスクリーム 2種類お選びください  
Vanilla, Chocolate, Strawberry, Cream cheese, Matcha  
バニラ・チョコレート・ストロベリー・クリームチーズ・抹茶



**Ganache** ¥850  
生チョコ  
フランス産チョコレートをを使用した  
パティシエの自信作。



**Vegetables stick** ¥850  
ベジタブルスティック  
トマトの酸味が効いたフムスとサフラン香るルイユを  
添えた旬の野菜をスティック仕立て。



**Garlic toast** ¥850  
ガーリックトースト  
自家製ガーリックバターをたっぷりを使用し、  
ニンニクの香りが食欲をそそる定番の一品。



**Spanish omelet** ¥850  
名水赤がら卵のスパニッシュオムレツ  
じっくり炒めたあめ色玉ねぎとジャガイモ、  
卵そのものの風味がしっかり感じられる一品です。



**Stuffed mushrooms, Galician style** ¥850  
ガリシア風タコのマッシュルームファルシ  
一口サイズで楽しめる詰め物料理タコの旨みと香辛料の  
風味が重なり合い、ビールはもちろんワインとの相性も抜群。



**Arancini, spicy tomato sauce** ¥850  
アランチーニ スパイシートマトソース  
チーズ入りのリゾットにスパイスを効かせたイタリア生まれの  
ライスコロッケ。辛さがクセになるおつまみ系アランチーニ。



**Homemade salsiccia, citrus herb** ¥850  
シトラスハーブ風味の自家製サルシッチャ  
粗挽き肉のジューシーさに、柑橘&ハーブが香る爽やかサルシッチャ。  
さっぱりだけど食べ応えアリ塩レモンマスタードとの相性抜群です。



**Waffle and ice cream** ¥850  
ワッフルとアイスクリーム  
アメリカンワッフルをお好みのアイスクリームと  
ともに。

## Drink

### Beer

- SuntoryMaster'sDream  
サントリーマスターズドリーム
- SuntoryBeer3生  
サントリートリプル生
- SuntoryPremiumMalts黒  
サントリープレミアムモルツ黒
- Half&Half /  
ハーフ&ハーフ
- CORONA EXTRA  
コロナ エクストラ

### Wine

- Red Wine / 赤ワイン
- White Wine / 白ワイン
- Sparkling Wine / スパークリングワイン

### Whisky

- Whisky / ウィスキー

### Cocktail

- FreshLemonPanache / フレッシュレモンパナシェ
- SpicyShandyGuff / スパイシーシャンディガフ
- Redeye (Japanese 7Chili Mix) / レッドアイ
- Cassis and Orange / カシスオレンジ
- Cassis and Grapefruit / カシスグレープフルーツ
- Gin and Tonic / ジントニック
- Gin Fizz / ジンフィズ
- Gin Buck / ジン・バック
- Martini / マティーニ
- White Lady / ホワイトレディ
- Vodka Tonic / ウォッカトニック
- Balalaika / バラライカ
- Moscow Mule / モスコミュール
- Screwdriver / スクリュードライバー
- Salty Dog / ソルティードッグ
- Daiquiri / ダイキリ
- Mojito / モヒート
- XYZ / エックスワイジー
- Cuba Libre / キューバリブレ
- Margarita / マルガリータ
- Tequila Sunrise / テキーラサンライズ
- Frozen Margarita / フロズンマルガリータ
- China Blue / チャイナブルー
- Kahlua and Milk / カルーアミルク
- Kir / キール
- Kitty / キティ
- Mocktail / ノンアルコールカクテル

### Shochu

- Shochu (Barley, Sweet potato, Rice)  
焼酎 (麦、芋、米)

### Softdrink

- Coke / コカ・コーラ
- Ginger Ale / ジンジャーエール
- Cranberry Juice / クランベリージュース
- Pineapple Juice / パインジュース
- Orange Juice / オレンジジュース
- Oolong Tea / ウーロン茶



**Pizza Margherita**  
マルゲリータ

¥1,900

ナポリピッツアの代表。トマトソース・モッツアレラチーズ・バジルで仕上げる定番のピッツア。



**Doubles cheese burger**  
ダブルチーズバーガー

¥2,300

ビーフ100%のジューシーなパティを贅沢に2枚重ね。チーズと共に香ばしい自家製バンズでサンドした本格派。

+ Onion ring  
+ オニオンリング +¥300

サクサク食感と玉ねぎの甘味がクセになります。



**Quattro formaggi**  
クアトロフォルマッジ

¥2,100

モッツアレラ・ゴルゴンゾーラ・スカモルツァ・パルメザンチーズの4種類 (Quattro) のチーズ (formaggi) で仕上げ、蜂蜜は好みで。



**Cheese burger**  
チーズバーガー

¥1,400

北海道産小麦 ”春よ恋” で焼き上げた自家製バンズとビーフ100%のジューシーなパティ。肉の旨味を存分に味わえる本格派バーガー。

+ Onion ring  
+ オニオンリング +¥300

サクサク食感と玉ねぎの甘味がクセになります。



**Braised tripa Spanish style “ Callos “**  
スペイン風トリッパの煮込み “カジヨス” ¥1,300

スペイン版もつ煮込み。柔らかく煮込んだ国産牛とハチの巣にトマトとスモークパプリカが香る濃厚ソース。

+Bread  
+ブレッド +¥300

熱々のカジヨスと共にお召し上がりください。



**Assorted cheese**  
チーズ盛り合わせ

¥1,300

3種類のチーズ盛り合わせ。お好みの一杯とご一緒にどうぞ。



**Nachos**  
ナチョス

¥1,300

牛挽肉と豆をじっくり煮込んだチリコンカルネとアボカドディップを香ばしいトルティーヤチップスにトッピング。



**Caesar salad, homemade grilled bacon**  
シーザーサラダ 自家製グリルベーコン ¥1,100

自家製グリルベーコン・ロメインレタスに濃厚ドレッシング・削りたてチーズたっぷりの定番サラダ。