

CHICAGO PIZZA

※(原材料費)には+400yenで変更出来ます。(シカゴチーズリパブリックを除く)※ご注文時点で30分~お時間を頂きます。

CHICAGO CLASSIC

シカゴクラシック

<S size>1,980yen

<M size>2,680yen

(自家製パネ、トマトソース、モッツアレラ、オリーブ、サラミ、ミニトマト)

PULLED PORK BBQ

プルードポークBBQ

<S size>1,980yen

<M size>2,680yen

(プルードポーク、モッツアレラ、BBQソース、アーリーレッド、マッシュルーム)

CHICAGO CHEESE REPUBLIC

シカゴチーズリパブリック

<S size>1,980yen

<M size>2,680yen

(自家製パネ、トマトソース、モッツアレラ他、チーズ他)



HOT CHICAGO

ホットシカゴ

<S size>1,980yen

<M size>2,680yen

(ベーコン、モッツアレラ、トマトソース、ハラペーニョ、オリーブ、オレガノ)

BLACK & WHITE CHEESE

ブラック & ホワイト チーズ

<S size>2,200yen

<M size>2,900yen

(モッツアレラ、チェダー、ゴルゴンゾーラ、パルメザン、ベシヤメルソース)

VEGETABLE

ベジタブル

<S size>1,800yen

<M size>2,500yen

(他の野菜、モッツアレラ、パルメザン、ホワイトビネガーソース)



PIZZA SIZE

S size
(1~2人前)



M size
(2~3人前)



BUTCHER'S MEAT



ROASTED CHICKEN(DUKKAH SPICE OR CAJUN)

自家製骨付きひな鶏のローストチキン(デュカススパイス/ケイジャン)

<モモ肉1本>990yen / <半羽>1,480yen / <1羽>2,580yen

KANZAKI AGING BEEF STEAK

黒毛和牛「門崎熟成肉」本日の部位ステーキ

.....<150g>2,640yen / <300g>4,950yen

GRILLED BEEF STEAK

BUCHER'S ビーフステーキ

.....<150g>1,650yen / <300g>3,080yen

SHIMANTO PORK STEAK

四万十ポーク本日の部位ステーキ

.....<200g>1,650yen / <400g>2,860yen

SNACK

JAMON SERRANO

生ハム「ハモン・セラノ」.....980yen

PROSCIUTTO SALAMI & CHORIZO PLATTER

生ハムサラミ & チョリソの盛り合わせ

.....<Half>880yen / <Full>1,280yen

GRILLED ANCHOVY & BROCCOLI

アンチョビプロッコリー.....500yen

OIL MARINATED MUSHROOMS

きのこのオイルマリネ.....580yen

BAGUETTE

バゲットスライス.....<3枚>150yen

CITRUS MARINATED OLIVES

オリーブのシトラスマリネ.....420yen

TORTILLA CHIPS

トルティーヤチップス.....480yen

ROSEMARY FLOVERD KALE CHIPS

ローズマリー番るケールチップス.....380yen

CRAFT BEER PICKLED VEGGIES

クラフトビアピクルス.....500yen

DESSERT

WAFFLE WITH MIXED BERRIES

ミックスベリーワッフル.....600yen

MIXED BERRIES S'MORES

とろとろマッシュマロとミックスベリーのスマア.....700yen

ICE CREAM OF THE DAY

本日のアイスクリーム.....380yen



This is our recommended menu.
当店のお勧めメニューになります。

All our prices include tax.
当店の価格は全て税込価格となっています。



「#ブッチャーリパブリック」で投稿しよう!



GRAND MENU



STARTER

GIZZARD CONFIT スパイス香る砂肝のコンフィ.....550yen	GRILLED SAUSAGE ソーセージのグリル.....<1本>380yen
OMELETTE WITH CONGER EEL 穴子のバクチーオムレツ.....780yen	DUKKAH SPICED POTATO SALAD チュカボテサラダ.....580yen
MUSHROOM & SOFT BOILED EGG IN AJILLO きのこ半熟卵のアヒージョ.....720yen	PORK RILLETTE 豚肉のリエット.....580yen
HONEY & GORGONZOLA DIP はちみつとゴルゴンゾーラのディップ.....700yen	ETHNIC MARINATED SEASONAL VEGGIES 季節野菜のエスニックマリネ.....550yen
BEETS & CREAM CHEESE DIP ビーツとクリームチーズのディップ.....700yen	COCKTAIL OF AVOCADO & SHRIMP アボカドと小エビのカクテル.....630yen
BAKED CAMEMBERT CHEESE 焼きカマンベール.....630yen	CAPRESE STYLE WITH CAMEMBERT & PICKLED DAIKON RADISH カマンベールといぶりがっこのカプレーゼ風.....580yen
SMOKED SALMON MOUSSE スモークサーモンのムース.....580yen	

FRIED FOOD

FRENCH FRIES フレンチフライ.....<Regular>890yen / <Half>680yen	DIPPING SAUCE (TOMATO KETCHUP / MAYONNAISE / BBQ SAUCE / RED CHEDDAR CHEESE SAUCE / HOT SALSA / YELLOW MUSTARD) 追加ディップ.....各 110yen (ハインツマトケチャップ / クラシックマヨネーズ / アメリカンBBQ / レッドチeddarチーズソース / ホットサルサ / イエローマスタード)
BEER BUTTERED ONION RINGS ビアバターオニオンリング.....550yen	CHEDDAR CHEESE ON ONION RINGS cheedarオニオンリング.....680yen
CHICKEN FRITES チキンフリット.....<3個>550yen / <6個>750yen	CAJUN ONION RINGS ケイジャンオニオンリング.....680yen
SWEET CHILLI POTATO スイートチリポテト.....<Half>780yen / <Full>980yen	

GREENS

CAJUN CHICKEN ケイジャンチキン.....<S size>780yen / <M size>1,050yen (ミックスリーフ、ケイジャンチキン、レッドオニオン、トマト、パルミジャーノ、オニオンドレッシング)	TOKYO COBB トーキョーコブ.....<S size>780yen / <M size>1,050yen (ミックスリーフ、ハム、cheedarチーズ、アボカド、ポイルドエッグ、コブドレッシング)
PARMIGIANO CAESAR パルミジャーノシーザー.....<S size>780yen / <M size>1,050yen (ミックスリーフ、ベーコン、トマト、シリアル、パルミジャーノ、シーザードレッシング)	KALE, CURED HAM & FRUIT SALAD ケール、生ハム、フルーツサラダ.....<S size>830yen / <M size>1,100yen (季節のフルーツ、特製ドレッシング)※詳しくはスタッフにお尋ねください。

This is our recommended menu.
当店のお勧めメニューになります。

All our prices include tax.
当店の価格は全て税込価格となっています。

「#ブッチャーリパブリック」で投稿しよう！



The Malt's
ザ・マルツ

「UMAMI」という新たなビールの魅力を提案する「NEW スタータービール」の「サントリー・マルツ」。

The MALT'S
ザ・マルツ
100% BEER

<Medium> 750yen
<Grande> 1,080yen
| サントリー | 5%

NUIT OAK DUBBEL
ニュー オークダブル

冷たく張り詰めた空気の向こう、新りなげに輝く星が、寄り添うように幾度も幾度も瞬き続ける。長く深い夜の。柔らかな甘いモルトの味わいに、オークとベルギー産酵母の香りが重なる赤褐色の液体は、夜を想わせる特別なベルジャン・ダブル。

<Mini> 580yen
<Medium> 780yen
| BDO BREWING & CO. | 7%

Baptist White
バプティスト・ホワイト

以前のセリス・ホワイトと同じレシピで作られたホワイトビール。オレンジ、グレープフルーツのような果実を思わせる。

BAPTIST
WIT-BLANCHE
1984

<Mini> 490yen
<Medium> 630yen
<Grande> 980yen
| グラン・スタンベルグ醸造所 | 5%

Rulles Estivale
ルル・エスティバル

エスティバルとは夏の意。夏場に飲むためのビールに必要なのは爽やかだけではなく、アルコール度数と適度なホテイー、日み、苦味のバランスをとること。そして喉の乾きを癒すことを同時に解決することへの挑戦という醸造家の想いを感じる。

<Mini> 540yen
<Medium> 740yen
| ルル醸造所 | 5.2%

St. Bernardus White
セント・ベルナルデウス・ホワイト

スパイスでホテイーある味わいは、他のどのホワイトビールも凌駕する程の素晴らしさ。セント・ベルナルデウス醸造所の酵母を使用しているからこそ。

St. Bernardus
Wit

<Mini> 540yen
<Medium> 740yen
<Grande> 940yen
| セント・ベルナルデウス醸造所 | 5.5%

Campus Premium
キャンパス・プレミアム

日本のほとんどのビールと同じピルスナータイプ。すっきりと喉を潤すビールだ。

Campus
Premium

<Mini> 540yen
<Medium> 740yen
<Grande> 890yen
| ヒューグ醸造所 | 5%

Delirium Tremens
デリリウム・トレメンス

「アルコール中毒による幻覚症状」という意味のこのビールは、高アルコールながらもついつい飲んでしまつて、目の前にピンクの象やドラゴンやワニが現れるという意味だ。

DELIRIUM
TREMENS

<Mini> 580yen
<Medium> 780yen
| ヒューグ醸造所 | 8.5%

Bons Voeux
ボン・ヴー

昔ながらの味わいのデュボン醸造所の最高級ビール。元々は醸造所が新年のお祝いとして親戚客に配っていたものだったが、それが同社を呼び、今では毎年造られるように、ホップのアロマと飲みごたえのあるボテイテ。

Bons Vœux
DE LA BRASSERIE DUBOIS

<250ml> 850yen
<330ml> 1,090yen
| デュボン醸造所 | 9.5%

XX Bitter
イクスイクス・ビター

最初は趣味で醸造を始めた週末家業の二人が作り出す、名前の通り強い苦味のフロンドビール。フトウ、ホペリング産の生のハラタウホップを最大限に生かして醸造される。

DE RANKE
XX Bitter
XX BITTER

<Mini> 580yen
<Medium> 780yen
| デ・ランケ醸造所 | 6.2%

Floris Framboise
フロリス・フランボワーズ

ラズベリーの香りが、コリアンダーとオレンジの皮の入ったホワイトビールに最高にマッチした一品。後味に甘いラズベリーの味わいが心地良く残る。

FLORIS
Framboise

<Mini> 580yen
<Medium> 780yen
| ヒューグ醸造所 | 3.6%

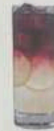
ALCOHOLIC BEVERAGE



RECOMMENDED



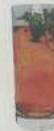
PEACH & GRAPEFRUIT FIZZ
ももとグレープフルーツのフィズ650yen
グレープフルーツのほのかな酸味の甘いカクテル。



AMERICAN LEMONADE
アメリカンレモネード680yen



SPARKLING SANGRIA
スパークリングサングリア650yen
フレッシュフルーツの甘みを白ワインとニックウォーターで引き締めました。



LYCHEE ISLAND ICED TEA
ライチアイランドアイスティー650yen
ライチキウールとアイスティーをソーダで割ったせつぱりとココのあまカクテル!



CASSIS & MIXED BERRY FIZ
カシスとミックスベリーフィズ650yen

SPARKLING WINE COCKTAIL

MANGO BELLINI
マンゴーベリーニ770yen
マンゴー+スパークリング

WHITE MIMOSA
ホワイトミモザ720yen
グレープフルーツ+スパークリング

PEACH ROSE
ピーチローズ770yen
ピーチ+ロゼスパークリング

KIR ROYALE
キールロワイヤル720yen
カシス+スパークリング

MIMOSA
ミモザ720yen
オレンジ+スパークリング

PECHE ROYALE
ペシェロワイヤル720yen
ピーチ+スパークリング

SANGRIA

SANGRIA
自家製サングリア (赤/白)660yen
たっぷりフルーツに漬け込んだ自家製のサングリア。旨と酸と甘みです。

CHU-HI

OOLONG TEA HIGHBALL
ウーロンハイ480yen

ROASTED GREEN TEA HIGHBALL
ほうじ茶ハイ480yen

JASMINE TEA HIGHBALL
ジャスミンハイ480yen

LEMON TEA HIGHBALL
レモンティーハイ480yen

BLACK TEA HIGHBALL
紅茶ハイ480yen

SOUR

RICH LEMON SOUR
リッチレモンソーダ
レモンゼリーを大量に漬け込んだレモンソーダで
うっすらと酸味が楽しめます。

HIGHBALL

HIGHBALL
ハイボール (ソーダ/コーラ/エ
ル)
アイスティー、グラスがしっかりと冷えた3種の
ハイボール。

CRAFT GIN

CRAFT GIN TONIC
クラフトジントニック
12種類のボタニカルを使用しているの
で、いつものジントニックより複雑な味が決ま
ります。

MOJITO

FRESH MINT MOJITO
フレッシュミントモヒート
ブドウ糖シュガーを入れ、コクを出し
ます。

LEMON MOJITO
レモンモヒート
レモンを絞ります。

WHISKY

CHITA
知多
知多産のウイスキー。

COCKTAIL

Liqueur

ALCOHOLIC BEVERAGE



SOUR

RICH LEMON SOUR

リッチレモンソーワ660yen
レモンピールを大量に漬け込んだレモンシロップで香り豊かなレモンソーワに仕上げました。ついでに
少々杯数みたくなる味わいです。

BITTER RICH LEMON SOUR

ビターリッチレモンソーワ660yen
苦味を醸立させたレモンソーワ。甘すぎないのが好きな方はこちらを。

HIGHBALL

HIGHBALL

ハイボール (ソーダ / コーラ / ジンジャーエール)550yen
ウイスキー、グラスがしっかりと冷えた3冷のハイボール。

LEMONADE HIGHBALL

自家製レモネードハイボール660yen
ハイボールが苦手な方でも飲みやすく、何杯でも飲めます。

CRAFT GIN

CRAFT GIN TONIC

クラフトジントニック770yen
12種類のボタニカルを使用しているのでアえてライムは入れずにジンの特徴を引き出しました。
いつものジントニックより豪華ですが決して飲み過ぎない味わいを目指しました。

HERBAL GIN RICKY

ハーバルジンリッキー770yen
ミント、ローズマリーを使用したさっぱりと仕上げました。

MOJITO

FRESH MINT MOJITO

フレッシュミントモヒート650yen
ブラウンシュガーを入れ、コクを出したモヒートです。

MANGO MOJITO

マンゴーモヒート680yen

LEMON MOJITO

レモンモヒート680yen

MIXED BERRIES MOJITO

ミックスベリーモヒート680yen

WHISKY (ロック / ソーダ割り / 水割り / お湯割り)

CHITA

知多860yen

YAMAZAKI

山崎970yen

COCKTAIL (1.リキュール+2.酎もの)ALL 660yen

Liqueur

- ・ジン / GIN
- ・ウォッカ / VODKA
- ・ラム / RUM
- ・ペシェ / PECHE
- ・カンパリ / CAMPARI
- ・カシス / CASSIS

+

Soft Drink

- ・ソーダ / SODA
- ・トニックウォーター / TONIC WATER
- ・ジンジャーエール / GINGER ALE
- ・コココーラ / COCA COLA
- ・ウーロン茶 / OOLONG TEA
- ・トマトジュース / TOMATO JUICE
- ・オレンジジュース / ORANGE JUICE
- ・グレープフルーツジュース / GRAPEFRUIT JUICE