

The Best Match For KAMPAI

プレッツェル
Pretzel
唐式椒盐卷饼 1個 700円(税込)



LION チキンの唐揚げ
GINZA LION
Original deep fried chicken
炸鸡块 2個 800円(税込)
4個 1,300円(税込)



カニサラダ
Crab salad
蟹肉沙拉 3,380円(税込)



フィッシュ&チップス
Fish and chips
炸鳕鱼片与薯条 1,200円(税込)



スモークサーモン
Smoked salmon
熏制三文鱼 980円(税込)



生ハムサラミ盛合せ
Assorted Uncured ham & Salami
腌肠火腿拼盘 1,980円(税込)



山形豚の串カツ
Fried Pork and Onion Skewers
猪肉炸串 1本 600円(税込)



ソーセージ6種盛合せ
Assorted Sausages(6 types)
6种香肠拼盘 3,980円(税込)



ナチョス
Nachos
玉米片 980円(税込)



アイスバイン
Eisbein
德式酸菜大肘子 3,580円(税込)



おつまみカットステーキ
Beef Cut Steak
切牛排 1,980円(税込)



アレルギーは大丈夫ですか？

- 特定の食べ物にアレルギーのある方は、お気軽に係の者にお尋ねください。メニューの原材料にアレルギー物質が含まれていないかお調べ致します。
- メニューの原材料に直接アレルギー物質が含まれていないことも、製造・流通時や店舗での調理過程などにおいて、他のアレルギー物質が微量付着・混入する場合がありますことをお知らせ致します。

for



カニサラダ
Crab salad
蟹肉沙拉 3,380円(税込)

フィッシュ&チップス
Fish and chips
炸鱈魚片與薯條 1,200円(税込)

ソーセージ6種盛合せ
Assorted Sausages(6 types)
6種香腸拼盤 3,980円(税込)

おつまみカッスステーキ
Beef Cut Steak
切牛排 1,980円(税込)

が書かれていないかお調べ致します。
他のアレルギー物質が

2004

現存する日本最古のビヤホール ビヤホールライオン 銀座七丁目店のあゆみ

GINZA
LION
HISTORY



生ビールの殿堂としての風格。歴史と伝統

この建物は、昭和9年、当時の大日本麦酒株式会社、本社社屋として新築され1階でビヤホールを開店しました。建築設計者は旧新橋演舞場などを設計された菅原栄蔵氏で、1階の内装は直営ビヤホールということで特に力を入れて独特の工夫をこらし、完成時には建築の専門性を含めて多くの人々から絶大な賞賛を得ました。壁面と柱に使用した2色のタイルは、当時類例を見ないものであり、カウンター周りは、ドイツやイタリアから輸入した大理石が使われています。また、正面と左右壁面には、初めて全て日本人の手でつくられたガラスモザイクによる大小12面の壁画を取り付けました。正面の大壁画は、タテ2.75mヨコ5.75m約250色のガラスモザイクが使われています。

This building was designed by Mr. Eisou Sugawara who was one of the best architects in Japan. It was built in 1934 and took three years to finish its construction. Colored tiles used for the walls and pillars were innovative in those days, and marble imported from Germany and Italy was used for the counter.

ひとつひとつの小さなガラスモザイクの作製は、色調を揃えるのに苦心をし、数回工程を経て約3年の日時を費やしたといわれています。この壁面に描かれているものは、ビール麦の収穫をする婦人たち、麦の象徴であるアコンサスの花、そして遠くに見える煙突は当時の恵比寿ビール工場であると語られており、古代と現代を織り交ぜた、不思議かつ大変雄起の良作となっています。幸いにも第2次世界大戦の戦火を免れたことで、当時のまの姿を今に残すことになりましたが、戦後は接収され米軍専用ビヤホールとして約6年間使用されました。その後、昭和27年1月に接収解除となり、再び庶民に愛されるビヤホールとして営業を再開しました。

The glass mosaic tiles were used after much trial and error for wall paintings on both sides and the large painting in the front. This beer hall, which has preserved the interior decoration of those days, has come to be loved as a symbol of "beer culture".



昭和20年 接収中の銀座七丁目店



今も昔もモザイク壁面は変わりません



昭和30年 当店の正面入口

ビヤホールの歴史

明治32年8月4日、東京・銀座の新橋際に、わが国初のビヤホールが誕生しました。その名は恵比寿ビヤホール。現在のサッポロビール株式会社の前身、日本麦酒株式会社の直接販売部門として開店しました。当時としてはモダンな店で、開店当初から東京中の話題を集め、遠方からわざわざ馬車でやってくる人もあったと伝えられています。大壁画の右方には、ビヤホール発祥の日である8月4日の誕生花「トリトマ」が描かれるなど、今もなお、その精神が受け継がれています。

ビヤホールライオン 銀座七丁目店の歴史

1918(大正7年)

7月5日、竹川町(現在の銀座七丁目店と同じ場所)に「銀座ビヤホール」開店。大日本麦酒(株)/日本麦酒・札幌麦酒・大坂麦酒が合併されて設立された)の経営、2階建て。

1923(大正12年)

関東大震災で焼失。まもなく再建。(木造2階建て)

1933(昭和8年)

1月18日、改装による休業。2月、大日本麦酒(株)本社ビル竣工。

1934(昭和9年)

4月ビル完成。1階にビヤホール開店。(現在の銀座七丁目店)

1945(昭和20年)

9月11日、接収。通称米軍専用ビヤホールとして営業。(一階約26年12月31日)

1952(昭和27年)

1月1日、一般に開放。現在に至る。

2002(平成14年)

歴史的建造物を後世に残すため、耐震工事を完了。

2014(平成26年)

4月8日で創設八十周年を迎える。

2022(令和4年)

2月17日、銀座ライオンビルが国の登録有形文化財(建造物)として登録される。



大人の★生。 サッポロ生ビール 黒ラベル

伝統と革新が生み出すそれぞれの味わい、ぜひ飲み比べて違いを体験してください

ビヤホールスタイル

伝統が生み出す、唯一無二の爽快感

3つのS

抽出技術の結晶

生まれた

ビヤホールだからこそ

SKILL

歴代の注ぎ手から継々と受け継がれた独自のノウハウの抽出技術。液体と泡を同時に黄金比で仕立てるまでは、まさに職人技の醍醐味です。

SOFT

余分な炭酸ガスを絶妙に抜いた飲みやすさ。さらさら、なめらかな口当たり。ライオンが生ビールが飲み疲れない理由はここにあります。

SPEED

生ビールにとって最高の状態である注ぎたてを届けるために重要なスピード。これらは、その速さを支える専用設備、注ぎ手の確かな技術、運び手の同時の呼吸によって実現しています。

ビヤホールスタイル

サッポロ生ビール黒ラベル SAPPORO DRAFT BEER KURO LABEL



伝統技法をより光らせる「スウィングカラン」

昭和初期から続く、日本伝統の希少設備。歴代のビールサーバーより流注が速く、高度な技術による繊細なコントロールが求められますが、より理想的な味わいを生み出す調整が可能となります。



小グラス【金口】
Small Size
700円(税込)



中ジョッキ
Medium Size
970円(税込)



大ジョッキ
Large Size
1,200円(税込)



特大ジョッキ
Ex-Large Size
1,470円(税込)



キングサイズジョッキ
King Size
2,200円(税込)

3つのC

ザ・パーフェクト
黒ラベルがこだわる



ザ・パーフェクト 黒ラベル

THE PERFECT
KURO LABEL
[Original glass]

専用グラス
760円(税込)

CREAMY

ミクロン単位のきめ細やかな泡。7:3の黄金比率。飲むたびにビールの液体と白い泡の間に発生する薄状の「フロスティミスト」により泡が再生し長持ちします。

CLEAR

ビールが注がれるサーバーからタンブラーまでの徹底した洗浄により、一口飲むたびにグラスの内側に泡の輪「レーシング」が生まれます。

COLD

黒ラベル本来の味や香りが楽しめる2〜6℃の温度管理をグラス・樽・抽出までの全てのプロセスで徹底し飲み飽きないよう心がけています。

ザ・パーフェクト 黒ラベル

こだわりから生まれる再生する泡



Premium YEBISU

たのしんでるから、
エビスは、ドライビールも味わうにふさわしい。1906年の創業当時から大切に守られてきた。

旨味あふれる、ふくよかなコク。

エビスビール

YEBISU BEER
恵比寿ビール



特製 小グラス 800円(税込)

特製 中ジョッキ 1,120円(税込)

特製 大ジョッキ 1,380円(税込)

ゆっくりゆっくり、豊かなコク。

エビス プレミアムブラック

YEBISU PREMIUM BLACK
恵比寿プレミアムブラック



特製 小グラス 800円

特製 中ジョッキ 1,120円

特製 大ジョッキ 1,380円

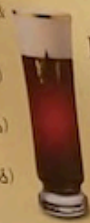
黒ラベル& エビスプレミアムブラック SAPPORO DRAFT BEER KURO LABEL & YEBISU PREMIUM BLACK

札幌啤酒株式会社 恵比寿工場

特製 小グラス【金口】 810円(税込)

特製 中ジョッキ 1,130円(税込)

特製 大ジョッキ 1,400円(税込)



SAPPORO PREMIUM

エーデルピルス EDEL PILS / 皮尔森啤酒



まさに高貴な苦み。
ホップの贅をつくした、正統派ピルス

オリジナルグラス 940円

オリジナルジョッキ 1,210円

お酒 このページの
商品はアルコールが
含まれています。



お酒は20歳になってから。お酒は楽しく適量で。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は胎児・乳児の発育に影響を及ぼす可能性があります。

お酒 このページの
商品はアルコールが
含まれています。

黒ラベルだからこそ、常に目指すのは、「完璧」なうま味。
な後味の完璧なバランス。
ビール好きの大人たちに愛されるビールへ。

み比べて違いを体験してください



こだわりの生きた泡
ザ・パーフェクト
黒ラベル

黒ラベル本来の味や香りが楽しめる
2〜6℃の温度管理をグラス
抽出までの全てのプロセス
飲み飽きないうまさ



Premium
YEBISU

たのしんでるから、世界は変えられる。

エビスは、ドイツ・ビール純粋令に基づく、本物のビールの先駆者。
1890年の誕生当時から本物にこだわり、そのおいしさを磨き続けています。

旨味あふれる、ふくよかなコク。

エビスビール

YEBISU BEER

黒比寿堂純粋



特製 小グラス 800円(税込)
Small Size

特製 中ジョッキ 1,120円(税込)
Medium Size

特製 大ジョッキ 1,380円(税込)
Large Size

ゆっくり愉しむ、確かなコク。

エビス
プレミアムブラック

YEBISU PREMIUM BLACK

黒比寿堂純粋



特製 小グラス 800円(税込)
Small Size

特製 中ジョッキ 1,120円(税込)
Medium Size

特製 大ジョッキ 1,380円(税込)
Large Size

美しい琥珀色、香ばしい薫りとコク。

琥珀エビス
プレミアムアンバー

KOHAKU YEBISU PREMIUM AMBER



特製 小グラス 880円(税込)
Small Size

特製 中ジョッキ 1,230円(税込)
Medium Size

特製 大ジョッキ 1,520円(税込)
Large Size

黒ラベル&
エビスプレミアムブラック
SAPPORO DRAFT BEER KURO LABEL &
YEBISU PREMIUM BLACK

特製 小グラス[金口] 810円(税込)
Small Size

特製 中ジョッキ 1,130円(税込)
Medium Size

特製 大ジョッキ 1,400円(税込)
Large Size



HALF&HALF

ハーフ&ハーフ

古くからビール愛飲家に
好まれてきた楽しみ方

エビスビール&
エビスプレミアムブラック
YEBISU BEER &
YEBISU PREMIUM BLACK

特製 小グラス 810円(税込)
Small Size

特製 中ジョッキ 1,130円(税込)
Medium Size

特製 大ジョッキ 1,400円(税込)
Large Size



SAPPORO PREMIUM BEER サッポロプレミアムビール

エーデルピルス

EDEL PILS / 皮ル森尊貴版



まさに高貴な苦み。
ホップの贅をつくした、正統派ピルスナー。

オリジナルグラス 940円(税込)
Original Glass

オリジナルジョッキ 1,210円(税込)
Original Mug

白穂乃香(しろほのか)

SHIRO HONOKA / 白穂之香



ほのかに香る。
まろやかで繊細なプレミアムホワイト。

オリジナルグラス 1,090円(税込)
Original Glass

WINE ワイン

オリジナル ハウスワイン

(赤・メディアムボディ)
サンタ・リタ ビーローズ カベルネ・ソーヴィニヨン
Heroes Cabernet Sauvignon 千紅
ボトル 3,300円(税込) グラス 720円(税込)

(白・すっきりとした辛口)
サンタ・リタ ビーローズ ソーヴィニヨン・ブラン
Heroes Sauvignon Blanc 千白
ボトル 3,300円(税込) グラス 720円(税込)

(赤・メディアムボディ)
メゾン・ジョゼフ・ドルーアン ブルゴーニュ ピノ・ノワール
Bourgogne Pinot Noir 風成酒
フレッシュでフルーティな口当たり。
しなやかなタンニンと素晴らしいエレガンスを持つ。
伝統的なスタイルのブルゴーニュの赤ワインです。 ボトル 7,380円(税込)

(白・辛口)
メゾン・ジョゼフ・ドルーアン シャブリ
Chablis 夏布利
緑がかった淡い黄金色で、複雑なフレッシュなアロマに
シグナチャーのタッチも感じられます。
フルーティな味わいで、心地よい爽やかな酸が楽しめます。 ボトル 6,980円(税込)

WHISKY ウイスキー

スコッチ Scotch Whisky
デュワーズ 大ジョッキ ハイボール 1,370円(税込)
Dewar's Highball Large 威士忌兑苏打水

デュワーズ ホワイトラベル シングル 750円(税込)
Dewar's White Label 威士忌 ダブル 1,370円(税込)

COCKTAIL カクテル

ジン・トニック Gin & Tonic Water 杜松子酒兑托尼克水
ジンライム Gin & Lime 杜松子酒配酸橙

ジンソーダ Gin & Soda 杜松子酒兑苏打水

カシスオレンジ Cassis & Orange Juice 黒加仑兑橙汁

カシスソーダ Cassis & Soda 黒加仑兑苏打水

カシスウーロン Cassis & Oolong Tea 黒加仑兑乌龙茶

カシスソーダ Cassis & Soda 黒加仑兑苏打水

カシスソーダ Cassis & Soda 黒加仑兑苏打水

カシスソーダ Cassis & Soda 黒加仑兑苏打水

カシスソーダ Cassis & Soda 黒加仑兑苏打水

カシスソーダ Cassis & Soda 黒加仑兑苏打水

カシスソーダ Cassis & Soda 黒加仑兑苏打水

カシスソーダ Cassis & Soda 黒加仑兑苏打水

カシスソーダ Cassis & Soda 黒加仑兑苏打水

カシスソーダ Cassis & Soda 黒加仑兑苏打水

カシスソーダ Cassis & Soda 黒加仑兑苏打水

カシスソーダ Cassis & Soda 黒加仑兑苏打水

NON-ALCOHOL ノンアルコール ビールテイスト飲料

サッポロ プレミアム
アルコールフリー(瓶) (334ml) 700円(税込)
SAPPORO PREMIUM ALCOHOL FREE 札幌 无酒精啤酒 瓶

アルコール0.00%
苦味とコクが感じられる、しっかりとした飲みごたえの
ビールテイスト飲料。



SAKE 日本酒

「白鶴」淡麗純米 (冷酒) (180ml) 850円(税込)
Sake (Cold) 「白鶴」淡麗純米

SOURサワー/SHOCHU焼酎

濃いめのレモンサワー Lemon Sour 檸檬酸味烏龍酒 750円(税込)

シチリア産の手摘みレモン果汁を使用。
レモン味濃いめで、口当たりの良い酸味が特長です。

ウーロン茶割 Shochu & Oolong Tea 750円(税込)
焼酎加烏龍茶

〈麦焼酎〉和ら麦 750円(税込)
WARAMUGI Made from Barley 麦子焼酎

〈芋焼酎〉からり芋 750円(税込)
KARARIIMO Made from Sweet Potato 甘薯焼酎

飲み方をお選びください。
お湯割り・ロック・水割り・ソーダ割り

SOFT DRINK ソフトドリンク

オレンジジュース Orange Juice 橙汁 富士山麓のおいしい天然水
Natural Mineral Water 天然矿泉水

ウーロン茶 Oolong Tea 烏龍茶 ペリエ(炭酸水) Perrier (Sparkling) 巴黎水

ジンジャーエール Ginger Ale 姜汁汽水

コカ・コーラ Coca Cola 可口可乐

SPIRITS スピリッツ

シュリヒテ・シュタインハイガー(ジン) ストレート 660円(税込)

Schlichte Steinhager (Gin) [Straight] 斯坦哈格杜松子酒
ドイツ産のジンです。ドイツのピヤホールでは、
ビールを飲む前後にグッと飲み干す習慣があります。
消化促進の効果があるとされています。

限定
醸造



日本最古のピヤホール
特別醸造

ピヤホールで飲む生ビールの
美味しさを徹底的に追求し、
爽快で飲み飽きることない飲み
実現しました。ほのかな香ばしさ
ほどよい苦みの絶妙なバランス
味わいが喉を潤します。

銀座ライオン ピヤホールSPECIAL(樽生)

小グラス(金口)	750円(税込)
中ジョッキ	1,020円(税込)
大ジョッキ	1,250円(税込)
特大ジョッキ	1,520円(税込)

飲酒は20歳になってから。必ず適量で、
妊娠中や授乳期の飲酒は胎児の発育に

(180ml) 850円(税込)

サワー / **SHOCHU** 焼酎 お酒

濃いめのレモンサワー
Lemon Sour 特選国産焼酎 750円(税込)

イタリア産の手摘みレモン果汁を使用。
レモン味濃いので、口当たりが良い酸味が特長です。

アーロン茶割
Shochu & Oolong Tea 750円(税込)

焼酎(和ら麦)
RAMUGI Made from Barley 750円(税込)

焼酎(からり芋)
ARIMU Made from Sweet Potato 750円(税込)

飲み方をお選びください。

割り・ロック・水割り・ソーダ割り

DRINK ソフトドリンク

ス 富士山麓のおいしい天然水
汁 Natural Mineral Water 天然矿泉水

ペリエ(炭酸水)
茶 Perrier (Sparkling) 巴黎水

ル

水

各 640円(税込)

S スピリッツ お酒

インヘイガー(ジン) 660円(税込)

(Gin) [Straight] 新垣

限定
醸造



日本最古のビヤホール*銀座ライオンが監修した
特別醸造ビールの限定樽生

ビヤホールで飲む生ビールの
美味しさを徹底的に追求し、
爽快で飲み飽きることない飲み口を
実現しました。ほのかな香ばしさと
ほどよい苦みの絶妙なバランスの
味わいが喉を潤します。

銀座ライオン
ビヤホールSPECIAL<樽生>

小グラス(金口)	750円(税込)
中ジョッキ	1,020円(税込)
大ジョッキ	1,250円(税込)
特大ジョッキ	1,520円(税込)



缶ビールは
7月22日
数量限定
発売

ツシュ 豆

beans 毛豆

円(税込)



SPECIALITY

スペシャリティ

ビヤホール
名物

時間・数量
限定

銀座ローストビーフ Roast beef
銀座焼牛排

2,250円(税込)

遠赤外線オーブンで焼き上げることで余分な脂を落とし、
外は香ばしく、中はローストビーフの特徴であるほんのりと
赤味を残したやわらかくジューシーな逸品です。

ソースをお選びください
※写真は和風ソースです。

和風ソース

グレービー
ソース

焼き上がり時刻 【平日】 13:30/16:30/19:00
【土・日・祝】 12:30/15:00/18:00

※焼き上がり時刻は変更となる場合がございます。
あらかじめご了承くださいませ。
※焼き上がり時刻前に事前にご注文いただけます。



銀座オムレツ二色ソース

Ginza omelette with dual-sauces
銀座双色蛋卷

1,580円(税込)

濃厚な「コク」が自慢のヨード卵を使用しました。
昔ながらのクラシカルなスタイル、2種のソースでご堪能ください。

銀座ライオン

ビヤホールライオン銀座七丁目店 調理長

宮崎 調理長

Miyazaki Chef

y. Miyazaki



RECOMMEND

- おすすめ -

LION チキンの唐揚げ

GINZA LION Original deep fried chicken 炸鸡块

4個 1,300円(税込)

2個 800円(税込)

ライオン銀座七丁目の調理長に代々受け継がれている、生ビールに合う少し濃いめの味付けにサクとした衣。ジューシーなお肉にこだわった、「生ビール専門」の銀座ライオンが誇る、看板商品の1つです。



※写真は4個です。



ビヤホールのカレーヴルスト

Curry flavored fried potato & sausage 土豆炒香肠

1,030円(税込)



ビヤホールの煮込み

Beef tendon stew (Beer Hall-style) 炖牛筋

1,480円(税込)

当店調理長が、生ビールに合うおつまみとして考案したビヤホール風の牛すじ煮込み。試行錯誤をかさね、じっくり煮込み完成した自慢の逸品です。



牛肉のビール煮

Beef rib stew 啤酒煮牛肉

2,980円(税込)



石焼きジャーマンポテト

Baked mashed potatoes with bacon 铁板土豆泥

1,080円(税込)

アイスパイン (豚スネ肉の柔らか煮)

Eisbein 德式釀菜大肘子

3,580円(税込)

骨付きの豚スネ肉をまるごとコトコト煮込んで、箸でもくずれるほどに柔らかく仕上げます。

※ご提供に少々お時間をいただく場合がございますのでご了承くださいませ。



ポークスペアリブ

Pork sparerib 啤酒排骨

2,600円(税込)



おつまみカットステーキ

Beef cut steak 切牛排

1,980円(税込)

ミートプラッター

Meat platter 肉拼盘

7,980円(税込)

- ・ポークスペアリブ
- ・おつまみカットステーキ
- ・ソーセージ6種盛り合わせ

ジューシーな3種のミートを一皿に

END



※写真は4個です。



牛肉のビール煮
Beef rib stew 啤酒煮牛肉
2,980円(税込)



石焼きジャーマンポテト
Baked mashed potatoes with bacon 铁板土豆泥
1,080円(税込)

アイスパイン (豚スネ肉の柔らか煮)
Eisbein 德式煎煮大肘子
3,580円(税込)
骨付きの豚スネ肉をまるごとコトコト煮込んで
箸でもくずれるほどに柔らかく仕上げます。
*ご提供に少々お時間をいただく場合がございますのでご了承くださいませ。



ポークスペアリブ
Pork sparerib 烤香排骨
2,600円(税込)



おつまみカットステーキ
Beef cut steak 切牛排
1,980円(税込)

ミートプラッター
Meat platter 肉拼盘
7,980円(税込)

・ポークスペアリブ
・おつまみカットステーキ
・ソーセージ6種盛り合わせ
ジューシーな3種のミートを一皿に。



ソーセージ6種盛合せ
Assorted sausages 6种香肠拼盘
3,980円(税込)
・バイスヴルスト
・チョリソー
・ガーリック&
オニオン
・あらびきフランク
・マスタード
・レバーケーゼ



A LA CARTE

・前菜・



国産ブロッコリーのマリネ
Tasty marinated broccoli 産地直送
680円(税込)



フレッシュ枝豆 780円(税込)
Green soy beans 産地直送
※写真はイメージです。時期により品種が変わります。
※収穫の状況により、販売できない場合があります。



トマトのカルパッチョ
Tomato and ham carpaccio 産地直送
880円(税込)



生ハムとサラミの盛合せ
Assorted uncured ham&salami 産地直送
1,980円(税込)



ビヤホールの自家製ポテトサラダ
Potato salad 産地直送
700円(税込)



チーズの盛合せ
Assorted cheeses 産地直送
1,980円(税込)



ザワークラウト
Sauerkraut 産地直送
600円(税込)

・塩えんどう豆
Salted green peas 産地直送

・ピータラ (ピーナッツと干しタラ) 各680円(税込)
Buttered peanuts&Cod jerky 産地直送



こんにゃくのピリ辛炒め
Spicy fried konjac 産地直送
880円(税込)



山形豚のポークチャップ
Pork loin steak -Tomato sauce- 産地直送
2,480円(税込)



TE



フレッシュ枝豆 780円(税込)

Green soy beans 本豆
※写真はイメージです。時期により品種が変わります。
※豆の状況により、販売できない場合があります。



ピヤホールの自家製ポテトサラダ
Potato salad 玉ねぎ
700円(税込)



チーズの盛合せ
Assorted cheeses 起司拼盤
1,980円(税込)

と干しクラ) 各680円(税込)



こんにゃくのピリ辛炒め
Spicy fried konjac 辣炒魔芋
880円(税込)



ラムチョップの
グリル
Grilled lamb chops 焼羊排
2,400円(税込)



山形豚のポークチャップ
Pork loin steak -Tomato sauce- 山形豚排
2,480円(税込)



ナチョス
Nachos 玉米片
980円(税込)



ピーカンナッツ
Pecan nuts 碧綠果仁
700円(税込)



LONGガーリックトースト
LONG garlic toast 蒜香脆皮
(2本) 1,400円(税込)
(1本) 700円(税込)



プレッツェル
Pretzel (1 piece) 德式椒盐卷饼 (1个)
(1個) 700円(税込)



レーズンバター 880円(税込)
Raisin butter 葡萄干黄油小面包片

SAUSAGE

-ソーセージ-



ソーセージ3種盛合せ

Assorted sausages(3types) 3种香肠拼盘

2,080円(税込)

・バイスヴルスト ・あらびきソーセージ
・レバーケーゼ



ソーセージ6種盛合せ 3,980円(税込)

Assorted sausages(6types) 6种香肠拼盘

・バイスヴルスト ・マスタード ・ガーリック&オニオン
・チョリソー ・あらびきフランク ・レバーケーゼ



生チョリソーの 鉄板焼き

Chorizo 辣味香肠

990円(税込)

ジューシーな味わいと
辛さが特長



あらびきソーセージ

Coarse-ground sausage 粗磨香肠

1本 700円(税込)

香ばしい肉本来の旨味で
ビールをより美味しく



バイスヴルスト

Weisswurst 脆而香肠

1本 700円(税込)

FRIED FOOD

-揚げ物-



フィッシュ&チップス

Fish and chips 炸鳕鱼片与薯条

1,200円(税込)



フライドポテト

French fries 炸薯条

830円(税込)



ごぼうのフライ

Fried burdock 炸牛蒡

850円(税込)



甘エビの唐揚げ

Deep-fried sweet shrimp 香炸甜虾

930円(税込)



山形豚の串カツ

Fried pork and onion skewers(1piece) 猪肉炸串 1根

1本 600円(税込)

SEAFOOD

-シーフード-



スモークサーモン

Smoked salmon 熏制三文鱼

980円(税込)



SALAD

-サラダ-



コンビネーションサラダ

Combination salad 混合蔬菜沙拉

1,750円(税込)

ドレッシングは以下の3種類からお選びく

●醤油ドレッシング ●シーザー ●す



ソーシ6種盛合せ 3,980円(税込)
 sausages(6types) 6种香肠拼盘

・マスタート
 ・あらびきフランク
 ・ガーリック&オニオン
 ・レバーケーゼ

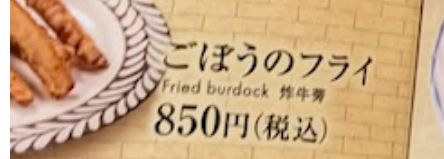


ソーセージ
 sausage 香肠
 (税込)
 の旨味で
 楽しむ

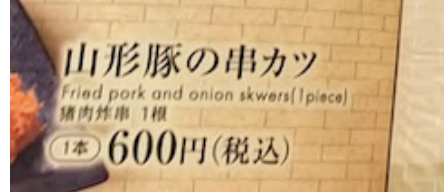
バイスヴルスト
 Weisswurst 魏斯香肠
 (1本) **700円(税込)**



フライドポテト
 French fries 炸薯条
830円(税込)



ごぼうのフライ
 Fried burdock 炸牛蒡
850円(税込)



山形豚の串カツ
 Fried pork and onion skewers(1piece)
 猪肉炸串 1根
 (1本) **600円(税込)**

SEAFOOD

- シーフード -



スモークサーモン
 Smoked salmon 熏制三文鱼
980円(税込)



**水タコの
和風カルパッチョ**
 Octopus carpaccio 日式生切章鱼片
1,380円(税込)



ニシンのマリネ
 Marinated herring 腌制鲱鱼
880円(税込)



つぶ貝のガーリックバター焼き
 Whelk garlic butter roast 蒜香黄油烤海螺
1,480円(税込)

SALAD

- サラダ -



コンビネーションサラダ
 Combination salad 混合蔬菜沙拉
1,750円(税込)

ドレッシングは以下の3種類からお選びください。
 ● 醤油ドレッシング ● シーザー ● すりおろし野菜



カニサラダ
 Crab salad 蟹肉沙拉
3,380円(税込)



**オールグリーン
サラダ**
 All-green salad 全绿色沙拉
1,280円(税込)

LIGHT MEAL - お食事 -

ビヤホール
名物

昔懐かしの
ナポリタン!



炒めスパゲティ「ナポリタン」

Ketchup-seasoned pasta with fried sausage and vegetable 炒意大利面

1,680円(税込)



LION

ミックスピザ

GINZA LION Original pizza
芝士火腿披萨

1,900円(税込)



ビヤホール
名物

カツサンド 1,480円(税込)

Pork cutlet sandwich 炸猪排三明治



ガーリックピラフ

Garlic pilaf 蒜香饭

1,580円(税込)



6種チーズのおつまみピザ

Six-cheese blend pizza 六种奶酪开胃披萨

1,780円(税込)

DESERT - デザート -

バニラアイス

Vanilla ice cream 香草冰淇淋

700円(税込)

抹茶アイス

Green tea ice cream 抹茶冰淇淋

700円(税込)

ココナッツアイス

Coconut ice cream 椰子冰淇淋

800円(税込)