

Haneuma Food menu

ちょっとおつまみ

- | | |
|--|-----------------------------|
| 自家製ピクルス..... ¥390(税込¥429) | 馬肉の唐揚げ..... ¥690(税込¥759) |
| オリーブマリネ..... ¥390(税込¥429) | アンチョビキャベツ..... ¥490(税込¥539) |
| チーズオムレツ..... ¥490(税込¥539) | えびフリッター..... ¥590(税込¥649) |
| 馬肉味噌冷奴..... ¥390(税込¥429) | カマンベールフライ..... ¥590(税込¥649) |
| プロシュート..... ¥490(税込¥539) | ミックснаツ..... ¥490(税込¥539) |
| アンチョビポテト..... ¥590(税込¥649) / ハーフ..... ¥390(税込¥429) | |



馬肉の唐揚げ



えびフリッター



馬肉味噌冷奴



アンチョビポテト



いぶりがつことクリームチーズ



オイルサーディンのにんにくバター焼き



カリカリ馬ハムのシーザーサラダ

- | |
|---|
| スティック野菜肉味噌マヨネーズ..... ¥690(税込¥759) |
| 赤鶏のスパイシーから揚げ..... ¥590(税込¥649) |
| いぶりがつこクリームチーズ..... ¥490(税込¥539) |
| 選べるフライドポテト..... ¥390(税込¥429)
(プレーン、アンチョビガーリック) |
| オイルサーディンのにんにくバター焼き..... ¥690(税込¥759) |
| チーズ盛り合わせ(3種)..... ¥790(税込¥869) |
| 色々ソーセージ盛り合わせ..... ¥890(税込¥979) |
| キャラメルナッツとクリームチーズ..... ¥390(税込¥429) |

サラダ

- | |
|---|
| ミックスグリーンサラダ..... ¥590(税込¥649) / ハーフ..... ¥390(税込¥429) |
| カリカリ馬ハムのシーザーサラダ ¥790(税込¥869) / ハーフ..... ¥490(税込¥539) |
| プロシュートサラダ..... ¥790(税込¥869) / ハーフ..... ¥490(税込¥539) |
| 丸ごと茹でブロッコリー..... ¥590 |

※チャージ料として350円(税込385円)頂戴しております

跳ね馬特製 前菜

- | | |
|----------------------------|-------------------------------------|
| 馬タンスマーク..... ¥490(税込¥539) | 馬肉の生ハム..... ¥590(税込¥649) |
| 馬肉パテ..... ¥690(税込¥759) | 桜ユッケ..... ¥790(税込¥869) |
| 前菜3種盛り..... ¥990(税込¥1,089) | 生ハム3種盛り..... ¥890(税込¥979) |
| 馬肉の炙りカルパッチョ ¥790(税込¥869) | 桜肉と雲丹のうにくカルパッチョ
¥1,290(税込¥1,419) |



馬タンスマーク



前菜3種盛り



馬肉の炙りカルパッチョ



桜ユッケ

熱々アヒージョ

- | |
|-----------------------------------|
| 海老とキノコのアヒージョ..... ¥790(税込¥869) |
| 馬スマークタンのアヒージョ..... ¥790(税込¥869) |
| カマンベールチーズのアヒージョ..... ¥790(税込¥869) |
| バゲット... ¥290(税込¥319) |

バゲットをオイルに浸して召し上がるのがオススメです



カマンベールチーズのアヒージョ

石窯焼きのピザ

- | |
|---|
| マルゲリータ..... ¥990(税込¥1,089) |
| 濃厚クワトロフォルマッジ..... ¥1,190(税込¥1,309) |
| 馬肉100% ピッツァポロネーゼ..... ¥1,090(税込¥1,199)
(+165円でピスマルクに変更できます!) |
| 馬肉のピッツァディアボラ 跳ね馬風 ¥1,190(税込¥1,309) |



馬肉のピッツァディアボラ 跳ね馬風



馬肉のポロネーゼ パツパルデッレ

締めのパスタ&ライス

- | |
|--------------------------------------|
| トマトソーススパゲティ..... ¥890(税込¥979) |
| 馬肉のポロネーゼ パツパルデッレ... ¥1,090(税込¥1,199) |
| アラビアータスパゲティ..... ¥1,090(税込¥1,199) |
| ペペロンチーノスパゲティ..... ¥790(税込¥869) |
| ガーリックホースライス(赤・白)..... ¥790(税込¥869) |



ガーリックホースライス(赤)

跳ね馬名物!馬刺し



豪華5点盛り(各3枚)
¥1,990 (税込¥2,189)

各1枚ずつ追加 ¥640 (税込¥704)

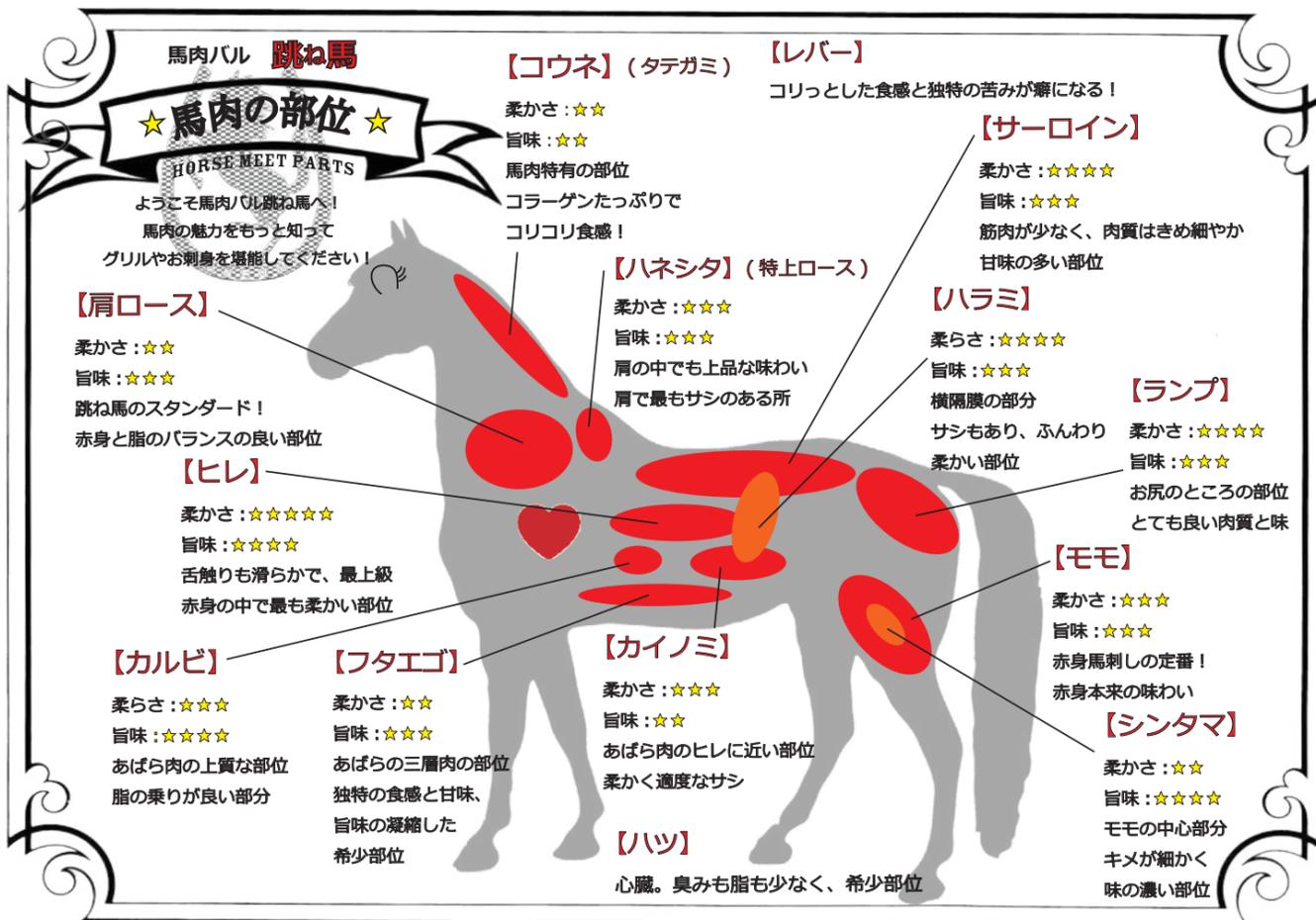


特選3点盛り(各3枚)
¥1,190 (税込¥1,309)

各1枚ずつ追加 ¥400 (税込¥440)

紅白2点盛り ¥890 (税込¥979)

単品	もも..... ¥690 (税込¥759)	サーロイン..... ¥990 (税込¥1,089)
	タテガミ..... ¥590 (税込¥649)	ヒレ..... ¥890 (税込¥979)
	特上ロース..... ¥790 (税込¥869)	本日のおすすめ..... ¥890~(税込¥979~)



特選グリル&一品料理

1/4ポンドは約100g。
 目安は1人前くらいです。

馬肩ロースのグリル

1/4ポンド ¥590 (税込¥649)

1/2ポンド ¥1,090 (税込¥1,199)

1ポンド ¥1,890 (税込¥2,079)



馬ハラミのグリル

1/4ポンド ¥1,090 (税込¥1,199)

1/2ポンド ¥2,090 (税込¥2,299)

1ポンド ¥3,890 (税込¥4,279)

エゾ鹿のグリル

1/4ポンド ¥990 (税込¥1,089)

1/2ポンド ¥1,890 (税込¥2,079)

1ポンド ¥3,390 (税込¥3,729)

3種グリル盛り合わせ(肩ロース、ハラミ、エゾシカ) ¥2,690 (税込¥2,959)



各種100gの合計約300g!
 食べ比べに最適です!!
 どの部位か迷ったらとりあえず
 注文してみるのをおすすめ♪

ラムチョップ(1本).....	¥790 (税込¥869)
馬肉切り落としステーキ.....	¥890 (税込¥979)
馬肉100%メンチカツ(2個)	¥790 (税込¥869)
馬肉の鉄板ハンバーグ.....	¥1,090 (税込¥1,199)

食後のデザート

季節のジェラート.....	¥290 (税込¥319)
バニラアイス.....	¥290 (税込¥319)
濃厚チーズケーキ.....	¥590 (税込¥649)



※チャージ料として350円(税込385円)頂戴しております

RECOMMEND

バリキング

植物エキス
シヨウガ、
オウゴン、
サンシヨウ、
入り

すっきりした味わい



- バリサワー 1馬力 ¥390
- 2馬力 ¥590
- バリレモン ¥490
- バリジンジャー ¥490



ハジける
ハイボール

HIGHBALL

ハイボール

- ハイボール ¥390
- 大 ¥790
- ジンジャーハイ ¥390
- コークハイ ¥390



WHISKEY

ウイスキー<ロック/水割り/ソーダ割り>

- ジムビーム ¥690
- デュワーズ ¥590
- グラッパ ¥690



BEER



- 生ビール 中 ¥390
- 小 ¥240
- 赤星ラガー <中瓶> ¥590
- <大瓶> ¥790
- エビス <小瓶> ¥640
- エビスブラック ¥640
- コロナ ¥690
- アルコールフリー ¥590



クラフトビールブームのパイオニア的存在

- アンカースチーム ¥890
- アンカーリバティエール ¥890
- アンカーポーター ¥890



SOUR

純度99.99%の高純度ウォッカを使用したクリアなうまさ

SAPPORO
CHU-HI
9999
フォーナイン

LEMON SOUR

サワー

レモンサワー

- ストロングレモンサワー ¥490
- ミントレモンサワー ¥590
- 氷結レモンサワー ¥590
- 氷結レモンサワー中おかわり ¥290
- 塩レモンサワー ¥390
- レモンサワー ¥390

- ライムサワー
- グレープフルーツサワー
- オレンジサワー
- シークワーサーサワー
- ピオーネサワー
- パインサワー
- ゆずサワー

はノンアル対応可

飲み飽きない
うまさ!

- 梅干しサワー
- ウーロンハイ
- 緑茶ハイ

ALL ¥390

Have a nice time!



SAPPORO
CHU-HI
9999
フォーナイン

WINE

ワイン

Have a nice time
enjoy
drinking

- <白泡>樽詰めスパークリングワイン ¥590
- <赤泡>ランブルスコ ¥590
- ハウスワイン 赤/白
- チリ産 各¥490
- オーストラリア産 各¥490
- スペイン産 各¥490
- デキャンタ(500ml) 各¥1,290
- 一升瓶(1,800ml) 国産ワイン 各¥4,200



本日のグラスワイン ¥590~

自家製サングリア 赤/白

- グラス 各¥590
- デキャンタ 各¥1,390



SHO-CHU 焼酎

- 跳ね馬 デキャンタ(500ml) ¥1,890
- 黒霧島 グラス ¥490
- 赤兎馬 グラス ¥590
- くろうま グラス ¥490
- ボトル(720ml) ¥3,900
- ボトル(720ml) ¥4,900
- ボトル(720ml) ¥3,900

焼酎ボトルセット 水(ソーダ)・氷...無料 ウーロン茶・緑茶セット 各¥290

- ・ロック
- ・水割り
- ・お湯割り
- ・ソーダ割



SAKE

日本酒 小倉山 冷/燗 ¥690



UME-SHU

梅酒 ¥490



SOFT DRINK

ソフトドリンク

- コーラ
- ジンジャーエール
- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- ウーロン茶
- 緑茶
- コーヒー
- サンペレグリノ



ALL ¥290

¥590

Cocktail

ALL ¥590

ジンベース

- ジントニック
- ジンバック
- オレンジブロッサム
- ジンリッキー

ウォッカベース

- ウォッカトニック
- モスコミュール
- スクリュードライバー
- ブルドック

ピーチベース

- ファジーネーブル
- レゲエパンチ

カシスベース

- カシスソーダ
- カシスオレンジ
- カシスグレープ
- カシスウーロン

ワインベース

- キール/キールロワイヤル
- ミモザ/スプリッツァー
- キティ/カリモーチョ
- オペレーター

※上記価格は全て税抜き価格となっています

Bottle Wine Menu

Recommended Wine List!!

RED WINE

<p>① Chile サンタ・リタ ヒーローズ カベルネ・ソーヴィニオン 【赤 / ミディアムボディ】 〈カベルネ種〉</p> <p>超コスバの コク旨赤ワイン。</p> <p>¥1,800</p> <p>タンニン</p>	<p>② Spain ヌヴィアナ テンプラニーリョ 【赤 / フルボディ】 〈テンプラニーリョ種〉</p> <p>ギュッと重い 本格派を 楽しみたい方へ。</p> <p>¥1,800</p> <p>タンニン</p>	<p>③ America ベリンジャー トンネルオブエルムズ カベルネ 【赤 / ミディアムボディ】 〈カベルネ種〉</p> <p>旨みと果実味の たっぷりある 陽気なワイン。</p> <p>¥2,300</p> <p>タンニン</p>	<p>④ Argentina ズッカルディ セリエ・ア マルベック 【赤 / フルボディ】 〈マルベック種〉</p> <p>ペッパーや複雑な 味わいが楽しめる 本格派!</p> <p>¥2,800</p> <p>タンニン</p>
<p>⑤ Australia ピーターレーマン バロッサシラーズ 【赤 / フルボディ】 〈シラーズ種〉</p> <p>スパイスさと コクのバランスが 最高です!</p> <p>¥3,800</p> <p>タンニン</p>	<p>⑥ Spain マルケス・デ・リスカル ティント・レセルバ 【赤 / フルボディ】 〈テンプラニーリョ種〉</p> <p>究極バランス。 スペインが誇る 至宝ワイン。</p> <p>¥5,800</p> <p>タンニン</p>	<p>⑦ Italy テヌータ・カレッタ ポーディオ 【赤 / ミディアムボディ】 〈ネッビオーロ種〉</p> <p>穏やかな酸味と 上質感アリ! お勧めです!</p> <p>¥5,800</p> <p>タンニン</p>	<p>⑧ America ベリンジャー ナパヴァレー メルロー 【赤 / フルボディ】 〈メルロー種〉</p> <p>まさにアメリカ ワインの王道! 濃いめのフルボディ。</p> <p>¥7,800</p> <p>タンニン</p>

WHITE WINE

<p>⑨ Chile サンタ・リタ ヒーローズ・シャルドネ 【白 / やや辛口】 〈シャルドネ種〉</p> <p>超コスバの コク旨白ワイン。</p> <p>¥1,800</p> <p>コク</p>	<p>⑩ France タリケ クラシック 【白 / 辛口】 〈ユニブラン種〉</p> <p>すっきりきれの ある前菜に合わせ やすい1本。</p> <p>¥1,800</p> <p>コク</p>	<p>⑪ America ベリンジャー・トンネル オブ・エルムズ・シャルドネ 【白 / 辛口】 〈シャルドネ種〉</p> <p>柑橘系フルーツの 爽やかな味わい。</p> <p>¥2,300</p> <p>コク</p>	<p>⑫ Spain マルケス・デ・リスカル ブランコ 【白 / 辛口】 〈ヴェルデホ種〉</p> <p>スイスイ飲める 優しい味わいの 白ワイン。</p> <p>¥2,800</p> <p>コク</p>
<p>⑬ New Zealand マトウア リージョナル ソーヴィニオン・ブラン・マルポ 【白 / 辛口】 〈ソーヴィニオンブラン種〉</p> <p>華やかな香りと すっきりした味わい。 綺麗な白。</p> <p>¥3,800</p> <p>コク</p>	<p>⑭ France シャブリ ルネマニユエル 【白 / 辛口】 〈シャルドネ種〉</p> <p>世界有数の 有名銘柄シャブリ。 軽めの料理と抜群。</p> <p>¥4,800</p> <p>コク</p>		

ROSE

⑮ France
エム・ド・ミニュティエ
【ロゼ / 辛口】
〈グルナッシュ種〉

非常に飲みやすく、
ワイン初心者にも
お勧めの1本。

¥3,800

タンニン

SPARKLING

<p>⑯ France ベルトウーレ ブリュット 【泡 / 辛口】 〈ユニブラン種〉</p> <p>リーズナブルですが 本格的味わいを お楽しみいただけます。</p> <p>¥1,800</p> <p>コク</p>	<p>⑰ Italy ヴァルドッカ ブルーミレジーマート 【泡 / やや辛口】 〈グレーラ種〉</p> <p>軽くフルーティな 気軽に飲める スパークリングです。</p> <p>¥2,800</p> <p>コク</p>	<p>⑱ France テタンジェ ブリュット レゼルヴ 【泡 / 辛口】 〈シャルドネ種〉</p> <p>ノーベル賞の 晩餐会に 5年連続提供!</p> <p>¥8,500</p> <p>コク</p>
---	---	---

LARGE SIZE

Japan
北極星<赤・白>

団体様におすすめ!
ガブ飲みワイン!!

1800ml
ALL ¥3,500

RED & ROSE WINE

軽い



重い

WHITE WINE

甘口



辛口