

Ham

36工房で一から手作り！ Made in Esaka！
＼保存料ゼロ／＼着色料ゼロ／ 当店一押し自家製ハム！！

ビールを呼ぶ
自家製 **粗挽** CHOPPERS ハム チョッパーズ ￥360 (税込 396)

ビールに合うよう設計された粗挽ビアヴルスト＝チョッパーズハム。
通常の1.2mm厚スライスか、極薄0.5mmのふわっとスライス(シュゼット)か
お選び頂けます！しっかりした塩味とスパイス香と燻香で「ビールが進む～！」

ワインを誘う
自家製 **絹挽** モルタデッラ ￥360 (税込 396)

エマルジョンの滑らかさが職人の腕の見せどころ！
「ポローニャソーセージ」とも呼ばれます。ノンスモーク、オールポークの綺麗な味。

ハム通も唸る
自家製 **特級** ロースハム ￥450 (税込 495)

長崎 五島灘塩 仕込み。ブナのチップで約12時間以上かけて
ゆっくり燻してまとったやさしい燻香のロースハムは、
上等のかつお節のような旨さがあります。

切りたて！
ALL 自家製！ **ハム 3種** ￥880 (税込 968)

粗挽 CHOPPERS ハム／**絹挽** モルタデッラ／**特級** ロースハム

自家製 ショルダーパストラミ ブラック 黒胡椒 ￥450 (税込 495)

細粗挽きの黒胡椒を表面にまぶした、パストラミポーク。
スライサーでスライスすると黒胡椒が優しくなりすぎるので、
敢えて、ザックリ手切りで提供します！

自家製 *Ham* マルゲリータ ￥430 (税込 473)

<トマト&バジル&チーズの小さなハム>

自家製 **ローストビーフ** <山葵／焦がしガーリックソース> ￥980 (税込 1078)

脂肪が少なく柔らかか！国産のウチモモを使ったローストビーフ。

ハム 3種とローストビーフ ￥1280 (税込 1408)

粗挽 CHOPPERS ハム／**絹挽** モルタデッラ
特級 ロースハム／**国産** ローストビーフ

スペイン産 ハモン・セラーノ 12ヶ月 ￥550 (税込 605)

スペイン産 ハモン・テルエル 18ヶ月 ハモン・セラーノ
最高峰！ ￥880 (税込 968)

フランス産 ソシソンプレーン (サラミ) ￥450 (税込 495)

生ハム 2種とサラミ ￥1080 (税込 1188)

ハモン・セラーノ 12ヶ月／ハモン・テルエル 18ヶ月
ソシソンプレーン (サラミ)

Sausage

お店で肉を挽き、塩&スパイスで味を入れて、腸詰めし、、、
スモークはドイツのブナのチップで、、、丁寧に手作りしています。

自家製 **フランク** 1本 ￥390 (税込 429) / 2本 ￥750 (税込 825)

自家製 **チョリソー** 1本 ￥390 (税込 429) / 2本 ￥750 (税込 825)

自家製 **大葉ソーセージ** 1本 ￥430 (税込 473) / 2本 ￥780 (税込 858)

36 Food

ポテトサラダ ￥480 (税込 528)

前菜 4種 ￥750 (税込 825)

- ・キャロットラペ (クミン風味) ￥300 (税込 330)
- ・赤キャベコールスロー ￥300 (税込 330)
- ・アンチョビブロッコリー ￥450 (税込 495)
- ・ゴボウと無花果のキャラメリゼ ￥450 (税込 495)

パーフェクトサラダ ￥900 (税込 990)

こぼれポテトフライ ￥480 (税込 528)

36唐揚げ ￥580 (税込 638)

シーフードフリッターズ **M** ￥780 (税込 858)
L ￥980 (税込 1078)

ポルチーニ茸と木の子のチーズオムレツ ￥780 (税込 858)

ちょこっとブルーチーズペンネ ￥650 (税込 715)

ビールの為の 端っこソーセージとオリーブのピザ ￥650 (税込 715)

ワインの為の 青カビハニ～ピザ ￥780 (税込 858)

5種の燻製盛り ￥690 (税込 759)

ある時？ ない時？
バルバコアステーキ ￥1580 (税込 1738)
～焦がしガーリックソース、山葵を添えて～

36ナポリタン ￥800 (税込 880)

ブラックメン！ 太麺のインディアンスパゲテーター！
ブラックペッパー効いています！ ￥880 (税込 968)

海老ドリア ￥750 (税込 825)