

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

チョッパーズ

自家製 **粗挽** CHOPPERS ハム ¥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!
「ボ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** <ワサビ/焦がしガーリックソース> ¥980 (税込 1078)

脂肪が少なく柔らか! 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 <sup>ハモン・セラーノ
の、最高峰!</sup> ¥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

36工房で肉を挽き、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)

Salad



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)
- ・赤キャベラペ ¥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)

8種の野菜♪
蒸し鶏♪
ナッツ♪

パーフェクトサラダ ¥900 (税込 990)

Food



こぼれポテトフライ ¥480 (税込 528)

鶏もも唐揚げ ¥580 (税込 638)

シーフードフリッターズ ¥780 (税込 858)

甘エビ♪イワシ♪
ワカサギ♪白身♪



ビールの為の **36ピザ**
(端っこハムソー&オリーブ) ¥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? **バルバコアステーキ** ¥1580 (税込 1738)
ない時? ~焦がしガーリックソース、ワサビを添えて~



36ナポリタン ¥800 (税込 880)

黒ナポリタン { 別名「ブラックメン」
太麺のインディアンズパゲター!
ブラックペッパー効いてます! } ¥880 (税込 968)

海老ドリア ¥750 (税込 825)