

11:30 - 20:00

(ラストオーダー 19:30)

サブロク

36ごはん



Coffee 下記ごはんメニューとセットでお得!

自家焙煎 コーヒー Set

メチャ得!

⊕ ¥220 税込

• コーヒー (Hot or Ice) • カフェオレ (Hot or Ice)



不動の1番人気!

ハンバーグ飯

ご飯に覆いかぶさる香ばしいハンバーグに、タルタル唐揚げ、まんまる自家製ハムを焼いたのと、ちょこっとナポリタン...色々食べられて満足度◎

¥1100 税込

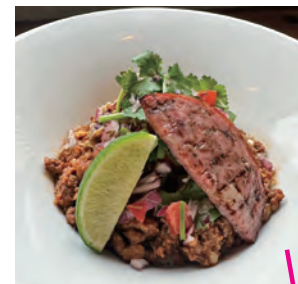


チャーシュー

肉塊飯

豚肩ロースの塊肉を香ばしく焼き付けた後、甘辛く2時間煮込んで、塊のまま、ドンッ! 温玉・マヨネーズ・花山椒と唐辛子のスパイスの味変も楽しい♪

¥1000 税込



再登場!!

ピリ辛タコライス

13mm超粗挽きの豚肩ロースをスパイスと一緒にじっくり煮込んだタコミートと、フレッシュなサルサ! 半月の自家製ハムをのつけました♪

¥950 税込

火・水・木 限定30食!



山椒をグリッと削るとさらに旨いです!

ご飯たっぷり250g!!

トンテキだし巻丼

濃いめの特製ソースで香ばしく焼き絡めたサル・ベーコン懐かしの「トンテキ」とふわふわの「だし巻オムレツ」をのつけました!

吸物付 ¥1100 税込 パウンド用⇒追い飯+¥100 (小) ¥1050もあります♪

金・土 限定30食!



色々食べたい♡

惣菜箱ランチ

例 赤キャベとひじきの生姜マリネ/ポテトサラダ 冷製茶碗蒸し/能勢の青菜の白和え 本日の肉惣菜/コンフレック衣の白身フライ ごはん/豚汁/自家製プリン

豚汁付 ¥1350 税込

13:00~

サブロク

36 [フランク] ドッグ ¥600 (税込 660)

サブロク自慢の自家製フランクと国産小麦の全粒粉パンをザワークラウトと甘酸っぱい赤キャベラペで絶妙に繋いだシンプルでバランス抜群のホットドッグ!



その他

自家焙煎 コーヒー Set

コーヒー (Hot or Ice) or カフェオレ (Hot or Ice)

¥800 (税込 880)

+ ポテト ¥950 (税込 1045)

樽生ソラチ 1984 Set

¥1100 (税込 1210)

お好きなドリンクとのセットは ▶ ドリンク ¥100引き!

Vegetables

自家製 コンビーフのポテサラ
¥400 (税込 440)



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)

<単品>
¥300 (税込 330)
¥300 (税込 330)
¥450 (税込 495)
¥450 (税込 495)

Sausage

Made in Esaka!
36工房で丁寧に手作りしています。

スモークソーセージ / 豚 × 牛
自家製 フランク 2本 ¥580 (税込 638)

スモークソーセージ / 豚 × 牛
自家製 チョリソー 2本 ¥630 (税込 693)

ノンスモークソーセージ / 豚 × 豚
自家製 大葉ソーセージ 1本 ¥450 (税込 495)



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)

36ナポリタン ¥800 (税込 880)

ケニアとナポリタン ¥1000 (税込 1100)

自家製 コンビーフのTKG

コンビーフの卵かけごはん ¥550 (税込 605)



Ham

切りたて!
ハム3種

自家製ハム2種
+ 生ハムで
リニューアル!

自家製 CHOPPERSハム
自家製 36ロースハム
スペイン産 ハモン・セラノ 12ヶ月 ¥880 (税込 968)

自家製 CHOPPERSハム
自家製 36ロースハム
スペイン産 ハモン・テルエル 18ヶ月 ¥1080 (税込 1188)



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

チョッパーズ
自家製 CHOPPERSハム

ビールに合うよう設計された
粗挽ピアヴルスト=チョッパーズハム。
極薄0.5mmのふわっとスライスで提供します!
しっかりした塩味とスパイス香と燻香で「ビールが進む〜!」

¥360 (税込 396)

自家製 36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。

自家製 トマト&バジル&チーズの
小さなハム ¥430 (税込 473)

Pizza マルゲリータならぬ Ham マルゲリータ!?

自家製 実山椒の小さなハム ¥430 (税込 473)

和歌山のぶどう山椒を練り込んだ小さなハム。
ピリッと爽やかな辛さと、弾ける粒感... ハマります。

自家製 コンビーフ ¥550 (税込 605)

上質な赤身肉を2時間半
煮込んで型詰めしました!
薄バゲット4枚 + ¥120 (税込 132)




Fish & chips


樽生ソラチとの相性抜群♪ 魚のハーブと言われる
「ディル」をたっぷり使った爽やかなタルタルが特徴!

ディル香る♪
フィッシュ&チップス ¥750 (税込 825)

こぼれポテトフライ ¥480 (税込 528) 鶏もも唐揚げ ¥580 (税込 638)

スペイン産 
ハモン・セラノ 12ヶ月 ¥550 (税込 605)

世界三大生ハムの1つ「ハモン・セラノ」。原料となる白豚は、
最低9カ月以上自然乾燥されることで独特の風味を生み出します。

スペイン産 
ハモン・テルエル 18ヶ月 ¥880 (税込 968)

ハモン・セラノ(白豚の生ハム)の最高峰。
程よい塩味、豊かで濃厚な香りをお楽しみください!

フランス産 
ソシソンプレーン ¥450 (税込 495)

ソシソンとは、フランスのリヨン地方で作られる、
伝統的なソーセージ(サラミ)の一種。

ワインの
アテに♪ 生ハム2種とサラミ

¥1180 (税込 1298)



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



Draft Beer

樽生ビール

伝説のホップ
SORACHI
1984

樽生 ソラチ1984

ソラチエース
100%使用



1984年に生まれた伝説のホップ『ソラチエース』がアメリカで注目を浴びるまで10~18年。35年の時を経た2019年、SORACHI1984、誕生。



キリッと立ち上がるヒノキやレモングラスのような香りとふくよかに広がる余韻をお楽しみください。

¥600 (税込660)



伝説のホップ『ソラチエース』とは？

北海道 空知郡上富良野町。
1984年、のちに伝説と呼ばれるホップが生まれました。

「何とも言えない鼻にクウっとくる香り」 ソラチエースを商標登録した 荒井 康則 氏	「レモンの香り 木の香り 合わさって森林の香り」 ソラチエースをアメリカに持ち込んだ 糸賀 裕 氏
「ココナツ レモン ハーブ 美しい香り」 アメリカでソラチエースを見出した ダレン・ガメシュ 氏	「檜の香り」 SORACHI 1984 ブリューイングデザイナーの 新井 健司 氏

「国産ソラチエース100%でSORACHI 1984をつくりたい」という夢に向かって進化し続けています！



36 CHOPPERSは「SORACHI BASE (ソラチベース)」の認定店です。「SORACHI 1984」を愛する店主がいてソラチ好きが集うお店として認定されました！

Bottled Beer

瓶ビール

やわらかな甘さとおだやかな香り...
自家製ハムの個々の味わいに寄り添える、イチ推しの瓶！



ハートランド  ¥600 (税込660)

HEARTLAND BEER / 330ml

麦芽100% アロマホップ100%
オールモルトビールとは思えないすがすがしい香りとおだやかな苦味。厳選されたアロマホップが醸し出すこの澄んだ香味は、ドリンクカビリティの高さに直結☆

小麦麦芽を50%以上使った
ビール王国・ドイツの伝統的なビール“ヴァイツェン”！



パウラーナー ヘフェ ヴァイス  ¥850 (税込935)

PAULANER Hefe-Weißbier / 330ml

ミュンヘン屈指の伝統的な醸造所「パウラーナー」の白濁したクリーミーな泡立ちと、バナナやクローブのような甘く優しい香り。まるでかたコクのあるヴァイツェンは、36の自家製ハムとの相性抜群です！

フルーティーで華やかな香りの
ラグジュアリーなビール！



イネディット INEDIT / 330ml  ¥980 (税込1078)

コリアンダー、リコリス、オレンジピールのアロマが見事な調和を見せる、セレブのための究極の食中ビール。ワインがお好きな方にもお薦めです♪ 専用グラスをお出します！

ハイボール〈デュワーズ〉(セミダブル) ¥480 (税込528)

Highball <Dewar's>

(ダブル) ¥550 (税込605)

Highball

ハイボール

コークハイ〈山コーラ〉 ¥650 (税込715)

Cola Highball

山コーラ(ソフトドリンク)は
¥580 + Tax



大阪・能勢の地元素材とオーガニックスパイスにこだわったクラフトコーラで喜ばれました！



Wine ワイン

Blancs 白



こんにちは!
リースリング
モルタデッラに合う! (甘口)

Glass	250ml カラフェ	500ml カラフェ	Bottle
¥600 (税込 660)	¥1100 (税込 1210)	¥2200 (税込 2420)	¥3100 (税込 3410)



ソーヴィニヨン・ブラン (辛口)
爽やかな酸が心地よい♡

Glass	250ml カラフェ	500ml カラフェ	Bottle
¥600 (税込 660)	¥1100 (税込 1210)	¥2200 (税込 2420)	¥3100 (税込 3410)



シャルドネ100%!
木樽熟成!!
シャルドネ
(中辛)

Glass	250ml カラフェ	500ml カラフェ	Bottle
¥750 (税込 825)	¥1400 (税込 1540)	¥2800 (税込 3080)	¥3800 (税込 4180)

南フランス原産のブドウ品種 (クレット・ダヤソン) へ
敬意を捧げて造られたワイン♡



アール・ドゥ・ヴィーヴル
洋梨や桃の
ような... (やや甘)

Glass	250ml カラフェ	500ml カラフェ	Bottle
¥1050 (税込 1155)	¥2000 (税込 2200)	¥4000 (税込 4400)	¥5800 (税込 6380)

Sparkling 泡

ブルゴーニュ地方のエlegantな
スパークリングワイン!

ヴァン・ムスー

表情豊かなフルーツと花の香り...

Glass	250ml カラフェ	500ml カラフェ	Bottle
—	—	—	¥3800 (税込 4180)



Wine ワイン

Rouges 赤



こんにちは!
アブルッツォ
の、太陽をたっぷり浴びた、
果実味のある完熟ワイン♡ (軽)

Glass	250ml カラフェ	500ml カラフェ	Bottle
¥600 (税込 660)	¥1100 (税込 1210)	¥2200 (税込 2420)	¥3100 (税込 3410)



熟れた果実...
マルベック
レーズンやチョコ (重)
のような深み...

Glass	250ml カラフェ	500ml カラフェ	Bottle
¥600 (税込 660)	¥1100 (税込 1210)	¥2200 (税込 2420)	¥3100 (税込 3410)



バルベラ100%!
最高の食中ワイン!
バルベラ
果実味たっぷり♡ (軽)
香り◎

Glass	250ml カラフェ	500ml カラフェ	Bottle
¥750 (税込 825)	¥1400 (税込 1540)	¥2800 (税込 3080)	¥3800 (税込 4180)



まろやかな酸味と
ふくよかなボディ♡
サンテミリオン
(中重)

Glass	250ml カラフェ	500ml カラフェ	Bottle
¥850 (税込 935)	¥1600 (税込 1760)	¥3200 (税込 3520)	¥4800 (税込 5280)

豊潤な風味がグラスから勢いよく立ち上る♪
カリフォルニアワイン!


カベルネ
ソーヴィニオン他
(重)

たっぷりとしたプラムや
スパイスの交わったリコリスとブラックベリー...

Glass	250ml カラフェ	500ml カラフェ	Bottle
¥1050 (税込 1155)	¥2000 (税込 2200)	¥4000 (税込 4400)	¥5800 (税込 6380)

Soft Drink ソフトドリンク

Juice ジュース

 ラウチのレッドグレープ (オーストリア) 500yen (税込 550)

1919年創業の、ヨーロッパではTOP2のシェアを誇るオーストリアの老舗ジュースメーカー『RAUCH』。果実の濃厚さが味わえる、VEGAN認証を受けたフルーツジュースです。



無茶々園の不知火 (しらぬひ) ジュース 630yen (税込 693)
甘さ: ●●●●● 酸味: ●● (日本・愛媛)

清見オレンジとボンカンのかけあわせで誕生した不知火は、間違いなく糖度が乗ってくる力強い品種。36チームの試飲会で無茶々園のジュースが8種並ぶ中、一番人気だったのがこの1本。

無茶々園では、濃縮還元による調整や、香料・保存料などの添加は行わず、旬の時期に丸ごと搾って、そのまま瓶詰めしています。甘みや酸味、香りにほろ苦さ。果実をそのまま感じられる風味の濃いストレート果汁100%ジュースです。

Cola クラフトコーラ



山コーラ (日本・能勢) 580yen (税込 638)

能勢の4つの山の幸「菊炭」「ゆず」「米」「生姜」を使用した無添加・無香料・無着色の、身体にも山にも優しいオーガニックコーラです。くろい。

大阪の最北端に位置する里山・能勢で、無農薬栽培を営む植田さん夫妻による『べじたぶるぱーく』から、地元素材とオーガニックスパイスにこだわったクラフトコーラをご用意。ここ江坂から車で1時間弱の能勢の里山の恵みが感じられるオーガニックドリンクを、是非お楽しみください。

Tea 茶



シンビーノ・ジャワティストレート (日本)

インドネシアジャワ島産の茶葉を100%使用した無糖・無香料・無着色のストレートティ。

料理の味を引き立て、食卓を華やかに彩る、食事に合うお茶です。

カラフェとワインググラスでご利用いただけます。

クセのない爽やかな香りと輝きのある黄金色の『ホワイト』
〈芯芽と一葉のみを微発酵〉

600yen (税込 660)

鮮やかな琥珀色の『レッド』
〈2タイプの茶葉を完全発酵〉

600yen (税込 660)

本日の豆の種類はスタッフまで♪



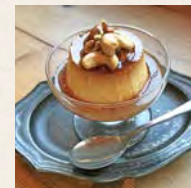
Coffee 自家焙煎コーヒー

- ホットコーヒー 440yen (税込 484)
- アイスコーヒー 500yen (税込 550)
- ホットカフェオレ 500yen (税込 550)
- アイスカフェオレ 500yen (税込 550)

コーヒーとヨーグルトに。

自家製プリン 350yen (税込 385)

ちゃんと手作り。ちゃんと美味しい。ほろ苦い焦がしキャラメルが... 大人♡



/テイクアウトもご提供します!

Pairing Coffee ペアリングコーヒー

ハンバーグ飯
× 自家焙煎 コーヒー
ベーコン・ブレンド〈深煎り〉



36 [フランク] ドッグ
× 自家焙煎 コーヒー
グアテマラ〈中深煎り〉



自家製プリン
× 自家焙煎 コーヒー
インドネシアマンデリン〈深煎り〉



金曜ナイトは22時まで営業! <ハム食べ放題は21時L.O.です>

金曜は、
(15:00~21:00L.O.)

Made in ESAKA!
こだわりの手作りハムと
スペイン産の生ハム!

ハム食べ放題!



当店の看板ビール
「SORACHI 1984」と
ご一緒に♪



ソラチに合う
山椒マヨ♪

世界三大生ハムのひとつ!
ワインとの相性も◎



ハモン・セラノ 12ヶ月



自家製 CHOPPERS ハム
(粗挽ビアヴルスト)



自家製 36ロースハム

上記3種類が何度でもお替わり自由!

1名様

1000 (税込1100)

2名様

1900 (税込2090)

★1名様追加ごとに +800 (税込880)