

Ham Cut

13:00 START!

＼ Made in ESAKA! ／

当店一押し自家製ハム

ビールを呼ぶ

自家製 CHOPPERSハム

チョッパーズ

税込 ¥300/50g

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。しっかりした塩味とスパイス香と燻香で「ビールが進む〜！」

ハム通も唸る

自家製 36ロースハム

税込 ¥360/50g

長崎五島灘塩仕込み。ブナのチップで約12時間以上かけ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。まずはそのまま... お好みで、ご自宅のマヨネーズに山椒をかけて食べてみてください! ...合います!

自家製 実山椒の

小さなハム 税込 ¥950/1本 (150g)

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 トマト&バジル&チーズの

小さなハム 税込 ¥950/1本 (150g)

トマトとバジルとチーズを練り込みました。Pizza マルゲリータならぬ Ham マルゲリータ!

当店の自家製ハムは、“保存料0ゼロ”
お店から歩いて3分の工房で一から手作りしています。
美味しく鮮度よく食べて頂きたいので
生ハム同様、“切りたて”でご提供します!

スペイン産

生ハム

あっさり!何枚でもイケル!

ハモン・セラノ 12ヶ月

税込 ¥600/35g

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。

濃厚な香り!何杯でも飲める!

ハモン・テルエル 18ヶ月

税込 ¥880/35g

ハモン・セラノ(白豚の生ハム)の最高峰。スペイン各地で生産されるハモン・セラノの中で、唯一、DOP(原産地呼称制度)に認定されています。スペインでは珍しく、皮付きのまま自然に熟成させるのが特徴。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

サラミ

ソシソンプレーン

税込 ¥480/8枚

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の一種。1925年にリヨン地方での創業以来、本格的なソーセージやハムを提供する、代表的なシャルキュトリー生産者・ムッシュ ポレット(Monsieur Polette)より。

Assorted Ham

ハム盛合せ

TAKE OUT

NEW!

ハム3種

3種類のハム3種盛りをご用意しました!

1.



チョッパーズ
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

税込 ¥1000

2.



チョッパーズ
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

税込 ¥1200

「世界三大生ハム」の1つ!
ハモン・セラノの最高峰!
程よい塩味と濃厚な香り♪

3.



チョッパーズ
自家製 CHOPPERSハム

自家製 36ロースハム

自家製 小さなハム

どちらか
お選びください

- 実山椒(和歌山産ぶどう山椒)
- トマト&バジル&チーズ

税込 ¥950

ALL自家製の
ハム3種盛り!!

生ハム食べ比べ!

生ハム2種とサラミ

ワインのアテに♪

税込 ¥1280

- ハモン・セラノ 12ヶ月
- ハモン・テルエル 18ヶ月

熟成期間による
味の違いが楽しめます!

オススメ!

コンビーフも入れた
充実の5種盛り♪

パーティー 5種!

チョッパーズ
自家製 CHOPPERSハム

自家製 36ロースハム

自家製 コンビーフ

スペイン産
ハモン・テルエル 18ヶ月

フランス産
サラミ

税込 ¥1680



NEW!

ご購入後は、なるべく早めにお召し上がりください <要冷蔵>



自家製 3種のソーセージ

- **チョリソー** 辛さの中に、赤パプリカの甘みを感じる、ちょっぴりスパイシーな旨辛ソーセージ
- **グリーンソーセージ** 季節ごとのグリーンの野菜を練り込みました！独特の食感♪
- **フランク** 肉々しさと燻香がビールを誘います
お好みでケチャップを付けて♪

3本 税込 ¥1200

美味しい食べ方

- 1) フッ素樹脂加工のフライパンで、1ℓ以上のお湯を沸かします。
- 2) お湯が沸いたら弱火に落とし、ソーセージを投入！
- 3) 7～8分ポイルして、芯まで温めます。

※注) ポコポコ沸騰させると皮が弾けるので、“弱火でポイル”がポイントです♪

-----▶ **グリーンソーセージは3) までで出来アガリ♪**

- 4) ポイル後、お湯を捨て、そのままのフライパンで（油は引かず）中火で1分半焼きます。

※注) 箸で転がしたりせず、じ〜っと見守ってください♪

- 5) ソーセージを裏返して、もう1分焼いたら、出来アガリ♪

36

SABU-ROKU

CHOPPERS

Charcuterie

ご自宅で調理してお召し上がりください



自家製 実山椒の 小さなハム

旬の実山椒を練り込んで作った
ピリッと来る辛さと
弾ける粒感にハマります。



自家製 トマト&バジル&チーズの 小さなハム

Margherita

Pizza マルゲリータならぬ
Ham マルゲリータ！

トマトとバジルとチーズを練り込みました。

1本(150g) 税込 ¥950

オススメの食べ方

5mmくらいにスライスして、何も付けずそのままお召し上がりください♪



自家製 栗豚ベーコン

栗を食べて育った、
脂の甘みが旨いスペイン産の栗豚を
ブナのチップでしっかりと燻した、
自慢の一品です！

1枚 税込 ¥600

美味しい食べ方

- 1) フッ素加工のフライパンを中火で約1分ほど温めます。
- 2) そのまま中火で、ベーコンをのせて1分半焼きます。
- 3) 裏返して1分半焼きいたら、出来アガリ！

※注) カリカリがお好きな方は、2分&裏返して1分など少し長めに焼くのもオススメ♪
焦げすぎないように気をつけてね★

その他、様々なお料理に使えます♡

要冷蔵

※消費期限は商品の裏面に記載 ※開封後は消費期限にかかわらず、お早めにお召し上がりください

TAKE OUT

36
SABU-ROKU
CHOPPERS

自家製ハム&ソーセージ屋の
本気のホットドッグ!

ホットドッグ

サブロー
36 [フランク] ドッグ 600 税込
自家製フランクに
ザワークラウト&赤キャベツ



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

晩ごはんのおかず

ハンバーグ 750 税込

チャーシュー 880 税込

豚肩ロースの塊肉を香ばしく焼き付けた後、
甘辛く2時間煮込んだ塊肉♪
ごはんの上にドンッとのせるもよし、酒アテとしても◎



揚げもの

お時間いただけましたら
揚げたて、ご用意します!

冷めても旨い!
鶏もも唐揚げ { 3個 350 税込
6個 600 税込
8個 790 税込

ポテトフライ 450 税込

フィッシュ & チップス 750 税込
甘エビも入ってます♪

唐揚げに添えたり♪ 白身やポテトに♪
一緒にどうぞ!
自家製タルタル 120 税込



お土産に
いかがですか♪ 自家製たまごプリン 250 税込

弁当

熱々の出来たて、
ご用意します!

人気

ハンバーグ弁当

- ・グリルハンバーグ
- ・CHOPPERS ハム
- ・タルタルチキン
- ・ちょこっとナポリタン

¥1000 税込



缶飯

フタがしっかり閉じて、持ち運びも便利♪
パカッと開けて、お召し上がりください!



ハムカラ 海苔弁

- ・ミニハムカツ
- ・鶏のカラ揚げ

¥800 税込



ピリ辛 タコライス

- ・タコライス
- ・半月の自家製ハム

¥950 税込



お好みでライムを
キユッと搾って☆

ハムとゴと一緒にいかがですか?!

コンビーフのポテサラ 300 税込

キャロットラペ (クミン風味) 300 税込

赤キャベツラペ 300 税込

アンチョビブロッコリー 380 税込

ゴボウと無花果のキャラメリゼ 430 税込



ヘルシーな呑みアテにオススメ♪
前菜 4種 750 税込

- ・キャロットラペ
- ・赤キャベツラペ
- ・アンチョビブロッコリー
- ・ゴボウと無花果のキャラメリゼ



自家焙煎のコーヒーをご用意しています

TAKE OUT 36 Coffee

36 SABU-ROKU CHOPPERS



Today's コーヒー (Hot or Ice)	税込 300
Premium コーヒー (Hot or Ice)	税込 360
ベーコン・ブレンド (Hot or Ice)	税込 480
オ・レ (Hot or Ice)	税込 480
Specialty コーヒー (Hot or Ice)	税込 600
↳ エチオピア/イルガチェフェ G1	+ 税込 100

コーヒー豆販売!

グアテマラ〈中深煎り〉..... 360/50g

馴染み深い、深みのある味わい。ストックしておきたい一品。

ベーコン・ブレンド〈深煎り〉..... 450/50g

至高の深煎りブレンド。どっしりとしたコクとビターでリッチな味わい。

ケニア〈深煎り〉..... 450/50g

コク深とキレの共存。心地よい余韻が、リッチに彩る。

グアテマライエローブルボン〈中深煎り〉... 480/50g

希少! そして、極上。完璧な味わい。

インドネシア マンデリン〈深煎り〉..... 480/50g

スマトラ島の高級銘柄“マンデリン”。大粒のロットのみを使用。

エチオピアイルガチェフェ G1〈浅煎り〉... 540/50g

エチオピアが誇る、最高品質の甘さと驚き。浅煎りが好きになる一杯。

