



サル・ベーコンのソーセージ・ベーコン・ハムは全て自家製です。肉を挽き、塩&スパイスで味を入れ、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。



# Sausage 自家製ソーセージ

名物

自家製 焼ソーセージ Grilled roast sausage

5本... 450 (税込495)

8本... 680 (税込748)

10本... 850 (税込935)

12本... 1000 (税込1100)

15本... 1200 (税込1320)

サル・ベーコン名物の“焼ソーセージ”は、南ドイツのニュルンベルクで食べたブラートヴルストがベース。クセのない優しい味で、細くて短くて何本でも食べられそうなノンスモークソーセージ。おひとり4~5本が目安です!

おすすめ!! 焼ソーレソーレ

ザワークラウト(キャベツの酢漬け)ソーセージの付け合せと言えばコレ!

(小) 150 (税込165)

(大) 300 (税込330)



## Friends of Beer ビールの友



ポテトサラダ Potato salad 480 (税込528)

まずは、コレ! 皮付きのジャガイモをしっかりマッシュ。自家製ベーコンの薫香が香る、マヨたっぷりのシンプルポテサラ。

原木おかかのオニオンサラダ Onion salad with Soft Dried Bonito 680 (税込748)

玉ねぎスライスの上に、半生カツオの削り節を、てんこ盛り! 新玉ねぎの季節が、特におすすめ!

本日の焼野菜 Today's grilled vegetables 430 (税込473)

こぼれポテトフライ Fried potato 500 (税込550)



季節の魚介のフィッシュ&チップス Seasonal seafood fish & chips 880 (税込968)

ほくほくの白身魚フライとポテトフライ。イギリスの伝統的なファストフードに季節の魚介をプラスした、ビールを呼ぶ一皿! ※写真は「真鯖と白身魚のフィッシュ&チップス」です

## Pilaf & Spaghetti ピラフ&スパゲター

海老ピラフ Shrimp pilaf 850 (税込935)

エビ好き店主曰く、「サル・ベーコンのメは、コレ!」



BEEFピラフ Beef pilaf 1100 (税込1210)

香ばしく焼いた牛肉にガーリックソースを絡めたピラフです!

極太焼そばナポリタン Napolitan Spaghetti 1100 (税込1210)

自家製フランクフルトをドンッと1本のつけます!

自家製 昔プリン Pudding 350 (税込385)

ちょっと固め、ビターなカラメル、サルの大人のプリンです!

## Sausage 自家製ソーセージ

スモークソーセージ/豚×牛 自家製 フランク 1本 480 (税込528) Frankfurt sausage

肉々しさと薫香がビールを誘う粗挽きソーセージ。お好みでケチャップを付けて♪

ノンスモークソーセージ/豚×豚 自家製 椎茸ソーセージ 1本 480 (税込528) Shiitake mushroom sausage

能勢の原木椎茸を練り込んだ旨味たっぷりのソーセージ。期間限定です!



スモークソーセージ/豚×牛 自家製 チョリソー Chorizo sausage 5本 630 (税込693)

カイエンペッパーの辛さの中に、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♪

## Bacon

自家製ベーコン ~スペイン産栗豚~

自家製 炙りベーコン 600 (税込660) Roast Bacon

噛み締めると旨みがじわっと出てくるサル・ベーコン自慢の一品。一切れ目はそのまま、二切れ目は粒マスタードか西洋ワサビで!



## Ham & Smoke 自家製ハム&スモーク

自家製 ロースハムの切り落とし Loin roll ham 550 (税込605)

ブナのチップで約12時間ゆっくり燻し、燻香をまとったロースハムを、敢えてざっくり手切りで!

自家製 豚バラの燻製 Smoked pork back ribs 680 (税込748)

スペインはガリシア地方の柔らかくジューシーな“栗豚”で仕込みました!

自家製 トマト&バジル&チーズのハム Tomato & basil & cheese ham 430 (税込473)

トマトとバジルとチーズを練り込んだ小さなハム。通称: Hamマルゲリータ!

自家製 コンビーフ 550 (税込605) Corned beef

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 税込132

ビールに合う モクモク スモーク盛り

自家製 ミニモク盛り Assorted Mini Moku 780 (税込858)

{ 燻製玉子・燻製枝豆・燻製チーズ・燻製ささみ・原木おかか切り落とし }



厳選の3タップ


# Draft Beer

樽生ビール



 **ハートランド 550** (税込 605)  
HEARTLAND

麦芽100%! アロマホップ100%!  
厳選されたドイツのアロマホップが醸し出す  
爽やかな香りが、麦本来の旨みを引き立ててくれます。  
オールモルトながら、クセの無い、透明感のある  
穏やかな味わいは、何杯飲んでも飲み飽きない、  
サル・ペーコンの一押しビールです。

 当店の**ハートランド**は、ビールの苦みを泡に移すことで、ビール自体は  
口当たりの良いなめらかな味になるよう狙った**当店独自の“三度注ぎ”**です。  
その為、少しばかり提供時間がかかりますが、暫しの我慢、お願いします!!

**トウナー**   
**ヘレス・ヘフェヴァイツェン** (大) **850** (税込 935)  
**1200** (税込 1320)

Tucher Helles Hefe Weizen ..... **ドイツでは主流の現地サイズ!**

1672年 ニュルンベルクに設立された、  
老舗ブルワリーの小麦ビール。  
芳醇なモルトのフレーバーに、バナナのようなコクのある香りと、  
爽やかなレモンのようなスッキリとした心地よい余韻…  
無濾過ゆえの複雑味が楽しめるヴァイツェンです。



**リーゲレ・ケラービア**  **880** (税込 968)

RIEGELE Kellerbier

1386年バイエルン州に設立された、  
歴史ある醸造所によるケラービア。  
かつては地下室(Keller)で貯蔵され、醸造に関わる人や地元の人しか  
飲めなかったとされる、無濾過のビールです。  
小麦麦芽、大麦麦芽、エール酵母の華やかさと  
コクもありつつ、スッキリとした味わいのフレッシュなビールです。




## Bottled Beer 瓶ビール



**パウラーナー  
ヘフェヴァイス** PAULANER Hefe-Weißbier **330ml 880** (税込 968)

ビール王国・本場ドイツで、愛され度 No.1 のパウラーナー醸造所。  
原料の50%以上に小麦を使うヴァイツェンは、白濁したクリーミーな泡立ちと、  
フルティーでまるやかで、コクのある味わい。



**リーゲレ  
ドウンケル**  RIEGELE Aechtes Dunkel **500ml 1250** (税込 1375)

1386年にバイエルン州アウグスブルクに設立された、歴史ある醸造所。  
スッキリと飲みやすく、焙煎香はしっかりの黒ビール。



**シュレンケラ・ラオホビア  
メルツェン** Schlenkerla Rauchbier Märzen **500ml 1250** (税込 1375)

ラオホ(燻製)ビールの代名詞的な存在。  
スモーキーな独特な香りと、しっかりした苦みが味わえます。



**シュナイダー・ヴァイセ**  **アのデザートビール**  
**アヴェンティヌス アイスボック** SCHNEIDER WEISSE Aventinus Eisbock **330ml 980** (税込 1078)

アルコール度数12%。強力なアロマと強烈なフレーバーは、もはやワイン?!

## Beer Cocktail ビアカクテル

**自家製レモネードビア** Lemonade beer ..... **750** (税込 825)

自家製レモネード + 樽生ハートランド

**シャンディ・ガフ** Shandy Gaff ..... **680** (税込 748)

辛口ジンジャーエール + 樽生ハートランド

**ブラッド・オレンジビア** Blood Orange beer ..... **680** (税込 748)

ブラッドオレンジジュース + 樽生ハートランド

**フリーユ・ラドラー (瓶)**  Früh Radler ..... **780** (税込 858)

フリーユ・ケルシュ(ビール)とレモネードを1:1で割った、本場ドイツのビアカクテルです。

## Wine ワイン

**グラスワイン** (白 or 赤) ..... **各550** (税込 605)

Glass of wine

**ホットワイン** (赤/冬期のみ) ..... **650** (税込 715)

Glühwein

**ボトルワイン** (白 or 赤 or スパークリング) ..... **ALL 2800** (税込 3080)

Bottled wine

## Other その他

**ハイボール** <デューズ> ..... **セミダブル 500** (税込 550)

Highball <Dewar's>

**ダブル 580** (税込 638)

**レモンチューハイ** ..... **500** (税込 550)

Japanese spirits with lemon

**自家製オレンジ&紅茶酢** ..... **チューハイ 650** (税込 715)

Orange & Tea vinegar

**ソーダ割り** <ノンアルコール> **550** (税込 605)

## Soft Drink ソフトドリンク

**自家製レモンスカッシュ** Lemon soda ..... **600** (税込 660)

**ジンジャーエール** (辛口) Ginger ale ..... **500** (税込 550)


**ブラッド・オレンジジュース** Blood Orange juice ..... **500** (税込 550)

**コーラ** Cola ..... **500** (税込 550)

**ウーロン茶** Oolong tea ..... **450** (税込 495)

**フリーユ・ノンアルコール (瓶)**  Früh Kölsch Alkoholfrei 0.0% **780** (税込 858)



 **ビールに合う 自家製 白フランクドッグ**

**13~17時  
限定!**

**ソーセージ屋のホットドッグ** ..... **680** (税込 748)

国産小麦の全粒粉のパンに、ザワークラウト&自家製の白フランク!  
てっぺんの赤キャベツのラペとディルがアクセント♪

# Gohan until 17:00

17時までの限定フードです!



遅めのランチや仕事の合間の休憩に♪  
樽生ビールも繋いでます♡

## BEEF ピラフ



香ばしく焼いた牛肉に  
ガーリックソースを絡めた  
ピラフです!

1100 (税込 1210)

## 極太 焼そば ナポリタン



極太麺で作るナポリタンに  
自家製フランクフルトを  
ドンッと1本のつけます!

1100 (税込 1210)

## ビールに合う♪ ソーセージ屋の ホットドッグ



国産小麦の全粒粉のパンに、  
ザワークラウト&自家製の白フランク!  
てっぺんの赤キャベツのラペと  
ディルがアクセント♪

680 (税込 748)

平日 昼呑み限定

# ハム 食べ放題!

切りたてを  
ご用意!

最終受付 16:30  
(滞在時間: 2時間)  
(ラストオーダー: 1.5時間)

こだわりの手作りハム3種と  
フランス産サラミの食べ放題!  
お好きなだけどうぞ♪

A



自家製 ビアシンケン  
(ビールに合うハム)



自家製 ロースハム



自家製 実山椒の小さなハム

ワインとの  
相性も◎



ソシソンプレーン  
(サラミ)

右記のハム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 +900 (税込 990)

Special!

平日 昼呑み限定

# ハム 食べ放題!

切りたてを  
ご用意!

最終受付 16:30  
(滞在時間: 2時間)  
(ラストオーダー: 1.5時間)

ハモン・セラーノの最高峰!  
人気のスペイン産ハモン・テルエルも  
食べ放題なんです!!!

B



自家製 ビアシンケン  
(ビールに合うハム)



自家製 ロースハム



自家製 実山椒の小さなハム



ソシソンプレーン  
(サラミ)

ワインとの  
相性も◎



ハモン・テルエル18ヶ月  
(生ハム)

右記のハムが何度でもお替わり自由!

1名様

1200  
(税込 1320)

2名様

2300 (税込 2530)

★1名様 追加ごとに +1100 (税込 1210)