

ORIGINAL CRAFT BEER

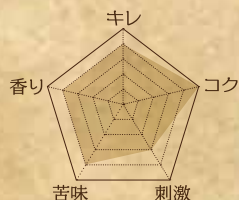
チャージ 300円

長濱浪漫ビール 代表銘柄

【長浜エール】

Nagahama Ale

柑橘系の香りとモルトの旨味のバランスが秀逸。創業当初より作り続けた長濱浪漫ビールを代表する味わいです。



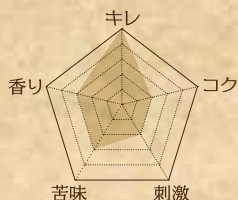
アメリカンペールエール 6%

1杯目に最適！

【淡海ピルスナー】

Oumi Pilsner

ほのかな香りとモルトのコクが丁度良い！のと越してグッと楽しめる最初の1杯に最適のビールです。



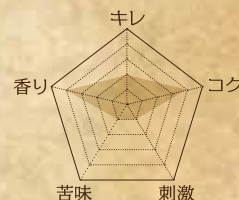
ボヘミアンピルスナー 5%

小麦で仕込んだ 特別ビール

【伊吹ヴァイツェン】

Ibuki Weizen

苦味が少なくフルーティー。小麦の風味と、酵母由来のバナナ香が合わさった、ジューシーな味わいをお楽しみいただけます。



ヴァイツェン 5%



テイस्टینگ
グラス

150ml
380円



スリムグラス

290ml
650円



パイングラス

380ml
780円



ピッチャー

1600ml
2,600円

※表示価格はすべて税抜きです。The price on this menu without tax.

長濱蒸溜所

NAGAHAMA DISTILLERY



獅子ゆず使用
蒸溜直後のウイスキーをご堪能頂けます

長濱ハイ

樽熟成前のニューメイクで作った無職透明なハイボール。モルティでボリュームのある味わいをお楽しみ頂けます。

ピート/ノンピート 各600円

「ピート」とは、炭化した泥炭（炭化のあまり進んでいない石炭）です。ピートの煙で麦芽を乾燥させ、そのいぶした香りが麦芽につく事によって、ウイスキー特有のスモーキーな香りが生まれます。



獅子ゆず
使用

長濱発！ フレンドッドモルトウイスキー **AMAHAGAN** アマハガンシリーズ ストレート / ロック / 水割 / ソーダ割

Edition No.1

Non Chill-filtered, Non Coloured



長濱モルト由来の円みのある麦芽の香り、全体をバニラの甘い香りが包み込みます。

おすすめは
ハイボール

Glass 600円

Edition No.2

Red Wine Wood Finish



赤ワイン由来の風味と長濱独特のモルティータが絶妙に調和しています。

おすすめは
ハイボール

Glass 650円

Edition No.3

Mizunara Wood Finish



オレンジやりんごなど暖みある果実の香りと甘いキャラメルのような風味を感じます。

おすすめは
ストレート

Glass 700円

Edition 山桜

Yamazakura Wood Finish



品のある甘く優しい麗らかな香り立ち。アフターには紅茶の様な心地よい渋みが訪れます。

おすすめは
ロック

Glass 650円



おすすめ飲み比べセット

AMAHAGAN テイスティングセット 1,800円

Edition No.1
Non Chill-filtered, Non Coloured

Edition No.2
Red Wine Wood Finish

Edition No.3
Mizunara Wood Finish

Edition 山桜
Yamazakura Wood Finish

お好みの3種類をお選び下さい

※表示価格はすべて税抜きです。The price on this menu without tax.



近江牛



長濱浪漫
看板メニュー
Signature Dish

近江牛の
美味しさは
この一品で納得！

近江牛イチボのローストビーフ 80g

少量しか取れない、希少部位「イチボ」。霜降りの甘さと赤身の旨味を合わせ持つ凝縮された味をご堪能下さい！

1,980円

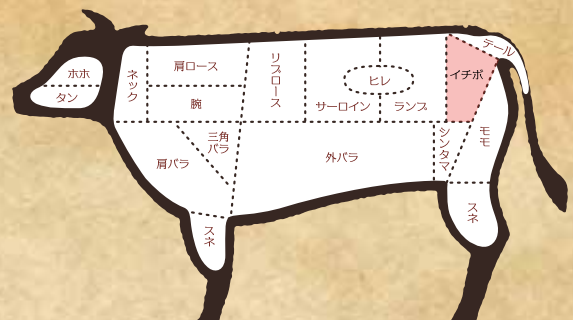


数量
限定

近江牛 イチボユッケ

近江牛の「イチボ」のみを使用した贅沢ユッケです。

2,000円



ランスと呼ばれるおしり上部のお肉のうち、下側のやわらかい部分を特に切り出した希少部位。牛のおしりの骨はH型なのでH-bone（エイチボーン）と呼ばれており、それが訛ってイチボと呼ばれるようになったと言われています。

※表示価格はすべて税抜きです。The price on this menu without tax.

日本三大和牛「近江牛」

約400年という、日本で最も歴史のあるブランド和牛です。そのきめ細かい肉質と、甘い脂は、口の中でとろけるほど美味しいと言われます。是非、ご堪能下さい。



料理長
おすすめ!

とろける食感&充実の旨味 近江牛のにぎり

赤身と刺しのバランスが最適な部位を使用しております。
近江牛本来の旨味とシャリの融合をご堪能下さい。

2貫 1,000円

近江牛 ランプステーキ 120g

あっさりとした脂と濃厚な赤身の味が特徴的な人気部位ランプ。
厚切りステーキでご堪能下さい!

2,500円



当店
人気
メニュー
Very popular

近江牛入りBIGハンバーグ 300g

近江牛の入った、ビッグで
ジューシーなハンバーグです。

1,680円



近江牛 赤身サイコロステーキ 80g

多様な部位の上質且つ濃厚な
赤身肉をお手頃価格でどうぞ。

1,680円



地元野菜と近江牛のロースト

近江牛と地元野菜をふんだんに
使ったローストです。

1,500円

※表示価格はすべて税抜きです。The price on this menu without tax.

SALADA

サラダ

近江野菜ヴェルデ fras



程よい苦味と茎のシャキ
シャキした食感が美味し
く、あくみ・青臭さが少
ないのが魅力です。

地元長浜の新鮮な野菜をふんだんに使用！

ヴェルデ fras と

15種類野菜のシーターサラダ

1~2人前

3~4人前

小 **780** 円 大 **1,280** 円



半熟卵のポテトサラダ

とろ〜り半熟卵と、ぽってり
ポテトのデリ風ポテトサラダ。

600 円



シャキシャキ大根サラダ

みずみずしい大根とヴェルデ
野菜をシソドレッシングで♪

480 円

スモークサーモンのカルパッチョ

旨味のつまった濃厚サーモンを
あっさりマリネでどうぞ。

850 円



※表示価格はすべて税抜きです。The price on this menu without tax.

Specialty

近江名物



(写真はサイズです)

滋賀の伝統郷土料理 こだわりの鮒ずし

日本古来の鮒ずしの代表的な一種で、琵琶湖産のニゴロスナを使い古代から作られ続けている滋賀県の郷土料理です。

3~4切 5~6切
小 **580** 円 大 **980** 円



湖国の珍味を一皿で！ 湖国三種盛

近江特産の鮒寿司、赤こんにゃく、しじみの佃煮がすべて味わえる豪華三種盛りです。 ※仕入状況により一部変更になる場合がございます。

780 円

※表示価格はすべて税抜きです。The price on this menu without tax.

★★★★★
Go with beer

ビアホールの定番

★★★★★
当店
人気
メニュー
Very popular



自家製ビール仕込 サクサクフィッシュ&チップス

イギリス発祥のビアホール定番料理。自家製クラフトビールを生地にあんに練りこみ、サクサクに仕上げた当店人気メニューです！

1~2人前

3~4人前

小 **780円** 大 **1,280円**

長濱浪漫ビール
新名物
New specialty



丸ごとフライドカレーチキン

モモ肉を丸ごと1枚使用。ガツンとくるカレー味とビールの相性は抜群！

800円



自慢のフライドチキン

自慢のオリジナルチキン！こだわりの衣とジューシー感を是非！

600円



オランダ産フライドポテト

ビールには欠かせない！ボリューム満点の皮付きフライドポテト。

400円



のびるチーズスティック

モッツァレラチーズを使用した伸びるチーズフライ！

600円

※表示価格はすべて税抜きです。The price on this menu without tax.

滋賀湖北 木之本の
人気パン屋さん
つるやパン 付き



エビとホタテの贅沢アヒージョ
人気のアヒージョがグレードアップ！
魚介の旨味を凝縮！長浜名物つるやの
丸いパンとの相性は抜群 **1,000円**

滋賀湖北 木之本の
人気パン屋さん
つるやパン 付き



まるごとカマンベールのアヒージョ
ビールのおつまみ新定番！カマン
ベールチーズを丸ごと贅沢に使用し
た濃厚アヒージョです。 **1,000円**



**手造り
ジャーマンポテト**
ビアホールの定番！ソーセー
ジ入り。仕上味はオーブンで
こんがりと焼いて、美味しさ
倍増！ **750円**



**濃厚トマトの
チキンボール**
あっさりとした肉質と
濃厚チーズ、トマトソース
がベストマッチ。 **700円**



**数量
限定** **世界のチーズ
盛り合わせ**
カマンベール、ゴーダ、アジ
アーゴ、グラナ・パダーノ、
ミモレット、チェダー等、ビール
に合う最適なチーズをご提案
致します。 **1,000円**

※表示価格はすべて税抜きです。The price on this menu without tax.

☆☆☆☆
ステーキ



ビールとお肉の
相性は抜群！

食べごたえある1ポンドステーキ

1ポンド WILDステーキ

アメリカ産牛ならではお肉の旨味を直にご堪能頂けるボリューム満点の1ポンド(約453g)ステーキです！

3,800円



別名バームクーヘン豚！滋賀県産銘柄豚！

滋賀県産 藏尾ポークステーキ 150g

バームクーヘンをそのまま餌に使用し、甘みと旨味のバランスが抜群の滋賀県産銘柄豚です。



1,800円

※表示価格はすべて税抜きです。The price on this menu without tax.



Sausage

ソーセージ



近江牛の旨味を凝縮！ 近江牛ソーセージ

近江牛のカルビ、ハラミ、ロースを使用したソーセージ。独特の旨味と、大ぶりのソーセージの食べ応えをご堪能下さい！

1,200円



3種の伊吹ソーセージ (粗挽き・ペッパー・チリ)

自然に恵まれた伊吹山の麓で造られた本物の手造りハム。脂身が甘く歯ごたえがあり、肉のうまみがギュッと詰まった本物の美味しさをお楽しみ下さい。

780円

※表示価格はすべて税抜きです。



Sausage

ソーセージ



滋賀湖北 木之本の
人気パン屋さん
つるやパン 付き

★★★★★
当店
人気
メニュー
Very popular

ドイツの名物ソーセージ料理

ハライコ リーズンカリーヴルスト

ドイツから直接輸入したソーセージと、自家製カレーソースを
組み合わせた オリジナルカリーヴルストです。

1,000円

えらべるソーセージ

You can order one.

1本からお選びいただけます

- | | | | |
|--------------|------|----------------|------|
| 1] ポークウィンナー | 100円 | 5] チェダーチーズフラッツ | 350円 |
| 2] 粗挽きフレーン | 250円 | 6] ハースフランク | 400円 |
| 3] 粗挽きレモンパセリ | 250円 | 7] 特大フランク | 600円 |
| 4] スモークフラッツ | 350円 | 8] トルネード | 700円 |



お得なソーセージ 盛り合わせセット

ソーセージが1本ずつ、全種8本入って
います。3名以上のお客様にオススメ!

3,000円 ▶ **2,780円**

※表示価格はすべて税抜きです。The price on this menu without tax.

★★★★★
PLUS ONE

フランスワン



近江牛が
入っています

★★★★★
長濱浪漫
看板メニュー

Signature
Dish

長濱浪漫ビール 伝統の一品 手作り焼きカレー

創業当時から守り続ける伝統の料理です。近江牛入カレーをじっくり焼き上げ、ドリア風に仕上げています。チーズと卵でまろやかな味わいに。

1,280円



半熟卵のカルボナーラ

半熟卵と濃厚なカルボナーラソースがベストマッチ。ピリッと辛い黒コショウが決め手の濃厚パスタ

1,000円



ミートソースのチキンボールパスタ

新名物チキンボールをふんだんに使用。トマトソースとチキンボールの相性は抜群！

1,200円



イタリア産生ハム使用 ビスマルクピザ

トマトソース、生ハム、半熟卵の相性は抜群！濃厚な味わいをお楽しみ頂けます。

ハーフ 700円
ホール 1,280円



鴨の照りマヨピザ

お子様から大人まで人気のある照り焼きピザに鴨を使用し、贅沢に焼き上げた一品です。

ハーフ 700円
ホール 1,280円

※表示価格はすべて税抜きです。The price on this menu without tax.

スピードおつまみ

近江牛の土手煮



旨みと甘みがしっかりまとまった極上の逸品です。

880円

黒枝豆粗塩オーブン焼き



大粒の黒枝豆をオーブンでじっくり焼き上げました。

600円

生ハムの盛り合わせ



イタリアン生ハム。フロシュート、コッパ、サラミをオリーブオイルでどうぞ。

880円

鴨のロース



弾力のある脂身、柔らかくジューシーな赤身。上質な旨味をお楽しみください。

800円

とまらん棒



名の通り、食べ始めたら止まらない！コンソメ味です。

400円

長浜産がまぼこ



長浜産のがまぼこです。最初の一品にどうぞ！

400円

ピリ辛ピクルス



パリッとした新鮮な西洋キュウリをスパイスとハーブをスレンドしたビネガーに漬け込みました。

400円

サルサソースのナチョス



ビールとの相性は抜群！ピリッと辛いサルサソースの味わいをお楽しみください。

600円

クリームチーズとメープル



女性にオススメ！クラッカーと一緒に召し上がり下さい。

600円

チョコレート盛り合わせ



是非ウイスキーと一緒にのお楽しみ下さい。

600円

果実酒

ロック / ソーダ / 水割

梅酒 400円 ゆず酒 400円

焼酎

ロック / ソーダ / 水割 / お湯割

芋 500円 麦 500円

清酒

冷 / 燗

1合 500円

ワイン

グラス

赤 500円 白 500円



世界中のコンテストや品評会で受賞歴を誇る
チリのインドミタシリーズ



インドミタGR
カベルネ・ソーヴィニヨン

ワイン評価誌「デキャンター」
で世界1位に輝きました。果
実味と酸のバランスが絶妙な
重口の赤ワインです。



インドミタGR
シャルドネ

トロピカルフルーツのよう
な香り。シャープな酸味と
ふくよかな果実味をお楽しみ
頂ける、辛口の白ワインです。

750ml

2,500円

750ml

2,500円

カクテル

ジントニック

カシスオレンジ

ファジーネーブル

各種 500円

ソフトドリンク

ウーロン茶

オレンジジュース

グレープフルーツジュース

カルピス

ジンジャーエール

コーラ

各種 300円

アイスコーヒー

ホットコーヒー

各種 350円

さんざしジュース

生バナナジュース

各種 400円

ドイツ産
ノンアルコールビール

500円

★★★★★
Dessert

デザート

新感覚
アイスケーキ！



口どけカッサータ

生クリームとドライフルーツをふんだんに使用した新感覚デザート。ウイスキーと一緒にどうぞ！

800円



長濱 コーヒーゼリー

蒸溜したてのウイスキー「ニューメイク」をブレンドしたアイリッシュコーヒー風コーヒーゼリーです。

650円

なめらか 自家製プリン

生クリームと口どけのよいプリンのマリナーージュ。

500円



AMAHAGAN 使用

大人のウイスキーパウンドケーキ

長濱蒸溜所代表銘柄のAMAHAGANを生地に練りこんだオリジナルパウンドケーキです。大人なひと時のお供にどうぞ。

800円

※表示価格はすべて税抜きです。

ALL YOU CAN DRINK FOR 1,980 YEN.

飲み放題 PLAN

クラフトビール、クラフトウイスキーなどを
お楽しみいただける **お得なプラン**です！

- ・グループ皆様でご注文をお願い致します。グラス交換制です。
- ・別途 400円以上のお料理を お1人様 2品以上ご注文下さい。
- ・2時間制 ラストオーダーは90分です。(営業時間に準じます)
- ※ラストのピッチャー注文はご遠慮下さい。

お一人様 1,980円

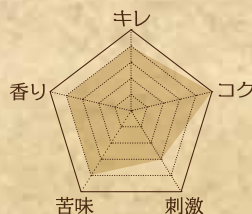
1,980円は飲み物料金のみ、別途2オーダーお願いします



長浜エール Nagahama Ale

アメリカンペールエール 6%

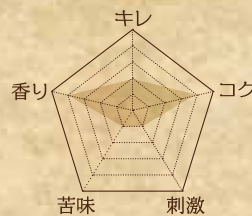
柑橘系の香りとモルトの旨味のバランスが秀逸。
創業当初より作り続けた浪漫ビールを代表する
味わいです。



伊吹ヴァイツェン Ibuki Weizen

ヴァイツェン 5%

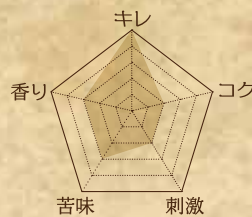
苦味が少なくフルーティー。小麦の風味と、酵母
由来のバナナ香が合わさった、ジューシーな味わい
をお楽しみ頂けます。



淡海ピルスナー Oumi Pilsner

ボヘミアンピルスナー 5%

ほのかな香りとモルトのコクがちょうど良い。
のど越しでグッと楽しめる最初の1杯に最適の
ビールです。



グラスワイン
赤 / 白

日本酒
冷 / 燗

芋焼酎・麦焼酎
ロック / 水割り / ソーダ割

ソフトドリンク

- ウーロン茶
- アイスコーヒー
- カルピス
- コーラ
- オレンジジュース
- グレープフルーツジュース
- 生バナナジュース
- ノンアルコールビール

🚗 ソフトドリンク
飲み放題

お一人様 980円

+ 限定ビール!

※詳しくはスタッフまで



長濱ハイ

ピート/ノンピート

樽熟成前のニューメイクで作った、無色透明
なハイボール。モルティでボリュームのある
味わいをお楽しみ頂けます。

AMAHAGAN

ストレート/ロック/水割り/ソーダ割り

長濱モルト由来の円みのある麦芽の香りと、オレンジ
チョコレートを連想。フルーティーさと深みが複雑に
絡み合い、全体をバニラの甘い香りが包み込みます。



※表示価格はすべて税抜きです。The price on this menu without tax.