

ORIGINAL CRAFT BEER

チャージ 300 円 (税込 330 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。



ボヘミアンピルスナー 5%

小麦で仕込んだ 特別ビール

【伊吹バイツェン】 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%



テイステイング
グラス

150ml

380 円
(税込 418 円)



スリムグラス

290ml

650 円
(税込 715 円)



パイングラス

380ml

780 円
(税込 858 円)



ピッチャー

1600ml

2,600 円
(税込 2,860 円)

長濱ハイ

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。

ピート/ノンピート 各600円 (税込 660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
蒸溜直後のウイスキーを、ご堪能頂けます



獅子ゆず
使用

長濱発！ フレンデ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
(税込 660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
(税込 715円)

Edition No.3

Mizunara Wood Finish



オレンジやりんごなど暖か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
(税込 770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
(税込 715円)

AMAHAGAN テイスティングセット 1,800円
(税込 1,980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

おすすめ飲み比べセット





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あわせ持つ凝縮された味をご堪能下さい！

1,980 円
(税込 2,178 円)

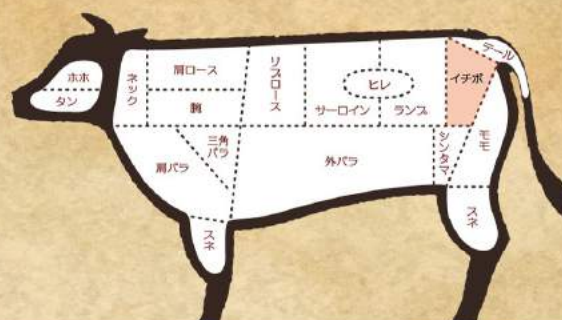


数量
限定

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
(税込 2,200 円)



ランブ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。

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**
(税込 1,100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
(税込 2,750円)



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
(税込 1,848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
(税込 1,848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
(税込 1,650円)

SALADA

サラダ



地元長浜の新鮮な野菜をふんだんに使用！

地元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
(税込 858 円)	(税込 1,408 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
(税込 660 円)



シャキシャキ大根サラダ

みずみずしい大根と地元野菜を
シソドレッシングで♪

480 円
(税込 528 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
(税込 935 円)





Specialty

近江名物



滋賀の伝統郷土料理 こだわりの鮎ずし

日本古来の酢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
小 **580** 円
(税込 638 円)

5～6切
大 **980** 円
(税込 1,078 円)



湖国の珍味を一皿で！ 湖国三種盛

近江特産の鮎寿司、赤こんにやく、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
(税込 858 円)

★★★★★
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ふんだんに練りこみ、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**
(税込 858円) (税込 1,408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
(税込 880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
(税込 660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
(税込 440円)



のびーるチーズスティック

モッツアレラチーズを使用した伸び〜るチーズフライ！

600円
(税込 660円)

滋賀湖北 木之本の
人気パン屋さん
つるやパン 付き

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
(税込 1,100 円)

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
(税込 1,100 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。仕上はオーブンで
こんがりと焼いて、美味しさ
倍増！

750 円
(税込 825 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
(税込 770 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
(税込 1,100 円)

☆☆☆☆
ステーキ

1 POUND



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
（税込 4,180円）



別名バームクーヘン豚！滋賀県産銘柄豚！

滋賀県産 蔵尾ポークステーキ 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
（税込 1,980円）

★★★★★
Sausage

ソーセージ




近江牛が
入っています

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
(税込 1,320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
(税込 858円)



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
(税込 1,100 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 (税込 110 円) | 5] チェダーチーズフラッツ | 350 円 (税込 385 円) |
| 2] 粗挽きフレーン | 250 円 (税込 275 円) | 6] ハーフフランク | 400 円 (税込 440 円) |
| 3] 粗挽きレモンパセリ | 250 円 (税込 275 円) | 7] 特大フランク | 600 円 (税込 660 円) |
| 4] スモークフラッツ | 350 円 (税込 385 円) | 8] トルネード | 700 円 (税込 770 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
(税込 3,058 円)

★★★★★
PLUS ONE

フラスワン



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

(税込 1,408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
(税込 1,100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
(税込 1,320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
(税込 770円)
ホール 1,280円
(税込 1,408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
(税込 770円)
ホール 1,280円
(税込 1,408円)

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
(税込 968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
(税込 660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
(税込 968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
(税込 880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
(税込 440円)

長浜産かまぼこ



長浜産のかまぼこです。最初の一品にどうぞ！

400円
(税込 440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ブレンドしたビネガーに漬け込みました。

400円
(税込 440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
(税込 660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
(税込 660円)

チョコレート盛り合わせ



是非ウィスキーと一緒にのお楽しみ下さい。

600円
(税込 660円)

果実酒

ロック / ソーダ / 水割

梅酒 400円 ゆず酒 400円
(税込 440円) (税込 440円)

焼酎

ロック / ソーダ / 水割 / お湯割

芋 500円 麦 500円
(税込 550円) (税込 550円)

清酒

冷 / 燗

1合 500円
(税込 550円)

ワイン

グラス

赤 500円 白 500円
(税込 550円) (税込 550円)



INDOMITA
CASABLANCA & MAIPO VINEYARDS

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。

750ml

2,500円
(税込 2,750円)



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
(税込 2,750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
(税込 550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
(税込 330円)

アイスコーヒー

ホットコーヒー

各種 350円
(税込 385円)

さんざしジュース

生バナナジュース

各種 400円
(税込 440円)

ドイツ産
ノンアルコールビール

500円
(税込 550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
(税込 880 円)



長濱 コーヒーゼリー

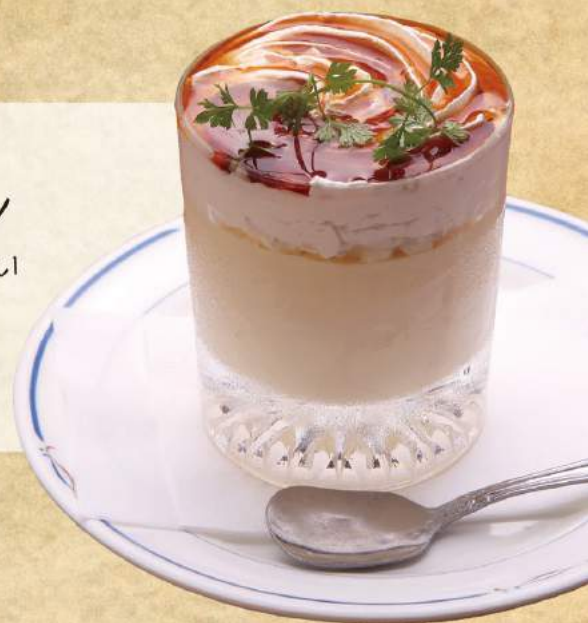
蒸溜したてのウイスキー「ニューメイク」をブレンドした アイリッシュウイスキー風コーヒーゼリーです。

650 円
(税込 715 円)

なめらか 自家製フリン

生クリームと口どけのよいフリンのマリアージュ。

500 円
(税込 550 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
(税込 880 円)



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愉しみいただける **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

(税込 2,178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。



伊吹バイツェン
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**
(税込 1,078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と連想。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。

