

冷菜

盛り合わせ

★内容はスタッフにお尋ねください

前菜 5 種盛り合わせ
Assorted 5 appetizers /
Vorspeisenplatte für 2personen

¥2,200

前菜 3 種盛り合わせ
Assorted 3 appetizers /
Vorspeisenplatte für 1person

¥1,650



ウトペネッツ

Pickled Sausaged / Essingwurst (Utopenec)

チェコの定番居酒屋おつまみ。
冷製ソーセージの酢漬け。

¥880



ニシンの酢漬け

Pickled Herring / Bismarckhering

北ドイツ定番のニシン(ヘリング)の酢漬け。
自家製。

¥1,050



ゴルゴンゾーラの ポテトサラダ

Gorgonzola potato salad /
Kartoffelsalat mit Mayonnaise und Gorgonzola
ゴルゴンゾーラを練り込んだポテトサラダ、
一癖ある味わいにビールが進みます。

¥720

ハチミツ追加 ¥200



自家製レバーペースト

Chicken liver pate / Hühnerleberpastete

隠し味でイエガーマイスター(薬草酒)を
使用した自家製レバーペースト。

¥1,320



オバツダ

Cheese spread / Obatzda

バイエルンのピアガーデンや
ビアホールで定番のチーズディップ。

¥770

付け合せのパンが
足りない方に

追加

ブレッツェルスライス

Sliced Pretzel / 1/2 Laugenstange
in Scheiben schneiden

¥330

おつまみ



ブレッツェル prezel / Brezel

ドイツ発祥のビールと非常に相性の良い、
モチモチとしていて歯ごたえの良いパン。

¥660

オリーブ & セミドライトマト

Olive & semi-dried tomatoes /
Oliven-Getrocknete Tomaten

¥550

ミックスピクルス

Mixed pickles

¥550

ミックスナッツ

Nuts / Nussmischung

¥660

スナックブレッツェル

pretzel snacks / Knusper-Brezel

香ばしさとクリスピー感が
堪らないスナックタイプのブレッツェル。

¥330

ライ麦パン

Rye bread / Roggenbrot

ドイツ産ライ麦100%使用。
じっくり焼き上げた酸味の強い
ドイツ伝統のパン。

¥550

※当店の表示価格は全て税込価格です。



玉葱のビアフリット

*Beer-Battered Onion Rings /
Zwiebelringe in Bierteig mit currypulver*

玉葱1個分をヒューガルデンを使用した衣で、
サクッと揚げて、カレーパウダーで
風味付けしました。

S ¥660
R ¥1,100



3種のチーズオムレツ

Cheese Omelette/Käse-Omelette

ゴーダ、パルミジャーノ、モッツアレラチーズを
使用したオムレツ。

¥1,320



彩り野菜とマッシュルームのオムレツ

*Vegetable and mushroom omelet /
Gemüse-Omelett mit Champignons*

パプリカとマッシュルームがゴロゴロ入った、オムレツ。

¥1,210



🇩🇪 ジャーマンポテト

*Pan-fried potatoes with bacon and onion /
Bratkartoffel*

キタアカリと玉ねぎ、
ベーコンを炒めた定番ポテト料理。

¥770



🇩🇪 ロスティ

Potato Galette / Rösti

スイス発祥のポテト料理。
千切りにしたジャガイモをパルミジャーノ
とともに焼きあげました。

¥990



バッファローチキン

*Spicy buffalo chicken wing /
Scharfe Hähnchenflügel*

S ¥770 5本
R ¥1,320 10本

サワークリームソース追加 ¥220
add sour cream dip +¥220
mit sauerrahm-soße +¥220



🇩🇪 ザワークラウト

*Chopped pickled cabbage /
Sauerkraut*

キャベツを塩漬けにして、乳酸発酵させた
ドイツ伝統の保存食。当店は温製でのご提供です。

S ¥440 R ¥660

ベルギー産ポテトのフライ

*Fried Potato Wedges /
Kartoffel-Wedges mit Sauerrahm-Dip*

ベルギー産ビンチュエ系品種を使用。
サワークリームソースを添えて。

¥660

ムール貝のワイン蒸し

*Steamed mussels with white wine /
Miesmuscheln in Weißwein*

ベルギーの定番料理。
ムール貝を白ワインで蒸し上げました。

S ¥1,100 10ピース
R ¥1,980 20ピース

サラダ

Salad

タンネのハウスサラダ
Tanne's House Salad / gemischter Salat mit schinken
 お野菜とビアヴルストのサラダ
 自家製フレンチドレッシングで。
 S サイズ ¥880
 R サイズ ¥1,320

ルッコラ・クレソン・
 マッシュルームのサラダ
Arugula, watercress and mushroom salad / Rucolasalat mit brunnenkresse, pilz
 ルッコラとクレソンと生マッシュルームを
 オニオンドレッシングで。
 S サイズ ¥750
 R サイズ ¥1,100



ブレッツェルサンドイッチ

Brezel Sandwich



ソーセージ & ハニーマスタード
German-style Hot Dog (Bavarian Sweet Mustard) / Laugenstange mit Kraut, Bratwurst und Süßer Senf
 ドイツスタイルのホットドッグ、ソーセージ、
 ザワークラウトに自家製ハニーマスタードを。
 ¥1,050



カレーヴルスト
German-style Hot Dog (curry ketchup) / Currywurst mit Laugenstange
 ドイツスタイルのホットドッグ、ソーセージに
 カリーケチャップとカレーパウダーをかけたベルリン屋台の定番。
 ¥1,050



ニシンのブレッツェルサンド
Herring pretzel sandwich / Laugenstange mit Bismarckhering
 北ドイツの郷土料理【ニシンの酢漬け】(自家製)を気軽に
 食べられる同地域の屋台サンド。
 ¥990

ドイツソーセージ

German Sausage



ヴァイスヴルスト

Boiled White Sausages / Weißwurst
 ミュンヘン名物の白ソーセージ。
 ヴァイスビア、プレッツェルとの組み合わせが定番。
 皮をむいて、甘いマスタードで。

2本 ¥1,100
 1本 ¥550~



ヴィナーヴルスト

Vienna sausage / Wiener Würstchen
 プレーンなウィーン風、絹引きソーセージ。
 シンプルで飽きが来ず、奥深い。

2本 ¥1,440
 1本 ¥720~



デブレチナー

Debreziner sausage / Debreziner
 肉感のある生地に牛肉とチリ、
 黒コショウ等を混ぜた、
 ハンガリーのデブレツェン発祥のソーセージ。

2本 ¥1,760
 1本 ¥880~



ニュルンベルガー

Nuremberg grilled sausages / Nürnberger bratwurst
 ニュルンベルク伝統の小ぶりの焼きソーセージ。
 粗挽きで肉感しっかり、マジヨラムの繊細かつ
 スパイシーな香りが食欲をそそります。

3本 ¥660
 追加1本 ¥220



カレーヴルスト

Grilled Sausages with Curry Ketchup / Currywurst
 ベルリンのソウルフード。
 自家製カレーケチャップと
 カレーパウダーをかけたソーセージ。

¥940



フライシュケーゼ

Garman Meatloaf / Fleischkäse
 フワフワに仕上げたソーセージ生地を
 長方形の型に詰めてオーブンで焼き上げる、
 ミートローフ的ソーセージ。

¥1,430



ボイルソーセージ盛り合わせ

Assorted Boiled Sausages / Brühwurst teller

¥1,980



グリルソーセージ盛り合わせ

Assorted Grilled Sausages / Bratwurst teller

¥1,980

全部のせ！



・ソーセージ盛り合わせ（グリル＆ボイル）

Assorted Sausage / Wurstteller

¥3,630

アイスバイン Boiled Ham hock / Eisbein

Full ¥4,180

Half ¥2,420

おつまみ ¥1,320



リピーター多し！国産の骨付き豚スネ肉をハーブと共に岩塩水に漬け込み、じっくりと煮込んだドイツを代表する伝統料理。ほろほろと崩れる柔らかさとさっぱりジューシーな味わいをお楽しみください。

お肉料理 Meat



シュニッツェル

¥1,540

Pork Cutlet / Schweineschnitzel

薄く叩いて、パン粉をつけてバターで揚げ焼きにしたドイツのカツレツ。



フリカデレ

¥1,320

Baked Meatballs with Cheese / Frikadellen

ドイツのミニハンバーグ、カレーケチャップとチーズをのせてオーブンで焼き上げました。



シュヴァイネブラーテン ¥1,320

Roasted pork belly with beer sauce / Schweinebraten

ドイツのローストポーク、スパイスをなじませてローストした豚肉をビールソースとともに。

パスタ & ライス

Pasta&rice



ケーゼシュペッツレ

German Spaetzle Dumplings / Käsespätzle

南ドイツシュヴァーベン地方で食べられているショートパスタ。
自家製ショートパスタを定番のチーズクリームソースで。

¥1,100



エビのトマトシュペッツレ

Shrimp tomato spatzle / Garnelen-Tomatenspätzle

自家製ショートパスタ【シュペッツレ】をトマトソースで。

¥1,430



焼きカレーライス 目玉焼きのせ

*Baked curry topped with Egg&Cheese (Baked curry has rice inside) /
Curry risotto mit ei-käse*

ビールで煮込んだスパイシーなカレー、チーズ、卵を乗せてドリア風に。

¥1,100

デザート

Dessert



カイザーシュマレン

Austrian Pancakes / Kaiserschmarren

オーストリア発祥。
ビールを生地に混ぜ込んだフワフワパンケーキ。

¥880

アイスクリーム

¥495

Beer Caramel sauce for Ice cream / Vanilleeis mit Bier-Karamell-soße

バニラアイスクリームにビールキャラメルソースをかけて。

YOYOGI TANNE