

ビアホフの肉

Beef, Pork, Chicken

ビアホフ名物!

プレミアム肉盛り ビアホフコンボ

(スペアリブ 2本・スパイシーチキン 1体・
牛ロース150g・野菜・マスタード)



(2~3人前)



牛・豚・鶏が
全部入ってます!!

¥2,580

厳選肉料理

●牛ロース肉のエアーズロック塊焼き

- レギュラーサイズ (4~5人前) 450g ¥3,500
- ハーフサイズ (2~3人前) 250g ¥2,200



- ポークスペアリブ (2本) ¥780
- 骨付きスパイシーチキン ¥780
- 厚切りボルケーノポーク ¥880
- ロングソーセージ ¥680
- グリルソーセージ盛り合わせ ¥1,280



炭焼き串

※塩またはタレ

- 焼き鳥 千葉県産錦爽鶏 ¥350
- 焼き豚 千葉県産林ポーク ¥350
- 鶏豚串セット ¥680




前菜 ALL ¥380

3種盛り合わせ ¥880

- ツナのポテトサラダ
- 生ハムマッシュポテト
- ドライマトとオリーブ
- 茹で落花生
- 肉のテリーヌ
- ソフトサラミ
- バジルペンネ
- カボチャサラダ
- トマトのカプレーゼ
- 砂肝サラダ仕立て
- シーフードマリネ




魚前菜

- サーモンのカルパッチョ  ¥780
- タコのカルパッチョ ¥680

肉前菜

- パルマ産生ハム ¥780
- 肉盛り前菜 ¥1,480
(肉のテリーヌ、生ハム、ミラ/サラミ、パンチェッタ、鴨)

アヒージョ

- 砂肝のアヒージョ  ¥580
- ゴロゴロ野菜とソーセージのアヒージョ ¥580
- 海老のアヒージョ ¥680

焼きたてバケット

アヒージョ、前菜、色々なお供に...

- バケット 1本 ¥320
- バケット ハーフ ¥180

ワイン蒸し

- アサリのワイン蒸し ¥780
- ムール貝のワイン蒸し ¥780

煮込み

- 黒モツの煮込み ¥680

フライ

- ポテトフライ 選べるソース
・明太マヨソース・カレーマヨソース・ケチャップ ¥420
- カボチャのコロッケ ¥420
- 自家製フライドチキン ¥680
- 生ハム入りコロッケ ¥680

温野菜

- 丸ごと玉ねぎのロースト ¥380
- 本日の蒸し野菜
ディップソース添え ¥980


サラダ

- ピアホフサラダ レギュラーサイズ ¥880
ハーフサイズ ¥680
- 生ハム温玉シーザーサラダ ¥780
- アボカドとサーモンのコブサラダ ¥780

チーズ

- チーズの盛り合わせ ¥1,280
- チーズ単品 各¥580
・カマンベール・スモークチーズ・ミモレット
・クリームチーズ・ナッツ＆フルーツ

ピザ

- マルゲリータ  ¥980
- 明太子のピザ ¥980
- アンチョビガーリックピザ ¥980
- 4種のチーズピザ ¥1,280

パスタ 各¥880

- ソーセージナポリタン
- 明太子クリームパスタ
- しらすとカラスミのペペロンチーノ
- アサリの小松菜ジェノベーゼ
- スモークベーコンカルボナーラ

グラタン

- 明太ポテトグラタン ¥680
- チキンペンネグラタン ¥680

デザート

- アイスクリーム 各¥150
(バニラ・チョコ・抹茶)
- コーヒーゼリー ¥280
- クレームブリュレ ¥450
- フォンダンショコラ ¥580
バレンタインチョコバニラアイス添え

※ 価格は全て、税抜き価格を記載しております。