

GROW STOCK

GROW STOCKは“洗練された大人のブラスリー”へと生まれ変わりました。

ギリシャ風ピクルス 480

Grecian-style Pickles

彩り野菜にコリアンダーを効かせて蒸煮した、ピクルスの元になった爽やかな酸味のお惣菜。

俺のポテサラ 480

Ore-no Potato Salad (w/anchovies & garlic)

アンチョビ・ニンニクを効かせ、武骨で男前な味付けに仕上げたポテトサラダ。

特製ラタトゥイユ 480

GROW STOCK Special Ratatouille

季節の野菜をGROW STOCK特製トマトソースで煮込みました。

自家製セミドライトマト 450

Semi-dried Tomatoes (made in-house)

プチトマトのフレッシュ感を残しつつ、低温のオーブンで甘みと酸味をじっくりと凝縮させました。

国産豚のパテ・ド・カンパーニュ 680

Pork Pâté w/ Campagne Bread

豚もも肉、レバー、背脂のミンチをオーブンで焼き上げた、にくにくしい冷製お惣菜。

砂肝のコンフィ 580

Gizzards Confit

独特な食感が癖になるアヒージョによく似たお惣菜。こちらもバゲットが欲しくなる逸品です。

前菜の盛り合わせ

Appertizer Assortment

3種類 1,000 5種類 1,480
Assortment of 3 Assortment of 5



本日のキッシュ 480

Today's Quiche (changes daily; ask staff)

フレンチ惣菜の定番を日替わりで！
季節や食材の入荷状況により変わります。

北海タコとオリーブのマリネ 600

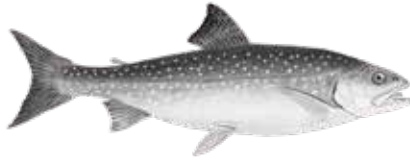
Octopus & Olives Marinade

サッと湯通した北海タコを、セロリ、プチトマト、ブラックオリーブでマリネした、南仏を想わせるお惣菜。

小海老とパプリカのレモンマリネ 580

Small Shrimp & Paprika Lemon Marinade

ブリッブリの海老とパプリカにナッツの風味をプラスして、爽やかなレモンでマリネしました。



本日の近海鮮魚のカルパッチョ 1,200

Today's Local Fish Carpaccio

焼津港を中心に水揚げされた新鮮なお魚を、それぞれに最適な調理法でマリネ致します。

ムール貝と浅利の白ビール蒸し 800

White Beer Steamed Mussels & Clams

貝の旨味とビールのコク、凝縮されたスープにバゲットを浸せば最高のおつまみに！

うずらの卵の味玉スモーク 450

Smoked Quail Eggs

お醤油をベースにスパイスに漬け込んだ、GROW STOCK自家製味玉スモーク。

自家製スモークチーズ 450

Smoked Cheese (made in-house)

「あと少しだけつまみたい！」
そんなときの頼れる味方。

特製ソフトビーフジャーキー 600

Smoked Soft Beef Jerky

塩漬け干し肉の燻製。絶妙な干し時間にする事により、ソフトな食感に仕上げました。

放牧牛のローストビーフ、

柚子胡椒のソース 900

Free-range Roast Beef w/ Yuzukosho Sauce

オメガ3脂肪酸を豊富に含む放牧牛で、脂肪の燃焼効率をUP！

鳥の唐揚げ 650

Chicken Kara'age

迷ったらコレ！

絶対に期待を裏切らないビールの相棒。

特製バーボンソース添え

オニオンリング 550

Onion Rings w/ a side of Bourbon Sauce

コレはもう、はっきり言ってソースが主役。

特製BBQソース添え

皮付きフライドポテト 500

French Fries w/ a side of BBQ Sauce

ソースが主役再び。ケチャップなんてもう要らない！



Viandes

特選牛

カイノミのステーキ 1,200

Choice Beef - Sirloin Bavette Steak

横隔膜とバラ肉の間に位置する赤身のお肉。脂肪が少ないのにとっても柔らかく、ミルキーな風味が特徴。

とろとろ牛頬肉の

赤ワイン煮込み 1,200

Slow-cooked Beef Cheeks in Red Wine

筋がとろとろのゼラチン質になるまで、じっくりと煮込んだ本格派！

朝霧高原豚と

季節野菜のロティ 1,100

Roasted Asagiri Pork & Seasonal Vegetables

肩ロースのしっかりとした味わいと、爽やかな酸味のグレービーソースは貴方とビールのためだけに存在します。

鳥取県産 大山鶏のグリエ 850

Grilled Daisendori Chicken

ほんのりとハーブを効かせてグリルした鶏もも肉と、甘酸っぱいバルサミコとのバランスは格別です。

1羽まるごと

ロティサリーチキン 2,400

Whole Rotisserie Chicken

※仕込みにお時間を要します。
2営業日前までのご予約に
限らせていただきます。

*2-day advance order needed.

茸香るポルトソース

仔牛の骨付き背肉のロティ 1,600

Roasted Rack of Lamb w/ Mushroom Port Sauce

非常に柔らかい仔牛ロース肉を、最高に贅沢なフレンチラックに切り分けてローストしました。

仔羊の生ソーセージ

メルゲーズ 850

Merguez - Lamb Sausage

生後1年未満の仔羊には臭みがありません。ラムショルダーをスパイスなソーセージに仕上げました。

燻製塩

日本鹿 肩ロースのロティ 1,480

Japanese Venison Shoulder Roast w/ Smoked Salt

これぞジビエ！時期により入荷が無い事もございます。シーズンに一度はトライしてみることをおすすめ致します。

More Food



Salades

本日の農園サラダ750

Today's Farm Fresh Vegetables Salad

季節を感じるお野菜を日替わりでご用意いたします。

パルミジャーノの グリーンサラダ 500

Parmigiano Green Salad

レタス、サニーレタス、ベビーリーフに自家製玉葱ドレッシングとパルミジャーノチーズを掛けた、シンプルなサラダ。

Pasta



ボンゴレ・ビアンコ1,000

Vongole Bianco (Spaghetti w/clams)

浅利のオイルソーススパゲティ。

ボンゴレ・ロッシ1,100

Vongole Rosso (Spaghetti w/clams & tomatoes)

浅利のトマトソーススパゲティ。

ペスカトーレ・ビアンコ1,100

Pescatore Bianco (Spaghetti w/shellfish)

魚介 (ソフトシェルシュリンプ、ムール貝、浅利) のオイルソーススパゲティ。

ペスカトーレ・ロッシ1,200

Pescatore Rosso (Spaghetti w/shellfish & tomatoes)

魚介 (ソフトシェルシュリンプ、ムール貝、浅利) のトマトソーススパゲティ。

濃厚カルボナーラ1,000

Rich Carbonara

ベーコンの旨味と玉葱の甘みが溶け出した、濃厚カルボナーラ。マイナーチェンジを経てついに復活!

ラグーソースのリングイネ1,200

Ragu Linguine

楕円形の断面をした少し太めのパスタに、生クリームを加えた特製ミートソースを絡めました。

Pains et Riz

バゲット 300

Baguette

ガーリックトースト 400

Garlic Toast

ライス 350

Rice

Desserts

バニラアイス添え

フランボワーズのガトー・ショコラ 650

Raspberries & Chocolate Cake w/ Vanilla Ice Cream

濃厚なガトーショコラとフランボワーズの相性は抜群。

バニラアイス添え

ラムレーズンのガトー・フロマージュ 650

Rum Rasins & Cheesecake w/ Vanilla Ice Cream

濃厚なチーズケーキにはラム酒漬けのレーズンがアクセント。

マッドハッターの紅茶のブリュレ 500

Mad Hatter Tea Crème Brûlée

アールグレイのロイヤルミルクティーをクレームブリュレに仕上げました。



 *More Food*

※価格は税抜き表記です。

GROW STOCKは“洗練された大人のグライツスリー”へと生まれ変わりました。

GROW STOCK