

クラフトビール

醸造

はじめました



| | |
|------------|------------------------|
| Lunch | 11:00~15:00 (L.○15:00) |
| Cafe | 15:00~17:00 |
| Dinner | 17:00~22:00 (L.○21:00) |
| Basketball | 11:00~17:00 |

Seasonal

季節限定

旬の食材を使用したピッツアやパスタ・おつまみメニューを期間限定でご用意

Side Dish

単品

| | |
|--------------------------|---------------------|
| 深谷ネギとベーコンのフリッタータ | ¥330 |
| ミックスナッツ | ¥500 |
| フライドポテト | レギュラー ¥330 ラージ ¥600 |
| スパイシーポテト | レギュラー ¥430 ラージ ¥700 |
| 砂肝の唐揚げ | ¥330 |
| バターミルクチキン 2ピース | ¥500 |
| 殻ごと食べるガーリックシュリンプ | ¥1,300 |
| スペイン産ハム ハモンセラノとチーズの盛り合わせ | ¥790 |
| 深谷野菜のミニバーニャカウダ 特製冷製ソース | ¥800 |
| ブラッターチーズとミニトマトのカプレーゼ | ¥1,320 |
| むさし麦豚ロース肉のカットとんてき | ¥850 |
| 季節野菜のチーズ衣フリットミスト | ¥1,500 |

Salad

サラダ

| | |
|------------------|--------|
| | 2~3人前 |
| リーフサラダ | ¥450 |
| 塩麴チキンのリカバリーサラダ | ¥550 |
| 小海老と季節野菜のサラダ | ¥850 |
| ブロッコリーチーズ生ハムのサラダ | ¥1,870 |



Half & Half

ハーフ&ハーフ

¥1,450

Pasta

ハーフサイズ:生パスタ80g/乾麺60g

- ① むさし麦豚のボロネーゼ
- ② 季節野菜のトマトソース
- ③ スモークサーモンと大葉のジェノベーゼ
- ④ 海老とキノコのクリーム
- ⑤ 深谷ネギとベーコンの和風パスタ

選べる:生パスタ or 乾麺

+¥200 レギュラーサイズ

Pizza

ハーフサイズ:100g

- ① マルゲリータ
- ② シラスとあさり
- ③ ミートソース
- ④ 照り焼きチキン

- ⑤ チョコバナナ
- ⑥ カスタードフルーツ

同時出し or 後出し

&

+¥200

紅茶 (HOT/ICE)

ウーロン茶 (HOT/ICE)

オレンジジュース

アップルジュース

レモンスカッシュ

コーラ

ジンジャーエール

グレープフルーツジュース

+¥300

アメリカーノ (HOT/ICE)

オリジナルカフェラテ (HOT/ICE)

+¥700 (Sサイズ)

リバティーズ・スマイル

白星

YEN TOWN

Aromatico



Meat Dish

肉料理

| | | |
|---------------|-------------|-------------|
| ローストビーフ丼 | 100g ¥1,450 | 200g ¥1,650 |
| 鶏もも肉のトマト煮込み | | ¥1,200 |
| むさし麦豚の厚切りとんてき | オススメ | ¥1,760 |
| 特上牛タンステーキ | 100g ¥1,480 | 200g ¥2,970 |
| 希少部位牛サガリストーキ | | ¥1,980 |

Set

セットメニュー

| | |
|------------|------|
| ごはん+スープセット | ¥330 |
| ごはん | ¥220 |
| 季節野菜のスープ | ¥220 |

選べる:白米 or 古代米

ご飯の量:並盛・小盛・大盛(+100円)



Kid's

お子様メニュー

むさし麦豚ハンバーグプレート ¥600

※ 卵・乳・小麦使用

たらこクリームスパゲティプレート ¥600

※ 卵・乳・小麦使用

ドリンク:アップル or オレンジ

スープ付き

Pizza

ピッツァ

| | ハーフ 100g | レギュラー 200g |
|---|-------------|---------------|
| マルゲリータ トマトソース・モッツアレラ・バジル | ¥660 | ¥1,110 |
| 季節野菜のミートソース むさし麦豚ポロネーゼ・季節野菜 | ¥730 | ¥1,210 |
| シラスとあさりの深谷野菜 特製ホワイトソース・シラス・あさり・深谷ネギ | ¥730 | ¥1,210 |
| ビスマルク 温泉卵・特製ホワイトソース・ベーコン | ¥730 | ¥1,210 |
| 照り焼きチキン 照り焼きチキン・玉子・刻み海苔 | ¥800 | ¥1,320 |
| クワトロフォルマッジ モッツアレラ・パルミジャーノ・ゴルゴンゾーラ・ペコリーノ | ¥920 | ¥1,540 |
| スパイシーシーフード スウィートアラビアータソース・海老・イカ・オリジナルスパイス | ¥1,200 | ¥2,000 |
| ブッラータチーズ生ハムのせ トマトソース・ブッラータチーズ・生ハム | | ¥2,530 |





Pasta

パスタ

| | ハーフ | レギュラー |
|--------------------|------|--------|
| アーリオオーリオ・ペペロンチーノ | ¥470 | ¥770 |
| 季節野菜のトマトソース | ¥730 | ¥1,210 |
| カルボナーラ 温玉のせ | | ¥1,210 |
| スモークサーモンと大葉のジェノベーゼ | ¥860 | ¥1,430 |
| 深谷ネギとベーコンの和風パスタ | ¥660 | ¥1,100 |
| むさし麦豚のボロネーゼ | ¥800 | ¥1,320 |
| 海老とキノコのクリームソース | ¥860 | ¥1,430 |
| ボンゴレビアンコ | ¥860 | ¥1,430 |
| 小海老のトマトクリームソース | ¥860 | ¥1,430 |

ハーフ：生パスタ80g／乾麺60g

レギュラー：生パスタ120g／乾麺100g



Instagram



Web

料理へのこだわり

地産の素材を使った料理と、
自社オリジナルのクラフトビール。



契約農家さんの野菜を中心とした地元
深谷産の旬の食材をふんだんに使用
したメニュー。



食品添加物を極力使わず、厳選した食
材の組み合わせ・調理法にこだわり、
様々なスパイスを使い自社製クラフト
ビールが進む料理を提供。



セイフルの思い

創業から70年以上、これまで裏方として多くのインフラ整備に携わってきたセイフル株式会社が、今度は地域の人とともに作り上げていく新しい形のインフラ=町の人たちの心をもっと豊かになれるハブとなる場所をつくりました。

これまであまり目立たないところでパイプをつないできた私たちが、ここでは、皆さんののどを潤すビールが脈々と流れるパイプを通して、目の前のお客様が心豊かに、より深くつながるための道筋となるクラフトビールを醸造していきます。

Party Plan

パーティープラン

気軽に楽しめるプランから、大切な人と素敵な時間を過ごしていただけるスペシャルなプランまで、色々なコースをご用意しています。料理内容や飲み放題など詳細はスタッフまでお気軽にお尋ねください。



Basketball

バスケットコート

11:00 - 17:00

※夏季は 18 時まで利用可能

バスケットのみのご利用 1時間 ▶ ¥200

コート貸し切り 1時間 ▶ ¥1,000

- ・店内利用又はテイクアウトご利用で30分無料
(その後は状況に応じて延長可能)
- ・最大利用人数10名
- ・先会計でお願いいたします