

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

## Snacks

	ハーフ	レギュラー
深谷産グリーンアスパラのグリル ビスマルク風 <span>オススメ</span>	¥1,200	¥2,000
ピザ窯で香ばしく焼いたブロッコリー カリカリパンチェッタ & ガーリック	½個 ¥500	1個 ¥800
自家製ニョッキ カプレーゼ仕立て		100g ¥1,100
白菜クリーム煮と鱈のフリット		¥1,350

## Pizza

	ハーフ 100g	レギュラー 200g
深谷産グリーンアスパラ 新玉ねぎと生ハムのサラダ仕立て <span>オススメ</span>	¥1,320	¥2,200

## Pasta

ハーフ：生パスタ80g/乾麺60g

レギュラー：生パスタ120g/乾麺100g

	ハーフ	レギュラー
春キャベツとアンチョビのパスタ ぶっかけスタイル	¥780	¥1,300
ブロッコリーのオレキエッテ (生パスタ/100g)		¥1,200

# 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 ハモンセラー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	¥900
深谷産ミニトマトのカプレーゼサラダ	¥1,000
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



# 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

- ・ むさし麦豚のポロネーゼ
- ・ 季節野菜のトマトソース
- ・ スモークサーモンと大葉のジェノベーゼ
- ・ 海老とキノコのクリーム
- ・ 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

- ・ マルゲリータ
- ・ シラスとあさりの深谷野菜
- ・ 季節野菜ミートソース
- ・ クワトロフォルマッジ +¥100
- ・ 釜揚げシラスとマッシュルームのガーリック +¥150

・ チョコバナナマシュマロ

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 (Mサイズ)

リパティーズ・スマイル

白星

YEN TOWN

Aromatico



# Meat Dish

肉料理

ローストビーフ丼	100g ¥1,500	200g ¥1,700
鶏もも肉のトマト煮込み		¥1,250
むさし麦豚の厚切りとんてき	<b>オススメ</b>	¥1,760
特上牛タンステーキ	100g ¥1,480	200g ¥2,970



# Set

セットメニュー

ごはん+スープセット	¥550
ごはん	¥330
季節野菜のスープ	¥330

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
<b>マルゲリータ</b> トマトソース・モッツアレラ・バジル	¥660	¥1,110
<b>季節野菜のミートソース</b> むさし麦豚ポロネーゼ・季節野菜	¥730	¥1,210
<b>シラスとあさりの深谷野菜</b> 特製ホワイトソース・シラス・あさり・深谷ネギ	¥730	¥1,210
<b>ビスマルク</b> 半熟卵・ベーコン・モッツアレラ・マッシュルーム		¥1,320
<b>深谷産トマトのマルゲリータ・ビアンカ</b> フレッシュミニトマト・モッツアレラ・バジル	¥920	¥1,540
<b>クワトロフォルマッジ</b> 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
<b>スパイシーシーフード</b> 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
<b>釜揚げシラスとマッシュルームの ガーリック</b> シラス・マッシュルーム・モッツアレラ・ガーリック	¥1,200	¥2,000





# 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