



「NAGAHAMA ROMAN BEER」

GRAND Menu

Craft beer / Craft whisky / Drinks
Omi beef / Omi speciality / Salad
Beer hall classics / Sausage / Rice & Pasta & Pizza
Finger food / Dessert





Craft beer

【クラフトビール】



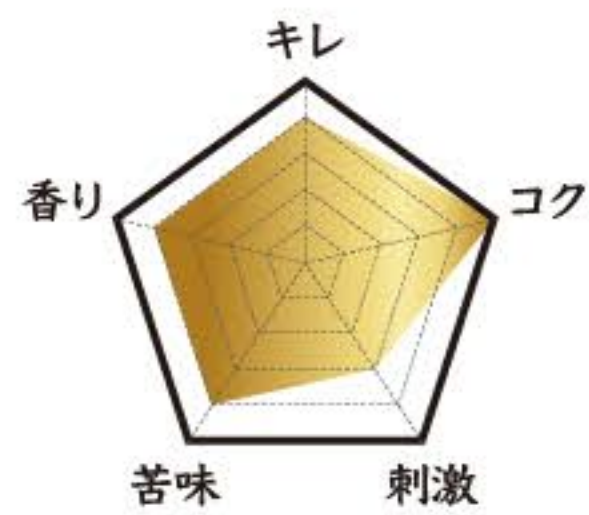
伊吹山の雪解け水が育む豊かな自然。そんな長浜の地で生まれた歴史情緒あふれる街並みに佇むビール工場併設レストランです。

長濱浪漫ビール
代表銘柄

長浜エール

NAGAHAMA ALE

柑橘系の香りとモルトの旨味のバランスが秀逸。創業当初より作り続けた長濱浪漫ビールを代表する味わいです。



アメリカン
ペールエール | **6** Alc. %

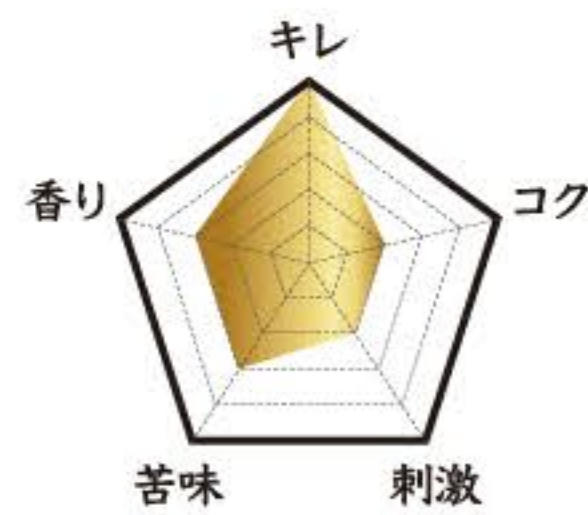


モルトの旨味を感じる
乾杯に最適なビール

淡海ピルスナー

OUMI PILSNER

ほのかな香りとモルトのコクが丁度良い! のど越しで楽しめる最初の1杯に最適なビールです。どんなお食事とも相性抜群!



ボヘミアン
ピルスナー | **5** Alc. %

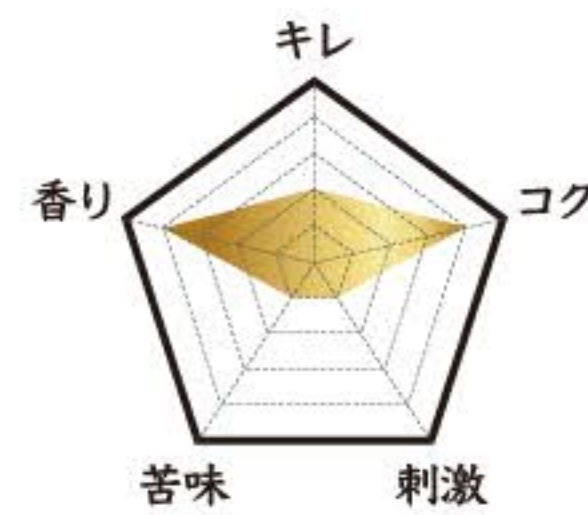


小麦で仕込んだ
特別なビール

伊吹バイツェン

IBUKI WEIZEN

苦味が少なくフルーティー。小麦の爽やかな風味と、酵母由来のバナナ香が合わさったジューシーな味わいです。



ヴァイツェン | **5** Alc. %

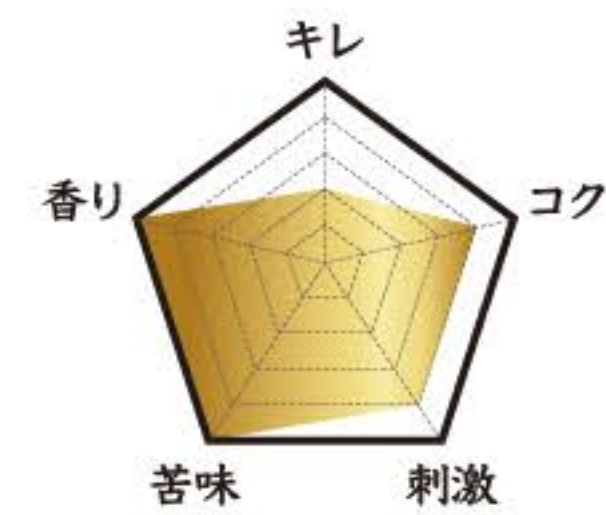


鮮烈な苦味と
シトラスの香り

長浜IPAスペシャル

NAGAHAMA IPA SPECIAL

アメリカンシトラホップを贅沢に使用。グレープフルーツを感じさせる柑橘系の爽やかな香りと鮮烈な苦味が口の中に広がります。



インディア
ペールエール | **6** Alc. %



グラスの大きさをお選びください

150ml



テイastingグラス

380円 (税込418円)

290ml



スリムグラス

650円 (税込715円)

380ml



パイングラス

780円 (税込858円)

1600ml



ピッチャー

2,600円 (税込2,860円)

チャージ料について
300円 (税込330円)

ランチ時間帯：酒類をご注文の全てのお客様にチャージ料をいただいております。
ディナー時間帯：全てのお客様にチャージ料をいただいております。



Craft whisky

【クラフトウイスキー】



2016年11月に稼働した日本最小クラスの蒸溜所。この小さな蒸溜所で作られたクラフトウイスキーが、100年後もたくさんの方々によるこんでいただけるように、という想いで造っています。

レストランのみで
お楽しみいただける
特別なハイボール



樽熟成前の
ニューメイクで作った
無色透明なハイボール。
モルティでポリュームの
ある味わいを
お楽しみいただけます。

ピート/ノンピート

長濱ハイ

【New make highball】

600円(税込660円)

「ピート」とは、炭化した泥炭（炭化のあまり進んでいない石炭）です。ピートの煙で麦芽を乾燥させ、そのいぶした香りが麦芽につく事によって、ウイスキー特有のスモーキーな香りが生まれます。

AMAHAGAN

長濱蒸溜所の定番ウイスキー。長濱原酒と海外原酒をブレンドしたワールドブレンデッドモルトです。カスクの異なる後熟の違いをお楽しみください。

ストレート/ロック
水割/ソーダ割

Edition No.1



おすすめは
ハイボール

長濱モルト由来の円みのある麦芽の香り、全体をバニラの甘い香りが包み込みます。

600円
(税込660円)

Edition No.2 Red Wine Wood Finish



おすすめは
ハイボール

赤ワイン由来の風味と長濱独特のモルティータが絶妙に調和しています。

650円
(税込715円)

Edition No.3 Mizunara Wood Finish



おすすめは
ストレート

オレンジやりんごなど温かみのある果実の香りと甘いキャラメルの様な風味を感じます。

700円
(税込770円)

Edition 山桜 Yamazakura Wood Finish



おすすめは
ロック

品のある甘く優しい麗らかな香り立ち。アフターには紅茶の様な心地よい洗みが訪れます。

650円
(税込715円)

おすすめ飲み比べセット



AMAHAGAN

アマハガン
テイスティングセット 1,800円(税込1,980円)

上記の AMAHAGAN より、お好みの3種をお選びください。

SINGLE MALT NAGAHAMA 長濱

シングルモルト長濱
テイスティングセット 3,000円(税込3,300円)

シングルモルト長濱テイスティングセットの内容はスタッフまでお問い合わせください。
※各シングルモルトは単品でのご注文は承っておりません。



Drinks

【お飲物】

果実酒 Fruit Liquor

ロック/ソーダ割/水割

梅酒

ゆず酒 各 400円 (税込 440円)

焼酎 Shochu

ロック/ソーダ割/水割/お湯割

芋/麦

各 500円 (税込 550円)

日本酒 Sake

冷/燗

七本槍 純米 1合 1,000円 (税込 1,100円)

ワイン Wine

グラス

赤/白 各 500円 (税込 550円)

ボトル



インドミタGR
カベルネ・
ソーヴィニオン
700ml

ワイン評価誌『デ
キャンター』で世界
1位に輝きました。
果実味と酸のバラ
ンスが絶妙な重口
の赤ワインです。

2,500円 (税込 2,750円)



インドミタGR
シャルドネ
700ml

トロピカルフルーツ
のような香り。シャ
ープな酸味とふくよ
かな果実味をお愉
しみいただける辛口
白ワインです。

2,500円 (税込 2,750円)

カクテル Cocktails

ジントニック

ジンバック

カシスオレンジ

ファジーネーブル

カシスウーロン

ピーチウーロン

カシスミルク

各 500円 (税込 550円)

ノンアルコール Non-alcoholic beverage

ドイツ産ノンアルコールビール

500円 (税込 550円)

ソフトドリンク Soft Drinks

ウーロン茶

オレンジジュース

グレープフルーツジュース

カルピス

ジンジャーエール

コーラ

各 300円 (税込 330円)

生バナナジュース

500円 (税込 550円)

コーヒー Coffee

コーヒー (Hot / Ice)

350円 (税込 385円)

チャージ料について
300円 (税込 330円)

ランチ時間帯：酒類をご注文の全てのお客様にチャージ料をいただいております。
ディナー時間帯：全てのお客様にチャージ料をいただいております。

120分

クラフトビール&ウイスキーなどがお得に楽しめる!

飲み放題プラン

お一人様

3,000円

(税込3,300円)

ソフトドリンク
飲み放題

お一人様

980円

(税込1,078円)

※ 枠内のドリンクが対象です。

※ グループ皆様でご注文をお願いいたします。グラス交換制です。
 ※ 3,000円、980円はお飲み物のみの料金です。
 ※ 1名につき税込1,000円以上のお料理をご注文ください。
 ※ ラストオーダーは終了の30分前です。(営業時間に準じます)
 ※ ラストオーダーのピッチャー注文はご遠慮ください。

クラフトビール Craft Beer

長浜エール
Nagahama Ale



アメリカン
ペールエール | **6** Alc. %



キレ
香り
コク
苦味
刺激

淡海ピルスナー
Oumi Pilsner



ボヘミアン
ピルスナー | **5** Alc. %



キレ
香り
コク
苦味
刺激

伊吹バイツェン
Ibuki Weizen



ヴァイツェン | **5** Alc. %



キレ
香り
コク
苦味
刺激

長浜IPAスペシャル
Nagahama Ipa Special



インディア
ペールエール | **6** Alc. %



キレ
香り
コク
苦味
刺激

ワイン Wine

赤/白 グラス

日本酒 Sake

冷/燗

焼酎 Shochu

芋/麦

ロック/水割/ソーダ割/お湯割

果実酒 Fruit Liquor

ゆず酒/梅酒

ロック/水割/ソーダ割

限定ビールも飲めます! ※詳しくはスタッフまで

ビールは
グラスの大きさをお選びください

※ラストオーダーのピッチャー注文はご遠慮ください。

290ml



スリムグラス

380ml



パイングラス

1600ml



ピッチャー

ソフトドリンク
Soft Drinks

- ・ウーロン茶
- ・ジンジャーエール
- ・カルピス
- ・コーラ
- ・オレンジジュース
- ・グレープフルーツジュース
- ・アイスコーヒー

ノンアルコール
Non-alcoholic beverage


ノンアルコールビール

クラフトウイスキー Craft Whisky

長濱ハイ

ピート/ノンピート

樽熟成前のニューメイクで作った、無色透明のハイボール。モルティでボリュームのある味わいをお楽しみいただけます。



AMAHAGAN
ED.1 / ED.2 / ED.3 / 山桜

ストレート/ロック
水割/ソーダ割





Omi beef

【近江牛】



日本三大和牛

近江牛とは？

約400年という、日本で最も歴史のあるブランド和牛です。そのきめ細かい肉質と甘い脂は、口の中でとろけるほどの美味しさです。是非、ご堪能ください。

近江牛の美味しさを
存分に堪能できる
一品！

近江牛 ローストビーフ

【Roasted Omi beef】

1,980円(税込 2,178円)

近江牛由来の脂の甘味と赤身の旨味を併せ持つ、凝縮された味わいをご堪能ください！

長濱浪漫ビール

看板メニュー



ビールとの相性も
ピッタリ！
やみつぎになります

京都老舗パン屋
進々堂の
バケット付

近江牛のにぎり 2貫

【Omi beef sushi】

1,100円(税込 1,210円)

赤身と刺しのバランスが最適な部位を使用しています。シャリとの相性も抜群です。

数量限定

近江牛コンビーフ

【Corned Omi beef】

1,080円(税込 1,188円)

近江牛をじっくりと時間をかけて煮込み仕上げました。程良い塩味がバケットと相性抜群です。

とろける食感と
充実の旨味で
大満足！





ビールとの相性抜群!
近江牛の旨味を
堪能できるステーキ



近江牛ステーキ
120g
【Steak of Omi beef】
2,600円(税込 2,860円)

あっさりとした脂と濃厚な赤身の味が特徴的なもも肉を使用。厚切りステーキでご堪能ください!

長濱エールを使った
オリジナル
デミグラスソース



近江牛赤身
サイコロステーキ
【Diced steak of Omi beef】
2,600円
(税込 2,860円)

多様な部位の上質且つ、濃厚な赤身肉の味わいをご堪能ください!

近江牛入りハンバーグ
【Hamburger steak of Omi beef】
1,500円(税込 1,650円)

近江牛を使用したミンチを手ごねで作っています。マッシュポテトとの相性も抜群です。



食べやすいサイズが嬉しい!
サイコロステーキ





Omi speciality

【 近江名物 】



近江とは？

近江は、現在の滋賀県にあたる地域です。日本最大の湖・琵琶湖は、海と見紛うばかりの広大な面積を誇ります。琵琶湖の東岸には広大な湖東平野が広がり、米作りや家畜の飼育に適しています。その歴史は古く、彦根城をはじめ多賀大社や湖東三山など歴史浪漫溢れるスポットが点在します。

Shiga

こだわりの鮒ずし

4～5切

【 Funa (carp) sushi 】

1,000円 (税込 1,100円)

日本古来の鮒ずしの代表的な一種で、琵琶湖産のニゴロブナを使い古代から作られ続けている滋賀県の郷土料理です。



滋賀の名物!
伝統の味を
お楽しみください

湖国三種盛り

(鮒ずし・赤コン・小鮎の佃煮)

【 Assortment of Shiga lake area's specialties
(carp sushi, konjac, preserved sweet fish) 】

1,000円 (税込 1,100円)

近江特産の三種を一皿に盛った一品。多種多様な味わいをご堪能いただけます。

※仕入れ状況により一部変更になる可能性があります。



湖国の珍味を
贅沢に
一皿で!

小鮎の佃煮

【 Preserved sweet fish 】

980円

(税込 1,078円)

琵琶湖名産の小鮎を佃煮にした一品。滋賀県の代表的な郷土料理です。



小鮎の
旨味と甘辛さが
特徴的!





Salad

【 サラダ 】

スモーク感と
あっさりとした
味わいが
前菜にぴったり

スモークサーモン マリネ

【 Marinated smoked salmon 】

900円 (税込 990円)

旨味のある濃厚スモークサーモンと新鮮な玉ねぎをマリネで仕上げました。



フランスの
伝統料理を
再現!



燻製たまごのウフマヨ

【 Smoked soft-boiled eggs with mayonnaise 】

800円 (税込 880円)

ビールやハイボールに合うように、燻製した半熟たまごで仕上げました。とろける半熟の黄身と自家製燻製マヨネーズでお楽しみください。

浪漫ビールの
新定番!
いぶりがっこ入り



ポテトサラダ

【 Potato salad 】

800円 (税込 880円)

蒸したじゃがいもにベーコン、いぶりがっこを加えたオリジナルポテトサラダ。燻製たまごもアクセントでGOOD!

彩り豊かな
野菜を
楽しめる!



シーザーサラダ

【 Caesar salad 】

1~2人前 850円 (税込 935円)

3~4人前 1,350円 (税込 1,485円)

新鮮な野菜を使用したシーザーサラダ。



Beer hall classics

【ビアホールの定番】



自家製ビール仕込み フィッシュ&チップス

【Nagahama-beer-prepared fish-and-chips】

1~2人前 900円(税込 990円)

3~4人前 1,400円(税込 1,540円)

イギリス発祥のビアホール定番料理。自家製クラフトビールを生地にふんだんに練り込み、サクサクに仕上げた当店人気メニューです。

本場のフィッシュ & チップスを再現!
ビールとの相性抜群です!

創業当時の
伝統の
オリジナルレシピ



フライドチキン

【Fried chicken】

650円(税込 715円)

自慢のオリジナルチキン。こだわりの衣とジューシー感がたまりません!

熱々サクサクの
ジューシーな
フライドポテト



フライドポテト

【French fries】

500円(税込 550円)

ビールには欠かせない! ポリューム満点の皮付きフライドポテト。

サクサクの衣と
とろけるチーズ!
お子様にもおすすめ!



カマンベール チーズフライ

【Fried camembert cheese】

600円(税込 660円)

カマンベールをそのままフライにしたスナック感覚のおつまみです。

にんにくと
エビの旨味が
ピッタリの一品



フライドガーリック シュリンプ

【Fried garlic shrimp】

700円(税込 770円)

サクサクとした食感がクセになるガーリックシュリンプ。

季節に合わせた
食材を
アヒージョにしました!



季節の
贅沢アヒージョ

【 Seasonal ajillo 】

1,430円 (税込 1,573円)

人気メニューのアヒージョ! 料理
長厳選の季節に合わせた食材を
使用しました。

※季節により食材が変更になります

京都老舗パン屋
進々堂の
バケット付



まるごと
カマンベールチーズの
アヒージョ

【 Camembert cheese ajillo 】

1,430円 (税込 1,573円)

カマンベールを
まるごと使用した
リッチなアヒージョ!

ビールのおつまみ新定番! カマ
ンベールチーズをまるごと贅沢
に使用した濃厚アヒージョです。



数量限定

オリジナル
シェパードズパイ

【 Original shepherd's pie 】

980円 (税込 1,078円)

イギリスの
伝統料理を
浪漫オリジナルに
アレンジ!

マッシュポテトで
覆ったグラタン
風のチキンミート
パイ。



濃厚トマトソースで
大満足の
食べ応え!

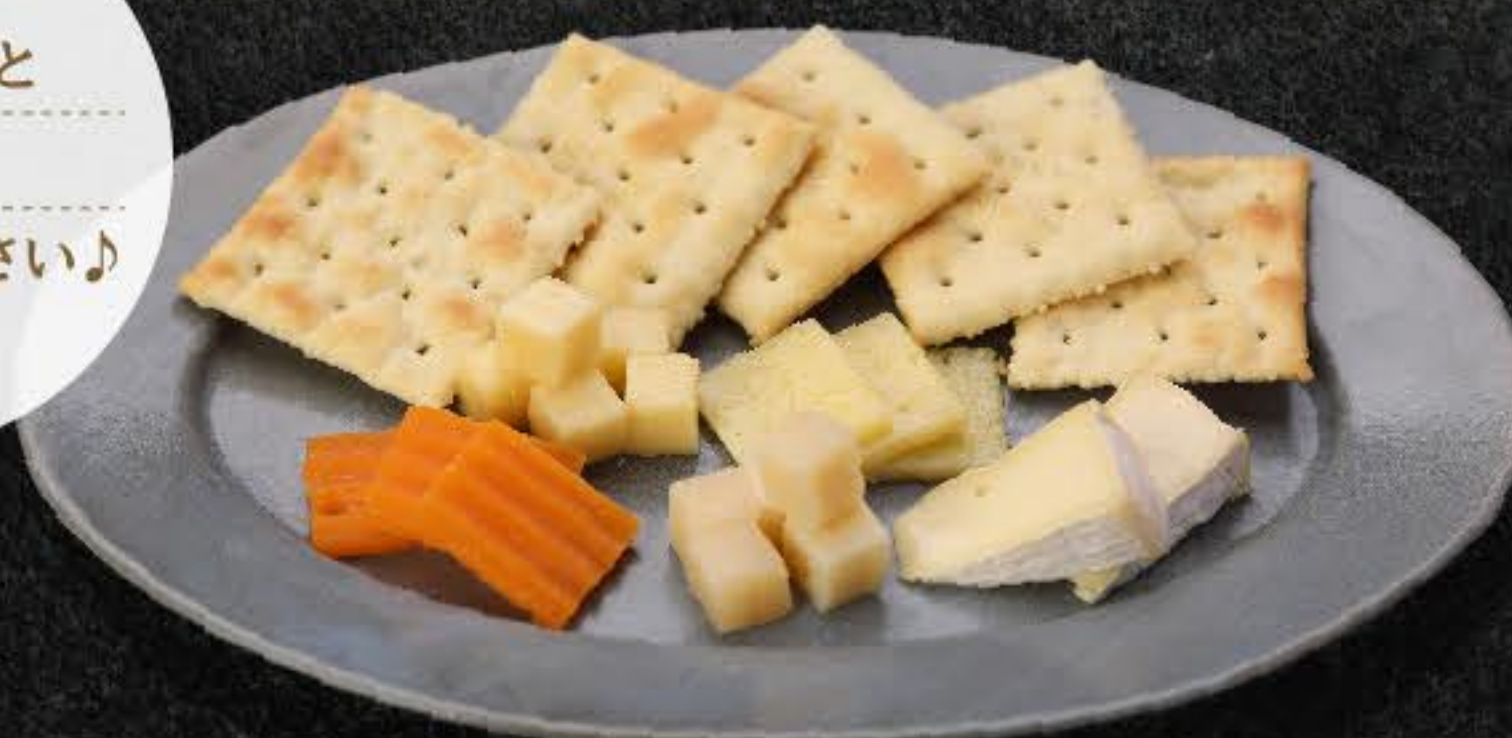
濃厚トマトの
チキンボール

【 Chicken balls with tomato sauce 】

800円 (税込 880円)

あっさりとした肉
質と、濃厚チーズ、
トマトソースがベ
ストマッチ。

クラッカーと
合わせて
お楽しみください!



数量限定

チーズ盛り合わせ

【 Assorted cheeses 】

1,000円 (税込 1,100円)

カマンベール、ゴーダ、グラナ・パダーナ、
ミモレット、チェダー等ビールにぴったりの
チーズを盛り合わせました。





Sausage

【ソーセージ】

ホップ
ソーセージ

チョリソー
ソーセージ



浪漫特製 ソーセージ盛り

【 Assorted Nagahama original sausages 】

1,430円 (税込 1,573円)

長濱浪漫ビールオリジナルのチョリソーソーセージとホップソーセージの盛り合わせです。チョリソーの程よい辛味と、ビール特有のホップの香りを感じられるハーブソーセージの組み合わせをお愉しみください。

長濱浪漫ビールの
いちおし!
ジューシーなソーセージ!



ジビエ食材を
ソーセージにした
逸品です

鹿肉ソーセージ

【 Venison sausages 】

980円

(税込 1,078円)

脂身が少なく、しっかりとした赤身の食感を愉しめます。

オリジナル ジャーマンポテト

【 German-style fried potatoes 】

800円 (税込 880円)

自家製ジャーマンポテトにボリュームたっぷりの柔らかい食感が特徴のピアソーセージをトッピング。数種類のハーブをブレンドした特別なソーセージです。



伊吹ハム

伊吹山の麓で作られた本物の手造りハム。妥協のない品質と味で期待を裏切りません。

人気の
ジャーマンポテトと
ピアソーセージが
一皿に!



伊吹ソーセージ 3種盛り

【 Assorted Ibuki sausages (3 pieces) 】

800円 (税込 880円)

手作業で丹念に腸詰し、
山桜でスモークしたこだわりのソーセージです。

チリ&
スパイシー&
あらびきの3種!



上記3種盛りに
野菜ソーセージと
チーズソーセージを
プラス!



伊吹ソーセージ5種盛り

【 Assorted Ibuki sausages (5 pieces) 】

1,300円 (税込 1,430円)

チリ、スパイシー、あらびきの3種に、ほうれん草と人参を練りこんだヘルシーなソーセージと濃厚なチーズのソーセージをプラスしました。

1 2 3 4 5 6 7



ビールと相性抜群!
本物の手作り
ソーセージを
お楽しみください

ソーセージ全種盛り

【 Assorted sausages 】

2,200円 (税込 2,420円)

伊吹ハムのソーセージを全種類のせた、豪華な一品です。

ソーセージの種類

- | | |
|--------------|------------|
| ① 鹿肉ソーセージ | ⑤ 野菜ソーセージ |
| ② チリソーセージ | ⑥ チーズソーセージ |
| ③ スパイシーソーセージ | ⑦ ビアソーセージ |
| ④ あらびきソーセージ | |



Rice & Pasta & Pizza

【 プラスワン 】

長濱浪漫ビール
伝統の一品
近江牛入りカレー!



手作り焼きカレー

【 Homemade baked curry 】

1,280円 (税込 1,408円)

創業当初から守り続ける伝統の料理です。近江牛入りカレーをじっくりと焼き上げ、ドリア風に仕上げています。チーズと卵でまろやかな味わいに。

長濱浪漫ビール

看板メニュー



濃厚な
カルボナーラに
生ハムを
トッピング♪



半熟卵の カルボナーラ

【 Carbonara with soft-boiled egg 】

1,100円 (税込 1,210円)

半熟卵と濃厚なカルボナーラソースがベストマッチ。ピリッと辛い黒胡椒が決め手!

自家製チキン
ミートソースを
ふんだんに使用!



季節の ミートソースパスタ

【 Seasonal meat sauce pasta 】

1,100円 (税込 1,210円)

料理長厳選の季節の野菜をパスタに使用。四季折々の食材をお楽しみいただけます。

※季節により食材が変更になります



生ハムに絡む
とろ〜り半熟卵が
たまらない!

ビスマルクピザ

【 Bismarck pizza 】

スモール 1,000円 (税込 1,100円)

ラージ 1,500円 (税込 1,650円)

トマトソース、生ハム、半熟卵の相性は抜群! 濃厚な味わいをお楽しみいただけます。



季節の野菜と
とろ〜りチーズが
相性バツグン!

季節のピザ

【 Seasonal pizza 】

スモール 1,200円 (税込 1,320円)

ラージ 1,800円 (税込 1,980円)

※季節により食材が変更になります

料理長厳選の旬の食材を楽しめるピザ。トッピングにこだわりました。



Finger food

【 おつまみ 】



枝豆

【 Edamame (boiled soybeans) 】

440円

(税込 484円)

ビールのおつまみといえば
やっぱりコレ!



かまぼこ

【 Fish cake 】

440円

(税込 484円)

明治創業の老舗かまぼこメー
カーの自信の一品です。

とまらん棒

【 Fried pasta 】

440円

(税込 484円)

その名の通り、食べ始めたら
止まらない! コンソメ味のフラ
イドパスタです。



ピリ辛ピクルス

【 Spicy pickles 】

440円

(税込 484円)

パリッとした新鮮な西洋キュ
ウリをスパイスとハーブをブレ
ンドしたピネガーで漬け込み
ました。



数量限定



ウイスキー レーズンバター

【 Raisin butter slices with crackers
(raisins soaked in AMAHAGAN whisky) 】

770円 (税込 847円)

長濱蒸溜所のウイスキーで漬
けたレーズンをバターとクリー
ムチーズで混ぜ込みました。



メープル カマンベール

【 Camembert cheese with mixed nuts,
maple syrup and black peppers 】

1,200円 (税込 1,320円)

カマンベールチーズにミック
スナッツ、メープルシロップを贅
沢にかけ、黒胡椒で整えました。

生チョコレート

【 Ganache 】

600円

(税込 660円)

ウイスキーのお供にピッタリの
生チョコです。



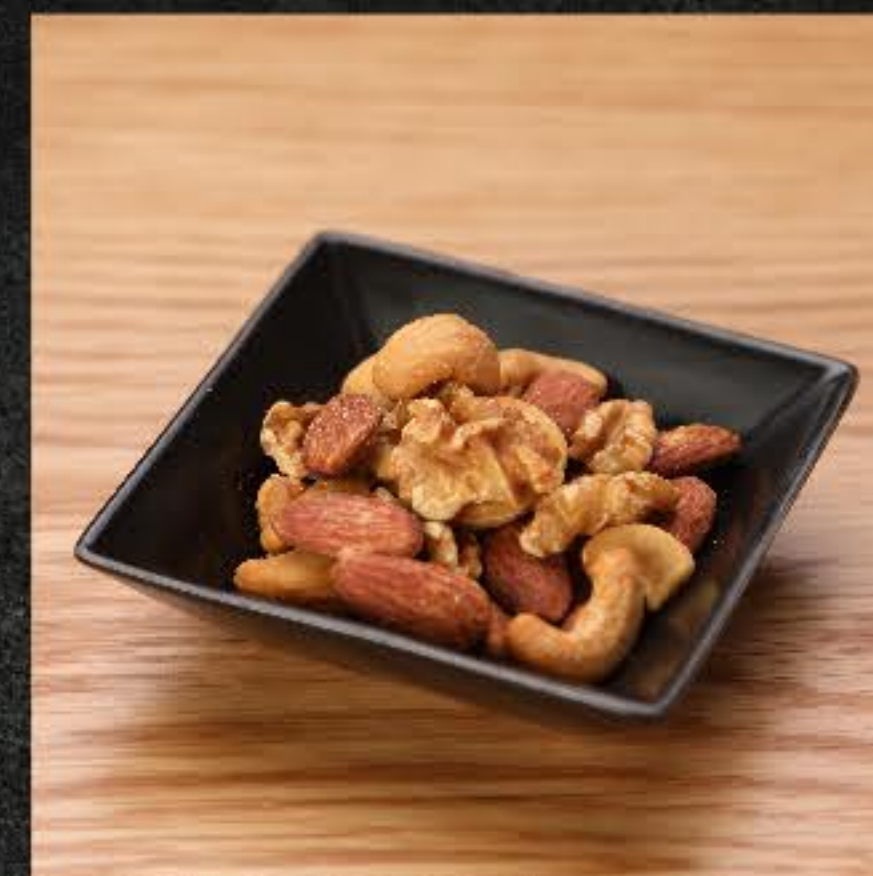
ミックスナッツ

【 Mixed nuts 】

500円

(税込 550円)

ウイスキーと言えばミック
スナッツ。ハイボールにもお
勧めです。



ライス or バケット

+ 200円 (税込 220円) で追加できます。



Dessert

【デザート】



ウイスキーにもぴったり!
ベリーソースが決め手の
新感覚アイスクーキ!



ロどけカッサータ

【Cassata】

800円 (税込 880円)

生クリームとドライフルーツをふんだんに使用した新感覚デザート。ウイスキーと一緒にどうぞ!

長濱コーヒーゼリー

【Coffee jelly with AMAHAGAN whisky】

650円
(税込 715円)

アマハガンをブレンドしたアイリッシュコーヒー風のコーヒーゼリーです。

※この製品はウイスキーが入っていますので、お子様やアルコールに弱い方、妊娠・授乳期の方、運転時などはご遠慮ください。



アマハガンを
ブレンドした
大人のための
コーヒーゼリー



ビターキャラメル
ソースで
大人なプリン



なめらか自家製プリン

【Smooth homemade custard pudding】

600円
(税込 660円)

ビターキャラメルソースと生クリームの甘さがマッチしたまろやかプリンです。

