Highball
ハイボール

［ハイボール］
¥450

スコッチウイスキー国内販売量No.1「ホワイトホース」使用。
喉越しの良い炭酸に爽やかなレモンの香りをわずかに感じながら
スコッチウイスキーの魅力を楽しめます。

Cocktail
カクテル

ジントニック
モスコミュール
カシスオレンジ
カンパリグレープフルーツ
— ALL ¥600

Wine
ワイン

1 BOTTL 750ML

SPARKLING
スパークリングワイン

［イタリア］	ビニョレット スプマンテ	［やや辛口］	¥2900
Organic ［スペイン］	クロスポン フロックス CAVA	［辛口］	¥3900
［フランス］	シャンパン シャルルドモンラシー	［辛口］	¥4900

WHITE
白ワイン

［オーストラリア］	ツーエイト ホワイト	［ドライ］	¥3000
［日本］	はすみファーム ナイアガラ	［ややドライ］	¥3600
Organic ［イタリア］	アルトローベ ビアンコ	［ドライ］	¥4800
Organic ［南アフリカ］	マザーロック ホワイト	［ドライ］	¥5900
［ドイツ］	フーバー ヴァイサーブルグンダー	［ドライ］	¥6300

RED
赤ワイン

［オーストラリア］	ツーエイト メルロー	［ミディアム］	¥3000
Organic ［フランス］	シャトー ラグリュジェール	［ミディアム］	¥3200
［イタリア］	チャンキー	［フルボディ］	¥4200
［日本］	グレイス茅ヶ岳 赤	［ミディアム］	¥4500
［スペイン］	デ・バルドス ミティカ	［フルボディ］	¥5800
Organic ［南アフリカ］	ラム ピノタージュ	［ミディアム］	¥6500

Organic オーガニックワイン:有機農業で栽培したぶどうから造ったワインです。

Craft Beer

Cafe
カフェ

COFFEE
コーヒー

エスプレッソ	［HOT］	¥350
アメリカーノ	［HOT］	¥420
コーヒー	［HOT/ICE］	¥450
カプチーノ	［HOT］	¥550

LATTE
ラ テ

カフェラテ	［HOT/ICE］	¥550
抹茶ラテ	［HOT/ICE］	¥550
ほうじ茶ラテ	［HOT/ICE］	¥550
ティーラテ	［HOT/ICE］	¥550
あずきラテ	［HOT/ICE］	¥580

TEA
紅 茶
ALL¥550

Organic アールグレイ［HOT］
Organic ルイボスティー［HOT］
Organic スプリングジャスミン［HOT］
Organic アフリカンネクター［HOT］
ワイルドベリーハイビスカス［HOT］
マンダリンローズペダル［HOT］
ブラックカラント［ICE］

Organic 自然有機栽培で大切に育てられた茶葉を100%使用した紅茶です。
オーガニック紅茶はカフェインレスではありません。

MINERAL WATER
イタリア産 ミネラルウォーター
ALL ¥550

［フェッラレッレ］
繊細で柔らかな泡が特徴の
スパークリングウォーターです。

［ナティーア］
後味にわずかに塩分を
感じるミネラルウォーターです。

SOFT DRINK
ソフトドリンク
ALL ¥500

コカコーラ
ジンジャーエール
オレンジ
グレープフルーツジュース

NON-ALCOHOLIC SPARKLING WINE
ノンアルコール スパークリングワイン

［セレブレ］
1 BOTTL 355ml ¥400

アルコールを生成しない特殊な製法で発酵させたぶどう果汁を使用。
本格的な味わいのノンアルコールスパークリングワインです。

8
LOCAL & CRAFT
ハチカフェ
Inuyama

LAST ORDER
ラストオーダー
FOOD-21:00
DRINK-21:30

ALL EXCLUDING TAX
価格は全て税別価格です

Beer
ビール

1/2PINT = 298ml　1PINT = 568ml

CRAFT BEER
クラフトビール

［よなよなエール］
1/2PINT ¥720　1PINT ¥1400

ヤッホーブリューイングが醸す、あざやかで華やかなカスケードホップの香り。
飲み終わりまで続く余韻。これぞクラフトビールという
旨口の味わいが特徴のアメリカン・ペールエール。

［グランドキリンIPA］
1/2PINT ¥590　1PINT ¥1150

日本のホップを含む複数の希少ホップが織りなす
甘く熟した高い香りとほのかに強い苦味が特徴。
醸造家のクラフトマンシップが詰まったIPA（インディアン・ペール・エール）

［常陸野ネストホワイトエール］
1/2PINT ¥740　1PINT ¥1420

コリアンダー、オレンジピール、ナツメグを加えた薄にごりの小麦ビール。
ハーブによる爽やかな香り、小麦麦芽によるほのかな酸味と
柔らかな味わいが特徴のベルジャンホワイトエール。

［アフターダーク］
1/2PINT ¥740　1PINT ¥1420

麦芽を専門的に研究していたブリュワーが麦芽と焙煎方法にこだわり
これまでの黒ビールとは一線を画す、ラテのような香りとふくよかな飲み口
味のふくよかさ、飲みやすさを兼ね備えた濃色ビール。
柔らかな甘味と上質な苦味が食事をさらに引き立てるブラックラガービール。

DRAFT BEER
生ビール

［キリン一番搾り］
1/2PINT ¥450　1PINT ¥820

一番搾り麦汁だけで作りあげた
贅沢なキリンの美味しいピルスナービール。

BOTTLE BEER
ボトルビール

［金しゃち八丁味噌ラガー］
1 BOTTL 330ml ¥800

名古屋名物の「赤味噌」を原料の一部に使用したオリジナルビール。
麦芽と赤味噌の旨みを融合した深いコクと飲み口を持つ、個性的な一品。

［ハイネケン］
1 BOTTL 330ml ¥700

1864年オランダの首都アムステルダムで生まれ、今や世界170ヶ国以上で
愛飲される人気ビール。深みのあるコクと鋭いキレが特長。
独自の酵母を使用し、完璧なビールを追い求めた究極の味わいです。

NON-ALCOHOLIC BEER
ノンアルコール ビール

［ヴェリタスブロイ］
1 CAP 330ml ¥400

ドイツ直輸入。原料はプレミアムモルト、ファインホップと天然水のみ。
添加物不使用。磨き抜かれたコクとキレをお楽しみいただけます。

Food
フード

HACHI CAFE INUYAMA DOGS
ハチカフェ イヌヤマドック

赤玉たまごドック ¥550
愛知県犬山の農家さんから届く、鶏の卵「赤玉」をたっぷり使用

犬山どてドック ¥600
犬山の名物「どて煮」をバンズにはさみ、八味とネギでトッピング

ソーセージドック
ドックの定番「ソーセージ」味覚は3種類
- プレーン ¥500
- チーズ ¥580
- チリ ¥580

小豆＆クリームドック ¥500
名古屋の定番 小倉とクリームのハーモニー

クッキー＆クリームドック ¥500
ハチカフェのクッキーとクリームのサンド

NAGOYA MESHI
名古屋名物

- どて煮 ¥450
- 味噌串カツ ¥500
- 海老フライ ¥1200
- 手羽先の唐揚げ ¥600

ANTIPASTO
前菜

- イタリアパルマ産生ハム プロシュート ¥1200
- ノルウェー産スモークサーモン ¥800
- モッツァレラチーズと色々トマトのカプレーゼ ¥1200

MEAT
肉料理

- 粗挽きチョリソー盛り合わせ ¥650
- 地鶏の唐揚げ ¥700
- 自家製ローストビーフ ¥900
- じっくり煮込んだビーフシチュー ¥1200

SIDE MENU
サイドメニュー

- 枝付き黒茶豆 ¥300
- 燻製ミックスナッツ ¥300
- パルミジャーノ・チーズ ¥300
- 青カビチーズと白カビチーズ ¥600
- ビーフジャーキー ¥600
- ナチョス ¥600

VEGETABLES
野菜料理

- ピクルス ¥300
- ニンジンのラペ ¥400
- 大根と蒸し鶏のサラダ ¥600

FRENCH FRIES
フライドポテト

- 塩＆ペッパー ¥500
- チーズ＆チリ ¥700
- トリュフ ¥900

Sweets
スウィーツ

- 犬山ハチカフェ クッキーシュークリーム 1P ¥230
- 北海道産ミルクソフトクリーム ¥400
  メイプルコーン or カップ
- コーヒーフロート ¥700
- コーラフロート ¥700
- ティーフロート ¥700
- 抹茶フロート ¥700