

ALL DAY DINING

ask a giraffe

DINNER

17:00~

FARM

多摩野菜は西東京(三多摩)で作られているお野菜。
生産者との距離が近く新鮮なお野菜です。

本日の多摩野菜のバーニャカウダ	650 / 1150
多摩野菜のガーデンサラダ	500 / 980
イエローマスタードドレッシング	
ホームメイドベーコンと ロメインレタスのチョップドシーザーサラダ	600 / 1080

EGG

『昭島指田鶏園』多摩卵 使用
多摩卵とは遺伝子組換えでない天然飼料で育てられた健康的な鶏の卵です。

オムレツ プレーン	650
+スモークナッツ&ゴルゴンゾーラチーズ	780
+ベーコン&レッドチェダーチーズ	780

SIDE DISH

スモークミックスナッツ	350
トルティーヤチップス&サルサソース	380
クラシックコールスロー	380
ブロッコリーサラダ	380
フレンチフライ	380
スモーキーポテトサラダ	380
旬野菜のグリル	550
クッキーチーズマカロニグラタン	580
スモークシーフードマリネ	580
グリルアスパラガス&スモーキーデビルエッグ	580
ホームメイドコーンブレッド	200

HAMBURG STEAK+RICE

和牛100%使用。ジューシーなジラフオリジナルのハンバーグです。
厳選した国産米を炊きたてで一緒に。

ジラフハンバーグ	1,200
デミグラスソース / 醤油オニオンソース	
+エッグ (昭島指田鶏園 多摩卵)	+150
+モッツアレラチーズ	+150

HAMBURGER +COLESLAW&FRENCH FRIES

国産牛赤身肉の旨味が凝縮したパティと、『アカリベーカーリー』の豆乳パンズで。

ジラフハンバーガー	1,080
+エッグ (昭島指田鶏園 多摩卵)	+150
+アボカド	+150
+チェダーチーズ	+150

SEAFOOD+RICE

グリルドサーモン レモンバターソース	1,280
カキフライ ハーブタルタルソース	980

CURRY

キャラメルオニオン BBQポークカレー	980
玉ねぎを飴色までじっくり炒めて 甘みを引き出したポークカレーです。	+ポークベリ 220
	+ビーフブリスケット 320
	+カキフライ 350
スパイスブラック ビーフカレー	1,080
デミグラスソースで柔らかく 牛肉を煮込んだ欧風スパイスカレーです。	+ポークベリ 220
	+ビーフブリスケット 320
	+カキフライ 350

BUTCHER&SMOKER

RUB(自家製のミックススパイス)をすり込んだ肉をスモークマシンに入れ、煙で長時間スモークして作ります。
桜のチップを使い、低温でゆっくり (Low & Slow)、8~10時間じっくり焼き上げています。
オリジナルのBBQソースと一緒に本場のアメリカンスモークBBQを楽しんでください。

ホームメイドスモークBBQコンボプレート 1P 1,280
BBQ2種チョイス / コールスロー / ブロッコリーサラダ / コーンブレッド

ホームメイドスモークBBQプレート 2P~3P 2,160
BBQ3種 / コールスロー / ブロッコリーサラダ / コーンブレッド

単品 ポークベリ 80g 480
余分な脂を落としたポークのバラ肉

ベイベーバックリブ 1本 500 half 2,680 ful 5,180
脂の少ないポークのロース側骨つき肉

ビーフブリスケット 70g 580
柔らかく仕上げたビーフの肩バラ肉



ALL DAY DINING
ask a giraffe

DINNER SET

17:00 ~ 1名様 ~



SMOKE BBQ SET

ホームメイドベーコンとロメインレタスの
チョップドシーザーサラダ
クッキーチーズマカロニグラタン
ホームメイドスモークBBQプレート 1P
BBQ2種チョイス/コールスロー/ポテトサラダ/コーンブレッド
本日のミニデザート

COFFEE/TEA
(+300でBEER/WINEに変更できます) **1,980**

DINNER SET

多摩野菜のガーデンサラダ
イエローマスタードドレッシング
旬野菜のグリル
スモーキーデビルエッグ
スモークシーフードマリネ
ジラフハンバーグ デミグラスソース or
グリルドサーモン レモンバターソース
本日のミニデザート

COFFEE/TEA
(+300でBEER/WINEに変更できます) **1,980**

KIDS MENU

対象：小学校低学年まで
「家族みんなで同じものを食べたい」お子様にも楽しんでもらえる
キッズプレートをご用意しました。

KIDS CURRY PLATE

キッズサイズのキャラメルオニオンカレー
フレンチフライ / バニラアイス / オレンジジュース **580**

KIDS HAMBURG STEAK PLATE

キッズサイズのハンバーグステーキ
フレンチフライ / バニラアイス / オレンジジュース **580**



Let's Have TACOS & BEER!



タコスに、ワカモレ、ナチョス、チリビーンズ...夏の食欲をそそる、メキシカンタパスで乾杯!

BBQタコスコンボプレート with トマトサルサ、BBQソース

ジラフ自家製のBBQと
夏のお野菜をトルティーヤに包んだタコス。
好きなお肉をお選びいただけます。
メキシカンビールとの相性good!



- ・メキシカンシュリンプ
- ・プルドポーク
- ・チョップドビーフ
- ・プルドチキン

2種980 3種1400 4種1780



夏野菜のスタータープレート 720

フライドオクラ、アボカドトマトサルサ、
トルティーヤチップス、パブリカのマリネ、スモークオリーブ
ビールのおともに、前菜に。

モロッカンレッドチョップサラダ 580

ピーツ、トレビス、アーリーレッド、パブリカ、クミン、
チリ、コリアンダー、リコッタチーズ

サマーグリーンチョップサラダ 580

きゅうり、セロリ、インゲン、枝豆、スナップエンドウ、
アボカド、ブロッコリー、ディルマヨネーズ

メキシカングリルコーン 580

ケイジャンスパイスと粉チーズテイストのグリルコーン。
ライムを絞って爽やかに。

アメリカンソーセージ& チリビーンズポテト 580

アメリカでNO.1知名度の『ジミーディーンソーセージ』と
ポテトのローストにチリビーンズを合わせた熱々おつまみ。

BBQポーク&アボカドナチョス 580

BBQポークベリとトルティーヤチップスを
2種のサルサ(ワカモレ&トマトサルサ)、
レッドチェダーチーズでカリッと焼いたメキシカンなおつまみ。

フライドチキンウィング 580

ケイジャンスパイスで
ピリッとした刺激が美味しい鶏手羽の唐揚げ。

アサリのクラフトビール蒸し 980

アサリをアメリカンクラフトビール<ブルックリンラガー>で
ハーブと一緒に蒸した一皿。

メキシカンボトルビール各種 **580 2,180**
CORONA/TECATE/SOL/NEGRA MODELO

1ボトル 4ボトル

メキシカンボトル
クラフトビール各種-
DAY OF THE DEAD-
ヘーフェイツェン/アンバーエール/IPA/ポーター **880 3,280**

1ボトル 4ボトル