

SCHMATZ

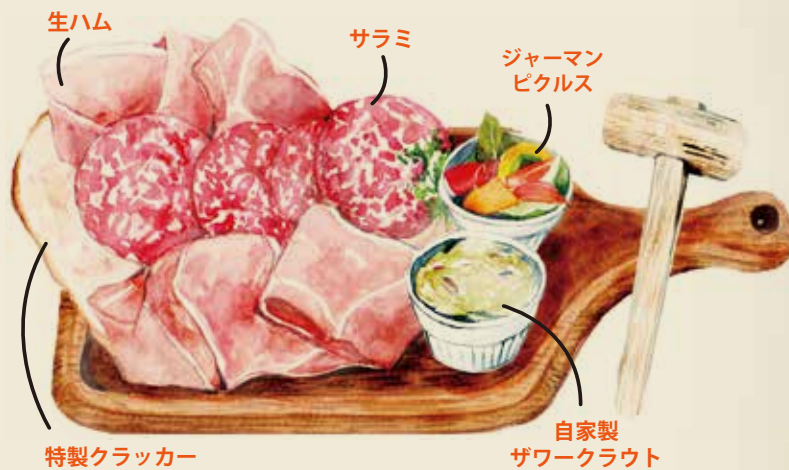
BEER DINING

SCHMATZ FAVORITES

ドイツ人がおススメするシュマッツのドイツ料理&ビール

ドイツ風 シャルキュトリボード Charcuterie Board 1580

生ハムとサラミ、特製ザワークラウトとピクルスの盛り合わせ。木槌でクラッカーを割って楽しんでお召し上がりください。



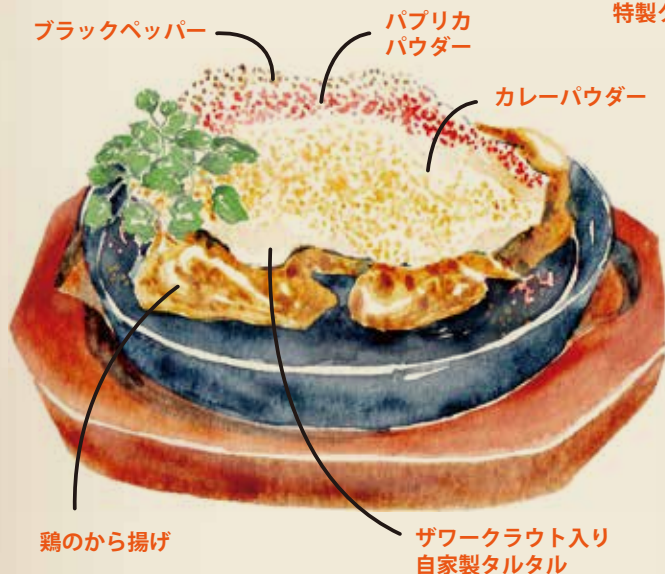
生ハム

サラミ

ジャーマン
ピクルス

特製クラッカー

自家製
ザワークラウト



ブラックペッパー

パプリカ
パウダー

カレーパウダー

鶏のから揚げ

ザワークラウト入り
自家製タルタル

ジャーマンタルタルから揚げ German Fried Chicken with Tartar Sauce 680

シュマッツがおススメするドイツ風チキン南蛮。自家製タルタルソースがやみつきになる美味しさです。スパイスで描いたドイツ国旗がユニーク！



チョリソーボール

とろ〜りチーズ

とろっとチーズの ソーセージボール

Sausage Ball smothered in melted cheese 680

チョリソーで作るビッグサイズのミートボール。チーズでまぶして、豪快に焼いて仕上げます。

迷ったらまずは
このビール！

SCHMATZ BEER

シュマッツでしか楽しめないオリジナルビールをお試ください。



カンダクラフト Kanda Kraft 650

神田店オープンを記念して開発されたオリジナルビール！



ヴンダービア Wunderbier 650

日本人好みのヴァイツェン（小麦ビール）。

STARTERS WITH YOUR BEER

ドイツ風小皿料理

シュマッツ・ジャーマンポテト

Fried German Potatoes 580

ドイツ人が「ジャーマンポテトと言えばコレ!」という本場のレシピでお作りします。

ドイツ人
おススメ

ガーリックチーズ枝豆

Garlic Cheese Edamame 480

むき枝豆をベーコン、玉ねぎ、マッシュルームと一緒に和えて、仕上げにパルメザンチーズをふりかけました。

ドイツ風チーズディップ"オバツダ"

German Cheese Dip Obatzda 780

ドイツ人創業者クリスの実家があるバイエルン地方の定番おつまみオバツダ。濃厚チーズディップをプレッツェルにつけてお召し上がりください。

アジのドイツ風南蛮漬け

Marinated Deep-Fried Horse Mackerel 780

マリネした鰯をあっさりサラダに仕立てました。

自家製ザワークラウト

Homemade Sauerkraut 480

ドイツ人創業者のお母さんのレシピで作るザワークラウトはやみつきになる美味しさです。

海老のフリット

Shrimp Fritto 780

カラッと揚げた海老をパパネロパウダーでピリ辛にしあげました。

ドイツ風イカリングフライ

Spicy Calamari 780

ピリ辛イカのフライにタルタルソースを添えてご提供いたします。

フライドポテト各種

French Fries: Choose your flavor

スパイシー Spicy 500

ハーブソルト Herb Salt 550

チーズソース Cheese Sauce 550

豚レバーパテ

Pork Liver Pate 550

チーズラビオリのフリット

Cheese Ravioli Fritto 580

生ハムのカルパッチョ仕立て

Prosciutto Carpaccio 780



Schnitzel
Parmigiana

SHAREABLE PLATES

シェアして楽しむメイン料理

シュニッツェル・パルミジャーナ

Schnitzel Parmigiana 1380

薄くカリッと揚げたポークカツレツにトマトソースととろ〜りチーズをトッピング。やみつきになる美味しさです。

ドイツ人
おススメ

クラシック・シュニッツェル

Classic Schnitzel 1080

シュニッツェルとは、豚肉を薄く伸ばして作るポークカツレツ。ドイツ人のソウルフードです!

一晩ビールに寝かせたグリルチキン

Beer-Marinated Grilled Chicken 980

その名のとおり、一晩ビールに寝かせました。外はカリッとグリル、中はふんわり柔らかいチキンです。

ジャーマンタルタルから揚げ

German Fried Chicken with Tartar Sauce 680

シュマッツがおススメするドイツ風チキン南蛮。自家製タルタルソースがやみつきになる美味しさです。

ムール貝のビール蒸し

Beer-Steamed Mussels Half 980 / Regular 1480

ビールで蒸したムール貝は人気の一品です。

ドイツ風シャルキュトリボード

Charcuterie Board 1580

生ハムとサラミ、特製ザワークラウトとピクルスの盛り合わせ。木槌でクラッカーを割って楽しんでお召し上がりください。



Charcuterie Board

SNACKS

スナック

ブラックオリーブのサルサ和え

Salsa Black Olives 380

ミックスマッツ

Mixed Nuts 450

厳選3種のドライフルーツ

Dried Fruits 450

GERMAN STYLE VEGGIES

サラダとドイツ風野菜小皿料理

パクチーとセロリのマリネ風サラダ

Cilantro and Celery Salad 780

ドイツでも人気のパクチー。セロリやレタスもたっぷりのあっさりサラダです。

ドイツ人
おススメ

日替わりビールのバーニャカウダ

Beer of the Day Bagna Cauda 880

日替わりビールで作る特製ディップのバーニャカウダ。おつまみとしてもサラダとしてもお楽しみいただける一品です。

燻製たまごのポテトサラダ

Smoked Egg Potato Salad 550

スモークしたゆで卵を和えたシュマツ特製ポテサラ。

自家製ジャーマンピクルス

Homemade German Pickles 500

ドイツ人創業者のお母さんの秘伝レシピで作る自家製ピクルス。

ドイツ風きのこサラダ

German Style Salad with Mushrooms 780

PIZZA & RISOTTO

ピザ・リゾット

マッシュルームのクリーミーリゾット

Creamy Mushroom Risotto 1100

超美味！シェフ特製のクリームリゾットは自慢の一品です。

ドイツ人
おススメ

ムール貝のトマトリゾット

Tomato Cream Risotto with Mussels 1100

半熟たまごのベーコンビスマルク

Pizza Bismarc 1100

アボカドチョリソーピザ

Avocado & Chorizo Pizza 1200

生ハムルッコラピザ

Prosciutto & Rucola Pizza 1200

Prosciutto &
Rucola Pizza



Five Sausage Platter

WURSTS

マイスターのドイツソーセージ

ドイツ人
おススメ

とろっとチーズのソーセージボール

Sausage Ball smothered in melted cheese 680

チョリソーで作るビッグサイズのミートボール。チーズでまぶして、豪快に焼いて仕上げます。

絶品カレーヴルスト

Currywurst 600 (with Fries +300)

ドイツ人のソウルフードと言えはコレ。カレー風味がクセになる美味しさです。(フライドポテト付は +300円)

特製ドイツソーセージ3種盛り

Three Sausage Platter 1450

自家製ザワークラウトを添えてご提供いたします。

特製ドイツソーセージ5種盛り

Five Sausage Platter 2500

自家製ザワークラウトと一緒にどうぞ。

職人が造るドイツソーセージは単品でもお楽しみください。

ハーブ

Herb 550

スモーク

Smoked 550

チーズ

Cheese 550

ピザ

Pizza 650

スパイシー

Spicy 700

ラム

Lamb 700

ミュンヘナーヴァイス (ポイル)

Munchener Weiss 700

SPECIAL DESSERTS

特製デザート

ブラックビアアイス

Black beer ice cream 650

ドイツ風パンケーキ"カイザーシュマーレン"

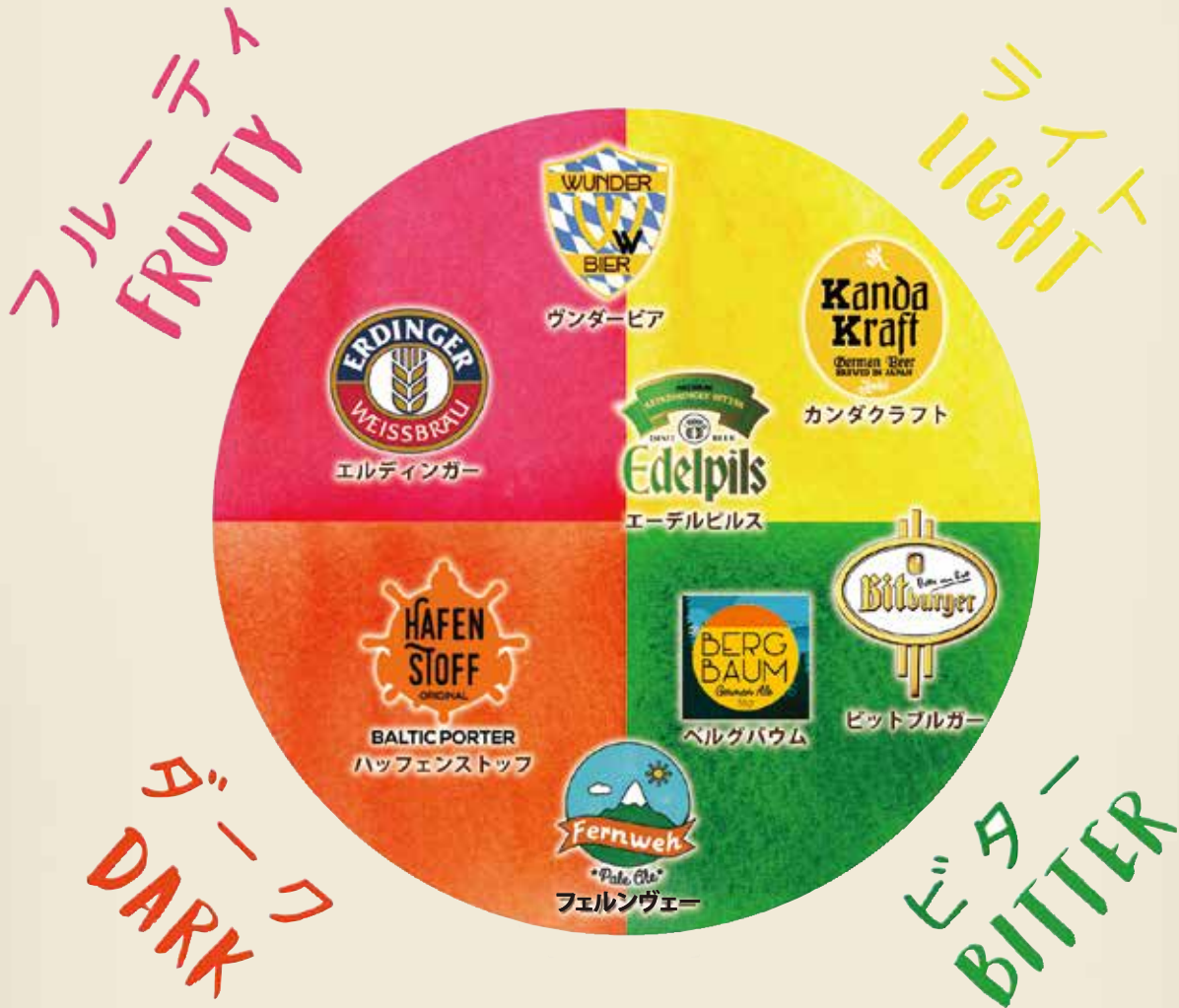
Kaiserschmarren 880

BEER MENU

全 8種類からお好みにセレクト!

What do you fancy today? From our eight currently available on tap, order the draft beer that best suits your taste.

ALL BEERS 650 SIZE UP +300



WHAT'S SCHMATZ ORIGINAL BEER?

ドイツの「ビール純粋令 (Reinheitsgebot)」は、ビールの原料を大麦、ホップ、水に限定した、世界で一番古いとされる食品条例です。

当店のオリジナルドイツビールは、その「純粋令」を守り、日本国内のブルワリーとのコラボレーションでドイツのレシピ、ドイツの原料を使用して生産されています。

日本の皆様にもドイツビールの美味しさや奥深さを知っていただきたく、今後も日本国内で造られる様々なテイストのオリジナルドイツビールをリーズナブルな価格でご提供してまいります。

ぜひ、丁寧に造られたシュマッツのビールを、ドイツのアレンジ料理と一緒に楽しみください。



www.schmatz.jp

[@schmatzjp](https://www.facebook.com/schmatzjp) [Instagram](https://www.instagram.com/schmatzjp)