

GERMAN FOOD MAP

フランスやイタリアなどの温暖な地域と違い、風土的に食材が不足しがちであったドイツでは、マリネやソーセージなどの保存食品が発達していきました。南部の山岳地方から北部の湖沼地方、果ては離島まで、様々な風土から生まれた料理をお楽しみください。

1 Schnitzel -----Munich

シュニッツェル/ミュンヘン 金色に輝くポークカツレツ「シュニッツェル」はミュンヘンのビアガーデンの定番。年間を通して非常に人気のメニューですが、特に9月9日の「シュニッツェルの日」に好んで食べられます。This crispy golden fried pork cutlet can be found in every beer garden in Munich and is loved year round, but especially on September 9th, official "day of the Schnitzel".



2 Currywurst -----Berlin

カリウヴルスト/ベルリン ドイツのNo.1ストリートフードといえはこの「カリウヴルスト」。年間8億本以上が消費されています。首都ベルリンが発祥の地とされ、ポテトを添えてビールと一緒に楽しむのが伝統的な食べ方です。It's the No.1 street food in Germany, and we eat more than 800 million per year. The currywurst is from our capital Berlin and traditionally enjoyed with fries and beer.



3 Beer-Steamed Mussels -----Sylt

ムール貝とあさりのビール蒸し/ジルト島 ムール貝はドイツの最北端にあるジルト島でよく食べられています。北海に囲まれたこの小さな島はリゾート地としても有名で、魚介類が豊富です。German mussels are eaten most on the island Sylt, which is a tiny but very popular spot in the North Sea off the coast of Germany.



6 Rollmops -----Hamburg

ロールモプス/ハンブルク 少なくとも500年以上の間、ハンブルクの漁師の間で食べられてきたとされる「ロールモプス」。酢漬けにした魚できゅうりとにんじんを巻いて食べるこの料理は、エネルギー補給に最適です。Eaten by Hamburg sailors in our harbors for at least 500 years, this pickled fish with cucumber & carrots is the ideal dish to give you energy.



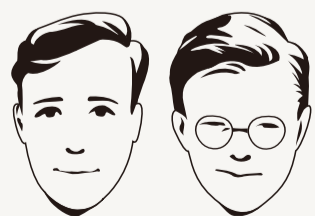
8 Prosciutto & Rucola Pizza ---Freiburg

生ハムルッコラピザ/フライブルク フランスとの国境に近いフライブルクでは生ハムピザしか提供していないレストランが乱立するほど、非常に人気の料理です。This dish from the regions close to the French border is so popular that there are many restaurant dedicated to it which serve nothing else.



9 Sauerkraut -----Southern Germany

ザワークラウト/ドイツ南部 ビタミンが豊富なザワークラウトは、美味しいだけでなく健康にも良いスーパーフード。特にドイツ南部ではソーセージには必ずザワークラウトがついてきます。Full of vitamins and popular because of its taste and the health effects. Southern Germans don't eat sausages without superfood sauerkraut.



貸切パーティも
うけたまわります。
お気軽にスタッフに
お尋ねください。

Free Wi-Fi www.schmatz.jp @schmatzjp

お通し代としておひとり様300円を頂戴いたします。価格は全て税抜です。
There is a cover charge of 300 yen per person. Prices do not include tax.

SCHMATZ BEER DINING

本場のドイツビールやドイツ料理の美味しさをもっとリーズナブルにそしてカジュアルに楽しめる空間をつくりたい、というドイツ人オーナー2人の熱い思いからシュマッツは生まれました。ここでしか飲むことのできないシュマッツオリジナルのドイツビールや、こだわりのソーセージをはじめ、日本人にも身近な食材を使ったモダンドイツ料理をお楽しみください。

Schmatz was founded in Tokyo and is run by two Germans. We want to share delicious German beers and local comfort foods with the world. We want to create modern restaurants where everyone is invited, feels at home and gets treated like family. The Schmatz experience is fun, flavorful and exciting. We brew our own German beers and cook German classics as well as Japanese dishes with a twist.



ORIGINAL CRAFT GERMAN BEERS AND MODERN GERMAN FOOD



シュニッツェル
バルミジャーナ 1380
カリッと揚げたポークカツレツに
トマトソースとチーズをトッピング。

シュニッツェル
サラダ 980
カツレツとたっぷり野菜の
ポリュミーなサラダ。

ソーセージ3種盛り 1650
マイスターが造る本場のドイツソーセージ。
自家製のザワークラウト付き。

ドイツで愛されている本格的な伝統料理をはじめ日本のことが大好きなドイツ人オーナーがアレンジした、シュマッツのオリジナルメニューなどシュマッツを代表する料理をお楽しみください。



SCHMATZ

BEER DINING

We serve Japanese inspired German dishes, always prepared with love and served with a smile!
Enjoy our signature dishes such as authentic German sausages and schnitzels, or our favorites with a Japanese twist.

APPETIZERS

ジャーマンポテト 500
German Potatoes
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。

ガーリックチーズ枝豆 500
Garlic Cheese Edamame
むき枝豆をベーコン、玉ねぎ、マッシュルームと一緒にんにく味で炒めた、オススメのおつまみ。



シャルキュトリボード 1580
Charcuterie Board
生ハムとサラミ、自家製ザワークラウトとピクルスの盛り合わせ。生ハムの下に隠れているクラッカーを木づちで割りながらお召し上がりください。

ムール貝とあさりのビール蒸し 880
Beer-Steamed Mussels & Clams
Add French Fries +300, Baguette +300
フライドポテト追加 +300 バゲット追加 +300

炙りローストポーク 850
Aburi Roast Pork
薄切りローストポークを軽く炙ってご提供します。

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



ドイツ人もからあげは大好き。日本とドイツが融合した感動的な一品です。ザワークラウトで作る自家製のタルタルソースがやみつきになる美味しさ!

フライドポテト 3種のソース付き +200 500
French Fries Choice of 3 sauces +200

- ・トリュフケチャップ Truffle Ketchup
- ・ホーセラディッシュマヨネーズ Horseradish Mayonnaise
- ・バジルマヨネーズ Basil Mayonnaise
- ・チョコレートソース Chocolate
- ・サルサソース Salsa
- ・カレーヴルスト Currywurst
- ・モルトビネガー Malt Vinegar

自家製ザワークラウト 500
Homemade Sauerkraut

自家製ジャーマンピクルス 500
Homemade German Pickles

SALADS

燻製たまごのポテトサラダ 500
Smoked Egg Potato Salad
燻製したゆで卵を和えたスモークポテトサラダ。

ヴルストサラダ 650
Wurstsalat
ドイツでは定番のソーセージを使ったサラダ。



ザワークラウトとキノコのサラダ 780
Salad Topped with Sauerkraut & Mushrooms



シャキシャキレタスとチェリートマト、たっぷりのキノコに自家製ザワークラウトをのせたさっぱりとしたサラダ。

Shake it! シュニッツェルサラダ 980
Shake it! Schnitzel Salad

SCHMATZ SIGNATURES



What is SCHNITZEL?

ドイツの定番料理のひとつ「シュニッツェル」。薄く伸ばしカリッと揚げたポークカツレツのことで、お肉が柔らかくなるまでシェフがハンマーで叩いたものをシュマッツでは提供しています。本場ドイツでは9月9日の「シュニッツェルの日」をお祝いするほどの人気料理です。

Schnitzel is among the most popular dishes in German cuisine. Famous for it's golden color, the crispy fried pork cutlet gets pounded with a hammer by our chefs to make the meat soft and tender while keeping it juicy. Imagine it like a German katsui!



シュニッツェルパルミジャーナ 1380
Schnitzel Parmigiana
シュニッツェルにトマトソースととろ〜りチーズをトッピング。



クラシックシュニッツェル 1080
Classic Schnitzel
甘酸っぱいクランベリーソースと一緒にどうぞ。



一晩ビールに寝かせたグリルチキン 980
Beer-Marinated Grilled Chicken
その名の通り、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。

CRAFT GERMAN SAUSAGES

シュマッツこだわりのクラフトソーセージ。

ハーブ Herb 600
セレクトハーブを使用。香りがとても豊か。

スモーク Smoked 600
スモーク独特の香りが口いっぱいに広がります。

チーズ Cheese 600
パリッとした歯ごたえの後にとろ〜りチーズがこぼれます。

シボラタ Chipolata 650
にんにくとナツメグが効いた粗挽きソーセージ。

サルシッチャバジル Salsiccia Basil 680
バジルの香りが爽やかです。

ハバネロ Habanero 680
やみつきになる辛さ。ビールがすすみます。

ピザ風味 Pizza 700
たっぷりの肉汁にピザのこってり味。ボリューム満点。

ヴァイスヴルスト Weisswurst (Boiled White Sausage) 700
甘口のマスタードで食べる白いポイルソーセージ。

ソーセージ3種盛り / 5種盛り 1650 / 2750
3 Sausage Platter / 5 Sausage Platter



カレーヴルスト
Currywurst 650 Add French Fries +300
ドイツのソウルフード。カレー風味がクセになる美味しさです。フライドポテト追加 +300



ぐるぐるソーセージ100cmとジャーマンポテト
100cm Rolled Sausage & German Potatoes 1800
ドイツではヴルストシュネッケン(かたつむりのソーセージ)と呼ばれる、渦巻き型の長い長いソーセージ。



ニュルンベルガーソーセージとジャーマンポテト
Nuremberg Mini Sausages & German Potatoes 1100
スライスの効いた小指サイズの可愛らしいソーセージ。ドイツの南東部ニュルンベルク地方の名物です。

RISOTTOS & PIZZAS



マッシュルームのクリーミーリゾット 1100
Creamy Mushroom Risotto
きのこの香りが広がるクリーミーなリゾット。

ムール貝のトマトリゾット 1100
Tomato Cream Risotto with Mussels
貝の旨みがたっぷりしみこんだトマトのリゾット。

生ハムルッコラピザ 1200
Prosciutto & Rucola Pizza
フランスとの国境に近いフライブルク地方の名物。

ピスマルク 1100
Pizza Bismarck
半熟たまごとベーコンのピザ。宰相ピスマルクの好物が目玉焼きを乗せたステーキだったことに由来しています。

SNACKS

- ミックスオリーブ Mixed Olives 400
- ブレミアムドライフルーツ Mixed Premium Dried Fruits 400
- ミックスナッツ Mixed Nuts 400
- おつまみ盛り合わせ Assortment of Snacks (Olives, Nuts, Dried Fruits) 1100

DESSERTS

カイザーシュマーレン 880
Kaiserschmarrn
ドイツで昔から愛されているパンケーキ、カイザーシュマーレンをアレンジしたオリジナルデザート。



ブラックビアソースのバニラアイス 650
Vanilla Ice Cream with Black Beer Sauce

Free Wi-Fi www.schmatz.jp @schmatzjp

お通代としておひとり様300円を頂戴いたします。価格は全て税抜です。There is a cover charge of 300 yen per person. Prices do not include tax.