



13 DINNER

SALAD

ROASTED ROMAINE LETTUCE CAESAR SALAD | ¥880

ローストロメインレタスのシーザーサラダ

シーザードレッシング

(ロメインレタス/トマト/ベーコン/クルトン/チーズetc...)

オープン当初の大人気メニューが復刻

ローストすることで甘みを引き出したロメインレタスに自家製シーザードレッシングとたっぷりのチーズをかけて



TORTILLA SHELL SALAD | ¥1030

トルティーヤシェルサラダ

コブドレッシング

(エビ/アボカド/ブロッコリー/トマト/赤玉ねぎ)

サクサクのトルティーヤをそのまま器に。豪快に崩して食べる特製サラダ。

CHOPPED SALAD

ニューヨークスタイルのサラダ。
細かく“チョップ”されたサラダは、
スプーンでお召し上がりください。



CAESAR SALAD | ¥980

シーザーサラダ

シーザードレッシング/ロメインレタス/リーフレタス/グリルチキン/トマト
クルトン/グラナパダーノチーズ/ オリーブオイル/ブラックペッパー

COBB SALAD | ¥1170

コブサラダ

コブドレッシング/ロメインレタス/リーフレタス/グリルチキン/トマト
アボカド/ブロッコリー/赤玉ねぎ/ゆで卵/オリーブオイル/ブラックペッパー

QUICK SNACK

すぐに出るおつまみを乾杯のお供に

FRIED PASTA | ¥280

揚げパスタ

HOME MADE FOCACCIA | ¥300

自家製フォカッチャ

SNACK COLESLAW | ¥400

スナックコールスロー

TRUFFLE SALTED “EDAMAME” | ¥400

トリュフソルト枝豆



BROCCOLI & CAULIFLOWER PICKLES | ¥300

ブロッコリーとカリフラワーのピクルス

SMOKED CREAM CHEESE & CARAMELIZED NUTS | ¥450

スモーククリームチーズとキャラメリゼ・ナッツ

DEVILED EGGS | ¥300

デビルドエッグ

SIDE ORDER

SHRIMP AND AVOCADO TARTARE | ¥780

えびとアボカドのタルタル

プリプリのえびと濃厚なアボカド。ほんのりわさびで爽やかに



GNOCCHI GORGONZOLA | ¥680

ニョッキゴルゴンゾーラ

もっちり食感とブルーチーズソースの相性抜群



HOME MADE ONION RING | ¥550

自家製オニオンリング

サクサクの衣と玉ねぎの甘みが楽しめます

CLAM CHOWDER | ¥550

クラムチャウダー

じっくり煮込んであさりの旨味を凝縮させたスープ



GERMAN POTATO SALAD | ¥580

ジャーマンポテトサラダ

ビールやハイボールによく合う肉系ポテトサラダ

PULLED PORK NACHOS | ¥680

ブルドボーク ナチヨス 

じっくり時間をかけて作った柔らかなブルドボークを、サクサクのナチヨスにたっぷり



SQUID CEVICHE | ¥680

真いかのセビーチェ

真いかと香味野菜のさっぱりマリネ

ANCHOVY FRIED POTATO | ¥550

アンチョビポテトフライ

アンチョビソースを絡めたポテトフライ

FRIED CHICKEN



I.BDINER FRIED CHICKEN | ¥750

I.B 特製フライドチキン

数種類のスパイスをブレンドしたサクサクの衣と、ジューシーな肉質にこだわった特製のフライドチキン

HABANERO SPICY CHICKEN | ¥840

ハバネロスパイシーチキン **POWER UP!** 🔥🔥

フライドチキンに、ガーリックとハバネロを効かせた激辛スパイスをたっぷりかけて。



AJILLO

ニンニクの香りを引き立たせたオイルで、具材をグツグツと煮込んだバルの定番料理。具材の旨味が溶け出したオイルに、自家製のフォカッチャを浸してお召し上がりください。

※どちらのアヒージョにもフォカッチャがついてきます。

SHRIMP & BROCCOLI AJILLO | ¥880

エビとブロッコリーのアヒージョ

プリプリのエビとブロッコリーの本格的なアヒージョ。



GRILLED CHICKEN & MOZZARELLA AJILLO | ¥880

グリルチキンとモッツアレラのアヒージョ

ほろほろチキンにとろけるモッツアレラのアヒージョ

HOME MADE FOCACCIA | ¥300

自家製フォカッチャ

水分量を多めに設定し、しっとりとした食感を実現した自家製のフォカッチャ。アヒージョのお供に是非。

SQUARE PIZZA

QUESADILLA PIZZA | ¥770

ケサディーヤ 

とろけるチーズとミートソースにピリッと爽やかなサルサソースのメキシカンピザ



CREAM & CORN PIZZA | ¥690

クリームマヨコーンピザ

ホワイトソースにコーンとマヨネーズ。お子様も大好きな組み合わせ。

QUATTRO FORMAGE | ¥780

クアトロ フォルマッジ

4種の濃厚なチーズにハチミツをかけて召し上がれ。



GRILL

MIXED GRILL | 300G ¥2980

ミックス グリル

大麦三元豚のグリル150G・牛ハラミのグリル150Gの2種盛り。

BEEF GRILL 150G | ¥1680 300G | ¥2980

牛ハラミのグリル

柔らかな肉質のハラミをシンプルに

PORK GRILL 150G | ¥1480 300G | ¥2680

大麦三元豚のグリル

甘味のある脂身と豚肉本来の深い味わい



BURGER

松戸の有名店Zopfのバンズに、毎日店内で丁寧に仕込む牛100%のパティ
シェフが素材のバランスにこだわり、調理の一つ一つに手間を惜しまない
自慢のハンバーガーを是非ご賞味ください



IB BURGER | ¥1240

IBバーガー

(パティ/チーズ/ベーコン/トマト/オニオン/レタス
ハニーマスタードソース/サワークリームソース)
ハニーマスタードソースとサワークリームの相性抜群!当店のイチオシバーガー

CHEDDAR CHEESE BURGER | ¥1150

チェダーチーズ バーガー

(パティ/チェダーチーズ/トマト/オニオン/レタス)
ハンバーガーと相性抜群の濃厚なチェダーチーズを乗せて

MOZZARELLA BURGER | ¥1220

モッツアレラ バーガー

(パティ/モッツアレラチーズ/トマト/オニオン/レタス)
弾力のあるモッツアレラチーズと肉々しいパティの新食感

AVOCADO CHEESE BURGER | ¥1290

アボカド チーズ バーガー

(パティ/チェダーチーズ/アボカド/トマト/オニオン/レタス)
アボカドとチェダーチーズの相性抜群な組み合わせ

DINER BURGER | ¥1290

DINER バーガー

(パティ/モントレージャックチーズ/ベーコン/
特製レリッシュマスタードソース/トマト/オニオン/レタス)
モントレージャックチーズ、特製レリッシュマスタードソースとベーコンを乗せたアメリカンなハンバーガー

THE BURGER | ¥960

ザ バーガー

(パティ/オニオン/特製レリッシュマスタードソース)
定番のトマト、レタスを省いた極めてシンプルなバーガー
特製レリッシュマスタードソースとケイジャンスパイスが香る

CLASSIC BURGER | ¥1050

クラシック バーガー

(パティ/トマト/オニオン/レタス)
シンプルな味わいを楽しむクラシックなハンバーガー

BIG SPICY CHICKEN BURGER | ¥1160

BIG!スパイシーチキン バーガー

(スパイシーフライドチキン/トマト/オニオン/レタス)
バンズからはみ出るビッグサイズのスパイシーなチキンに、特製オーロラソースをかけて



HONEY CHEESE MELT BURGER | ¥1420

ハニーチーズメルト バーガー

(パティ/チェダーチーズ/モッツァレラ/ゴルゴンゾーラ/はちみつ/トマト/オニオン/レタス)
濃厚な3種チーズにハチミツをかけて

PULLED PORK BURGER | ¥1230

ブルドポーク バーガー

(ブルドポーク/トマト/オニオン/レタス)
塊肉がフォークで引き裂けるほど柔らかくなるまで、時間をかけてゆっくり加熱 自家製のBBQソースで

DOUBLE CHEESE BURGER | ¥1840

ダブルチーズ バーガー

(パティ2枚/チェダーチーズ/モッツァレラ/トマト/オニオン/レタス)
それぞれのパティにチェダーチーズとモッツァレラチーズを乗せた贅沢バーガー

KIDS BURGER | ¥590

キッズ バーガー

(パティ/オニオン/ケチャップ)
お子様サイズのシンプルなハンバーガー。味付けはケチャップで

KIDS CHEESE BURGER | ¥680

キッズ チーズ バーガー

(パティ/オニオン/チーズ/ケチャップ)
キッズバーガーにチェダーチーズを乗せて。お子様に大人気の組み合わせ



RICE

CHICKEN OVER RICE | ¥960

チキンオーバーライス 🔥

スパイシーなチキンに爽やかなホワイトソースとホットソースを絡めて食べる、ニューヨークの定番屋台飯



GAPAO RICE | ¥930

ガパオライス 🔥🔥

スパイスと辛みがよく効いたガパオライスで後ひく辛さがクセになる美味しさ

MEAT DORIA | ¥880

ミートドリア

シンプルなミートドリアお子様とのシェアにも是非



I.B
DINER
American style Dining



I.B
Burger



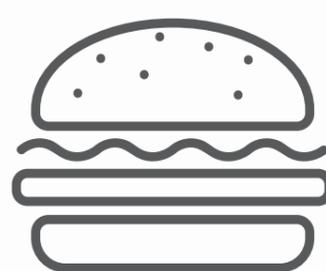
DINER
Burger

LUNCH BURGER

バーガーと選べるサイドメニュー、ソフトドリンク飲み放題が
セットに含まれたお得なランチ

サイドメニューは《ポテトORコールスロー》どちらかお選び下さい。

※単品のご注文の場合もポテトは付きますがサイドメニューはお選び頂けません。



BURGER



POTATO OR COLESLAW

OR



FREE DRINK

IB BURGER | SET ¥1380

アイビーバーガー (単品 ¥1240)

(パティ/チーズ/ベーコン/トマト/オニオン/レタス/ハニーマスタードソース
サワークリームソース)

ハニーマスタードソースとサワークリームの相性抜群!当店のイチオシバーガー

THE BURGER | SET ¥1090

ザ バーガー (単品 ¥960)

(パティ/オニオン/特製レリッシュマスタードソース)
定番のトマト、レタスを省いた極めてシンプルなバーガー
特製レリッシュマスタードソースとケイジャンスパイスが香る

CLASSIC BURGER | SET ¥1190

クラシック バーガー (単品 ¥1050)

(パティ/トマト/オニオン/レタス)
シンプルな味わいを楽しむクラシックなハンバーガー

CHEDDAR CHEESE BURGER | SET ¥1290

チェダーチーズ バーガー (単品 ¥1150)

(パティ/チェダーチーズ/トマト/オニオン/レタス)
ハンバーガーと相性抜群の濃厚なチェダーチーズを乗せて

DINER BURGER | SET ¥1430

ダイナー バーガー (単品 ¥1290)

(パティ/モンレージャックチーズ/ベーコン/
特製レリッシュマスタードソース/トマト/オニオン/レタス)
モンレージャックチーズ、特製レリッシュマスタードソースと
ベーコンを乗せたアメリカンなハンバーガー

AVOCADO CHEESE BURGER | SET ¥1440

アボカド チーズ バーガー (単品 ¥1290)

(パティ/チェダーチーズ/アボカド/トマト/オニオン/レタス)
ハンバーガーと相性抜群の濃厚なチェダーチーズを乗せて

MOZZARELLA BURGER | SET ¥1370

モッツアレラ バーガー (単品 ¥1220)

(パティ/モッツアレラチーズ/トマト/オニオン/レタス)
弾力のあるモッツアレラチーズと肉々しいパティの新食感

PULLED PORK BURGER | SET ¥1370

ブルドポーク バーガー (単品 ¥1230)

(ブルドポーク/トマト/オニオン/レタス)
塊肉がフォークで引き裂けるほど柔らかくなるまで、
時間をかけてゆっくり加熱自家製のBBQソースで

BIG SPICY CHICKEN BURGER | SET ¥1290

BIG! スパイシーチキン バーガー (単品 ¥1160)

(スパイシーフライドチキン/トマト/オニオン/レタス)
パンズからはみ出るビッグサイズのスパイシーなチキンに、
特製オーロラソースをかけて

HONEY CHEESE MELT BURGER | SET ¥1570

ハニーチーズメルト バーガー (単品 ¥1420)

パティ/チェダーチーズ/モッツアレラ/ゴルゴンゾーラ/はちみつ/トマト
オニオン/レタス)
濃厚な3種チーズにハチミツをかけて

DOUBLE CHEESE BURGER | SET ¥1990

ダブルチーズ バーガー (単品 ¥1840)

(パティ2枚/チェダーチーズ/モッツアレラ/トマト/オニオン/レタス)
それぞれのパティにチェダーチーズとモッツアレラチーズを乗せた贅沢バーガー

KIDS BURGER | SET ¥710

キッズ バーガー (単品 ¥590)

(パティ/オニオン/ケチャップ)
お子様サイズのシンプルなハンバーガー。味付けはケチャップで

KIDS CHEESE BURGER | SET ¥800

キッズ チーズ バーガー (単品 ¥680)

(パティ/オニオン/チーズ/ケチャップ)
キッズバーガーにチェダーチーズを乗せて。お子様に大人気の組み合わせ

+ SIDEMENU

COLESLAW OR POTATO | ¥150

コールスロー又はポテトの追加

I.BDINER FRIED CHICKEN | ¥750

I.B 特製フライドチキン

数種類のスパイスをブレンドしたサクサクの衣と、ジューシーな肉質に
こだわった特製のフライドチキン

※表記価格はすべて税込み価格です。※アレルギーのあるお客様はスタッフにお申し付けください。

SALAD LUNCH

チョップド サラダ ランチ



ニューヨークスタイルのサラダ。
細かく“チョップ”されたサラダは
スプーンでお召し上がりください。
セットはフォカッチャと
ソフトドリンクの飲み放題が
含まれたお得なランチ

GRILLED CHICKEN CAESAR | SET ¥1160

グリルドチキンシーザー (単品 ¥980)
シーザードレッシング
(ロメインレタス/サニーレタス/トマト/グリルチキン/自家製クルトン/チーズ)

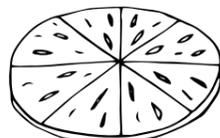
COBB SALAD | SET ¥1350

コブサラダ (単品 ¥1170)
コブドレッシング
(ロメインレタス/サニーレタス/トマト/グリルチキン/アボカド/ゆで卵/赤玉ねぎ/ブロッコリー)



CHOPPED SALAD

+



FOCACCIA

+



FREE DRINK

SEASONAL MENU

季節限定メニュー



彩りキノコのゴルゴンゾーラソテー わさびクリームソース
(パティ/キノコソテー/わさびクリームソース/トマト/オニオン/レタス)
旬のキノコに香りが豊かなゴルゴンゾーラを纏わせ、
わさびの風味をアクセントに仕上げた秋の特製バーガー。

SET ¥1530
単品 ¥1350



GAPAO
Rice

ガパオライス
スパイスが効いたガパオライスで、
後ひく辛味がクセになる美味しさ。

SET ¥1080
単品 ¥930

I.B DINER

DRINK MENU

-RECOMMENDED-

01 **BUSKER Ginger** ¥620 -バスカージンジャー -

アイリッシュウィスキー界の新星"BUSKER"とジンジャーエールを合わせたハイボール
BUSKER特有のトロピカルフルーツのような華やかな香りとジンジャーエールが絶妙

02 **BOMBAY SAPPHIRE & Tonic** ¥640 -ボンベイサファイア & トニック -

10種類のボタニカルを使用した香り高いジンのボンベイ・サファイアとトニックウォーター
爽やかな香りと心地よい苦みが魅力

03 **Lemonade Sour** ¥580 -自家製レモネードのレモンサワー -

レモン本来の風味を活かして作った自家製のレモネードにウォッカとソーダ
シンプルにレモンの味わいが楽しめます

04 **MISTIA Soda** ¥630 -ミスティアソーダ -

地中海沿岸に位置するぶどうの産地、フロンティニャンで栽培されている「マスカット・プ
チ・グラン」でつくられたマスカットVDL（ヴァン・ド・リキュール）を原料酒に使用
レモンとソーダでサッパリとした味わいに

05 **Brooklyn Lemonade** ¥620 -ブルックリンレモネード

赤ワインとレモネードで作る人気のカクテル"アメリカンレモネード"をアレンジ
レモネードを自家製している当店だから楽しめる、
フレッシュレモンが香り立つアメリカンレモネードを是非お楽しみください

06 **BACARDI Mojito** ¥680 -バカルディモヒート -

1862年にキューバで誕生したバカルディラムは、フローラルなフレーバーが特徴的
鼻に抜けるミントとライムの爽やかさが心地よいカクテル

07 **Lemonade Beer** ¥720 -レモネードビール -

フランスでは"パナシェ"として、ドイツでは"ラドラー"として、
世界中で親しまれているビールとレモネードの組み合わせ
ビールが少し苦手という方にも、オススメできる飲みやすい一杯です

Let's have a blast today!

I.B DINER

DRINK MENU

DRAFT BEER

▶ハートランド 生ビール ¥580

コンセプトは、素（そ・もと）。
原材料は、麦芽とホップと水だけ。
厳選された素材のみで、「ビールの原点」を追求し、
ビール本来のおいしさにこだわり続けています。

◇BEER COCKTAIL

▶シャンディガフ ¥630

▶レッドアイ ¥630

BOTTLED BEER

▶バドワイザー(アメリカ) ¥580

▶コロナ(メキシコ) ¥600

▶ハイネケン(オランダ) ¥600

▶キリンググリーンズフリー (ノンアルコール) ¥450

STANDARD COCKTAIL

▶ジントニック(ジン) ¥480

▶モスコミュール(ウォッカ) ¥480

▶ラムコーク(ラム) ¥480

▶テキーラサンライズ(テキーラ) ¥520

▶マリブコーク(マリブ) ¥480

▶カシスオレンジ(カシス) ¥500

▶カルーアミルク(カルーア) ¥520

▶レゲエパンチ(ピーチ) ¥480

▶チャイナブルー(ディタ) ¥540

◇WINE COCKTAIL

▶キール ¥580

▶キティ ¥580

▶オペレーター ¥580

CRAFT BEER

▶豊潤496

【IPL】 ¥620

ALc.6.0/SPRING VALLEY

きめ細かなふわとろの泡と、
口に広がる麦のうまみ。豊潤なのに、綺麗な後味。

▶Afterdark (アフターダーク)

【ブラックラガー】 ¥620

ALc.6.0%/SPRING VALLEY

焙煎した麦芽にさらにひと手間加えることで生み出される、
コーヒーのようなロースト香と、ふくよかな口当たり、
澄んだ飲み口が特長の黒ビール。

▶常陸野ネストだいだいエール

【IPA】 ¥660

ALc.6.0/常陸野ネストビール

茨城特産の「福来みかん」を使用した、華やかな香りのIPA。

ほどよい苦味と果実のフルーティーな香りが絶妙にマッチした味わい。

▶ブルックリン ラガー

【アンバーラガー】 ¥630

ALc5.0/BROOKLYN BREWERY

ビールづくりの町ブルックリンの傑作。爽やかな飲み口と、
華やかなホップの香りやカラメル麦芽の余韻が楽しめる。

※その他カクテルはスタッフまでご相談ください

WHISKEY

ハイボール・水割り・ロック

- ▶BUSKER-バ斯卡ー- ¥600
◎アイリッシュウイスキー
- ▶WHITE HORSE -ホワイトホース- ¥390
◎スコッチウイスキー
- ▶Ballantine's -バルンタイン ファイネスト- ¥500
◎スコッチウイスキー
- ▶I.W. HARPER -I.W.ハーパー- ¥520
◎バーボンウイスキー
- ▶WILD TURKEY -ワイルドターキー- ¥620
◎バーボンウイスキー
- ▶JACK DANIEL'S-ジャックダニエル- ¥680
◎テネシーウイスキー

-WINE- BY THE GLASS

- ▶ヒドウンパール 赤(オーストラリア) ¥480
-カベルネ/メルロー
- ▶ヒドウンパール 白(オーストラリア) ¥480
-シャルドネ

BOTTLED WINE

□RED WINE

- ▶ファウンドストーン (オーストラリア) ¥3000
-シラーズ
- ▶ストーンヴァレー(アメリカ) ¥3500
-カベルネ・ソーヴィニヨン
- ▶レ・タンヌ オクシタン(フランス) ¥3200
-メルロー
- ▶アイアンストーン(アメリカ) ¥4800
-ジンファンデル

□WHITE WINE

- ▶ロベティア(スペイン) ¥3000
-シャルドネ
- ▶メタル(オーストラリア) ¥3800
-ソーヴィニヨンブラン
- ▶デル・スール レゼルバ(チリ) ¥3500
-ゲヴェルツトラミネール

□SPARKLING WINE

- ▶サンテロ ブラックブリュット(イタリア) ¥2800
-グレーラ/シャルドネ/ピノ・ビアンコ

SOFT DRINK

- ▶オレンジジュース ¥370
- ▶グレープフルーツジュース ¥370
- ▶グアバジュース ¥390
- ▶コーラ ¥370
- ▶ジンジャーエール ¥370
- ▶カルピス ¥370
- ▶ジャスミンティー ¥370
- ▶ウーロン茶 ¥370

COFFEE & TEA

□BAMBOO COFFEE きくのIFC 竹炭焙煎珈琲
竹炭焙煎に適した山梨県身延町産の孟宗竹を使用。竹炭ならではの強い火力と輻射熱によりコーヒー豆を芯から均一に焼き上げます。コクがありながら後味がすっきりした香り高いコーヒーに仕上がっています。

- ▶BAMBOO ホットコーヒー ¥450
- ▶アイスコーヒー ¥420
- ▶カフェラテ ¥480
- ▶アイスカフェラテ ¥480

- ▶ホットティー ¥440
- ▶アイスティー ¥420

LEMONADE

RECOMMENDED!!

- ▶自家製レモネード ¥380
素材の味を活かし、爽やかな酸味と甘みを楽しむ
ナチュラルテイストのレモネード
レモン本来を香りを是非お楽しみください
- ▶ミントレモネード ¥420
- ▶ベリーレモネード ¥450

TAKE OUT MENU

-BURGER-

IB BURGER | ¥1240

IB バーガー

(パティ/チェダーチーズ/ベーコン/トマト/オニオン/レタス
ハニーマスタードソース/サワークリームソース)
ハニーマスタードソースとサワークリームの相性抜群!人気No.1バーガー

CHEDDAR CHEESE BURGER | ¥1150

チェダーチーズ バーガー

(パティ/チェダーチーズ/トマト/オニオン/レタス)
ハンバーガーと相性抜群の濃厚なチェダーチーズを乗せて

MOZZARELLA BURGER | ¥1220

モッツアレラ バーガー

(パティ/モッツアレラチーズ/トマト/オニオン/レタス)
弾力のあるモッツアレラチーズと肉々しいパティの新食感

AVOCADO CHEESE BURGER | ¥1290

アボカド チーズ バーガー

(パティ/チェダーチーズ/アボカド/トマト/オニオン/レタス)
アボカドとチェダーチーズの相性抜群な組み合わせ

HONEY CHEESE MELT BURGER | ¥1420

ハニーチーズメルト バーガー

(パティ/チェダーチーズ/モッツアレラ/ゴルゴンゾーラ/はちみつ/トマト/オニオン/レタス)
濃厚な3種チーズにハチミツをかけて

PULLED PORK BURGER | ¥1230

ブルドポーク バーガー

(ブルドポーク/トマト/オニオン/レタス)
塊肉がフォークで引き裂けるほど柔らかくなるまで、
時間をかけてゆっくり加熱 自家製のBBQソースで

DOUBLE CHEESE BURGER | ¥1840

ダブルチーズ バーガー

(パティ2枚/チェダーチーズ/モッツアレラ/トマト/オニオン/レタス)
それぞれのパティにチェダーチーズとモッツアレラチーズを乗せた
ボリューム満点のバーガー

DINER BURGER | ¥1290

DINER バーガー

(パティ/モンレージャックチーズ/ベーコン/トマト/オニオン/レタス
特製レリッシュマスタードソース)
モンレージャックチーズ、特製レリッシュマスタードソースとベーコンを乗せたアメリカンなバーガー

THE BURGER | ¥960

ザ バーガー

(パティ/オニオン/特製レリッシュマスタードソース)
定番のトマト、レタスを省いた極めてシンプルなバーガー
特製レリッシュマスタードソースとケイジャンスパイスが香る

CLASSIC BURGER | ¥1050

クラシック バーガー

(パティ/トマト/オニオン/レタス)
シンプルな味わいを楽しむクラシックなハンバーガー

BIG SPICY CHICKEN BURGER | ¥1160

BIG! スパイシーチキン バーガー

(スパイシーフライドチキン/トマト/オニオン/レタス)
バンズからはみ出るビッグサイズのスパイシーなチキンに、特製オーロラソースをかけて

KIDS BURGER | ¥590

キッズ バーガー

(パティ/オニオン/ケチャップ)
お子様サイズのシンプルなハンバーガー。味付けはケチャップで

KIDS CHEESE BURGER | ¥680

キッズ チーズ バーガー

(パティ/オニオン/チーズ/ケチャップ)
キッズバーガーにチェダーチーズを乗せて。
お子様に大人気の組み合わせ



TAKE OUT MENU

-CHOPPED SALAD-



CAESAR SALAD | ¥980

シーザーサラダ

シーザードレッシング/ロメインレタス/リーフレタス/グリルチキン/
トマト/クルトン/グラナパダーノチーズ/
オリーブオイル/ブラックペッパー

COBB SALAD | ¥1170

コブサラダ

コブドレッシング/ロメインレタス/リーフレタス/グリルチキン/
トマト/アボカド/ブロッコリー/赤玉ねぎ/ゆで卵/
オリーブオイル/ブラックペッパー

-SIDE ORDER-

I.BDINER FRIED CHICKEN | ¥750

I.B 特製フライドチキン

数種類のスパイスをブレンドした
サクサクの衣と、ジューシーな肉質に
こだわった特製のフライドチキン

HABANERO SPICY CHICKEN | ¥840

ハバネロスパイシーチキン

フライドチキンに、ガーリックとハバネロを効かせた激辛スパイスをたっぷりかけて。

FRIED PASTA | ¥280

揚げパスタ

カラッと揚げたパスタをコンソメ風味の味付けで。
お酒のお供に是非

TRUFFLE SALTED EDAMAME | ¥400

トリュフソルト枝豆

枝豆をトリュフソルトで味付け
トリュフの華やかな香りがふわっと広がります

ANCHOVY FRIED POTATO | ¥550

アンチョビポテトフライ

アンチョビソースを絡めたポテトフライ

HOME MADE ONION RING | ¥550

自家製オニオンリング

サクサクの衣と玉ねぎの甘みが楽しめます

CLAM CHOWDER | ¥550

クラムチャウダー

じっくり煮込んであさりの旨味を凝縮させたスープ

GERMAN POTATO SALAD | ¥580

ジャーマンポテトサラダ

ビールやハイボールによく合う肉系ポテトサラダ

PULLED PORK NACHOS | ¥680

ブルドポーク ナチョス

じっくり時間をかけて作った柔らかなブルドポークを、
サクサクのナチョスの上に、BBQソースやチーズと一緒にON!