

10・11・12月ドリンクフェア

街のドリンクをお付けします。

森のピルツ / キーマカリードイツ風

Sサイズ 1本

Mサイズ 2本

Lサイズ 3本

ココ・コーラ

ウーロン茶

スプライト

ココ・コーラゼロ

ジンジャーエール



森のピルツ

自家製ホワイトソース・きのこ数種類
スモークブルスト・イペリコベーコン
コーン・パン粉・パルメジャーノ・パセリ

フェア価格(ドリンク付き) **S¥2,050 M¥3,100 L¥4,400**

あらびきのソーセージと生ベーコン、そして森のきのこをたっぷりのホワイトソースでとろりととじこめたあったかクリーミーなピザ。「森のピルツ」秋冬の定番です!!

キーマカリードイツ風

自家製キーマカリー・スモークブルスト
オニオン・ローストアーモンド
パルメジャーノ・パセリ

フェア価格(ドリンク付き) **S¥1,980 M¥2,960 L¥4,320**

自家製の無添加キーマカリーに無添加自家製のスモークブルストをあわせてみました。野菜もペーストにしてたくさん入ってバランス抜群です。

冬の定番あったかメニュー

完全無添加の自家製ホワイトソースをふんだんに使い、二種類のグラタンをご用意しました。

プレミアムグラタン ¥1,200



ホワイトソース・マカロニ・モッツアレラチーズ・ブルスト・エビ・イカ・ホタテ・コーン・マッシュルーム・パン粉・パルメジャーノ・パセリ

ポテトグラタン ¥1,200



ホワイトソース・インカのめざめ・モッツアレラチーズ・ブルスト・コーン・ベーコン・ブラックペッパー・オレガノ・パセリ

ドイツ鍋 ¥1,600 ・テイクアウト限定・



じゃがいも、人参、玉ネギ、骨付きブルスト、ハーブブルスト、ベーコン、ロールキャベツなど…

期間限定 R7年10月1日～R8年3月末日



クリスピー・ガーリック(別添え)

プレミアム・ザクセン

S¥2,100 M¥3,220 L¥4,560

じゃがいも・スモークブルスト・コーン
イペリコベーコン・ローストオニオン
マッシュルーム・パルメジャーノ・パセリ



塩マルゲリータ

塩マルゲリータ

S¥1,500 M¥2,160 L¥3,360

フレッシュトマトソース・モッツアレラチーズ
グラントの塩・生バジル・オレガノ



ドイツ亭のマルゲリータ

ドイツ亭のマルゲリータ

S¥1,620 M¥2,400 L¥3,720

ミニトマト・セミドライトマト
生バジル・パルメジャーノ



クワトロ・ケラー

クワトロ・ケラー

S¥1,880 M¥2,840 L¥4,200

リコッタチーズ・カマンベールチーズ
ブルーチーズ・CHEDDARチーズ等
パルメジャーノ・パセリ



はちみつクワトロ・ケラー

はちみつクワトロ・ケラー

S¥1,880 M¥2,840 L¥4,200

4種のチーズ・ローストアーモンド
はちみつ



ドレスデン

ドレスデン

S¥1,980 M¥2,960 L¥4,320

フレッシュトマトソース・スライストマト
オニオン・ピーマン・コーン
ロースハム・パルメジャーノ・パセリ



ネオ・ブリッツ

ネオ・ブリッツ

S¥1,980 M¥2,960 L¥4,320

チョリソー・スパイシーミート
ハラペーニョ・オニオン・コーン
パブリカ・パルメジャーノ・パセリ



ガルチ

ガルチ

S¥1,980 M¥2,960 L¥4,320

角切りトマト・イペリコベーコン
スライスガーリック・アンチョビ
パルメジャーノ・パセリ



ブルンネン

ブルンネン

S¥2,050 M¥3,100 L¥4,400

スモークブルスト・生ハム・サラミ
セミドライトマト・マッシュルーム・ローストオニオン
バジルペースト・パルメジャーノ・パセリ



ダンケ・シェン

ダンケ・シェン

S¥1,980 M¥2,960 L¥4,320

てりやきチキン・角切りトマト・アスパラガス
コーン・オニオン・マヨネーズ



マイスター

マイスター

S¥2,200 M¥3,400 L¥4,700

自家製ホワイトソース・エビ・イカ・ホタテ・イ
ペリコベーコン・アスパラガス・オニオン
パン粉・パルメジャーノ・パセリ



ビスマルク

ビスマルク

S¥1,980 M¥2,960 L¥4,320

スモークブルスト・半熟卵
ローストオニオン・パルメジャーノ
パセリ・ブラックペッパー

サラダ SALAD



クリスピーグリーンサラダ

1人前1パック **¥350**
2人前1パック **¥610**



モッツアレラチーズと
ミニトマトのカプレーゼ

¥870



スモークサーモンと
フレッシュアスパラガスの
マリネ風サラダ

¥1,020



ジャーマンポテトサラダ

¥350

手作りブルスト Handmade WURST



自家製ブルスト詰め合わせ

¥2,100
色々なブルストを12本焼き上げました。
ザワークラウトと粒マスタードをお付けします。



骨付きブルスト・
モッツアレラ入りブルスト



ミモレットチーズ入り
ハードブルスト(8本)



チョリソー (3本)

¥700
スパイシーな辛いブルストです。



粒マスタード+ザワークラウト

¥320
ザワークラウトのみ
¥320
ぜひお勧めしたい一品です。ブルストと
共にたっぷりとお口に運んでください。
おいしさ3倍になります。

デザート Dessert



バイクドプディング

¥320
©プリン・ブリュレは、アルミ製カップとなります。



クレーム・ブリュレ

¥440



ずしっとクミトルテ

¥500



バイクドチーズケーキ

¥480

ドリンク Drink

街コーラ(ココ・コーラ or コカ・コーラゼロ)／街ウーロン茶／ジンジャーエール／スプライト.....**¥200**
コーラ1.5L(ココ・コーラ or コカ・コーラゼロ)／烏龍茶 2L／午後の紅茶ストレート 1.5L.....**¥450**

国立ドイツ亭

TEL 042-505-9322

国立市富士見台1-8-3

http://doitsu10.inch.jp

instagram@doitsutei

営業時間

平日 11:00-14:00 (L.O.13:45)

17:00-22:00 (L.O.22:00)

土 11:00-22:00 (L.O.22:00)

日祝 11:00-21:00 (L.O.21:00)

定休日 毎週月、火曜日・大晦日・正月

店頭でのお支払い可能なサービス
現金 / PayPay / クレジットカード / iD / QUICPay / 交通系電子マネー

店頭にておしぼり、フォーク、スプーンをご用意しております。
(有料：各5円)