

10・11・12月ドリンクフェア

缶のドリンクをお付けします。

ビスマルク / クワトロ・ケラー

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



ビスマルク

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

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

スモークブルストを一面にちらし、中央におとされた半熟卵をくずして
食べれば、香ばしい肉の味と卵のコクがお口いっぱいに広がります。

クワトロ・ケラー

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

フェア価格(ドリンク付き) S ¥1,880 M ¥2,840 L ¥4,200

ブルーチーズを味の中心にすえ、クリームチーズやカマンベール、モツァ
レラ、ミモレットなど季節によって組み合わせと味が変わる、まさに通のため
のピザを作りました。

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zzarella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zzarella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

※インカのめざめの入荷状況次第でご用意できない
場合がございます。

期間限定 R 8年10月1日～R8年3月末日



クリスマスビー・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
イペリコペーコン・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



水牛モzzarellaのマルゲリータ

S ¥1,880 M ¥2,840 L ¥4,200

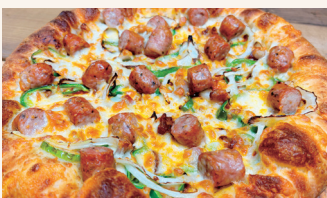
水牛モzzarellaチーズ・フレッシュトマトソース
ミニトマト・バジル・オレガノ



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



シュテルン

S ¥1,980 M ¥2,960 L ¥4,320

オニオン・ピーマン・スモークブルスト
角切りベーコン・マッシュルーム



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



ラゲーマン

S ¥2,050 M ¥3,100 L ¥4,400

自家製キーマカレー・スモークブルスト
じゃがいも・オニオン・チェダーチーズ
パルメジャーノ・パセリ



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

S ¥1,980 M ¥2,960 L ¥4,320

角切りマト・イペリコペーコン
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

S ¥2,050 M ¥3,100 L ¥4,400

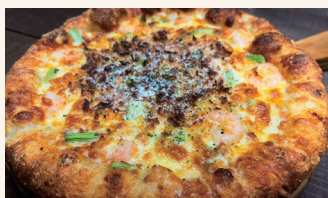
スモークブルスト・生ハム・サラミ
セミドライマト・マッシュルーム・ローストオニオン
バジルペースト・パルメジャーノ・パセリ



シルベスター

S ¥2,100 M ¥3,220 L ¥4,560

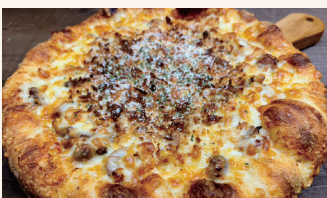
てりやきチキン・じゃがいも
チューリングーブルスト・コーン
マッシュルーム・パルメジャーノ・パセリ



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
ペリコペーコン・アスパラガス・オニオン
パン粉・パルメジャーノ・パセリ



森のビルツ

S ¥2,050 M ¥3,100 L ¥4,400

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

サラダ SALAD



クリスピーグリーンサラダ

1人前1パック ¥370

2人前1パック ¥630



モzzarellaチーズと
ミニトマトのカプレーゼ

¥890



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

¥1,040



ジャーマンポテトサラダ

¥370

手作りブルスト Handmade WURST



自家製ブルスト詰め合わせ ¥2,200

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。



粒マスタード+ザワークラウト
¥340

ザワークラウトのみ

¥340

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。



骨付きブルスト・
モzzarella入りブルスト

2本・2本パック ¥700

3本・3本パック ¥1,000

太くて食べ応えのある骨付きブルストと、
やわらかでクリーミーなモzzarella入り
のノンスモークブルストのパックです。



ミモレットチーズ入り
ハードブルスト(8本)

¥700

オレンジ色の濃い味わいのミモレット
チーズを肉に練り込んだ、ちょっと硬め
のブルストです。



チョリソー(3本)

¥700

スパイシーな辛いブルストです。

デザート Dessert



バイクドプディング

¥380

©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

¥500



ずしっとクルミルテ

¥560



バイクドチーズケーキ

¥540

ドリンク Drink

缶コーラ(ココ・コーラ or コカ・コーラゼロ) / 缶ウーロン茶 / 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)