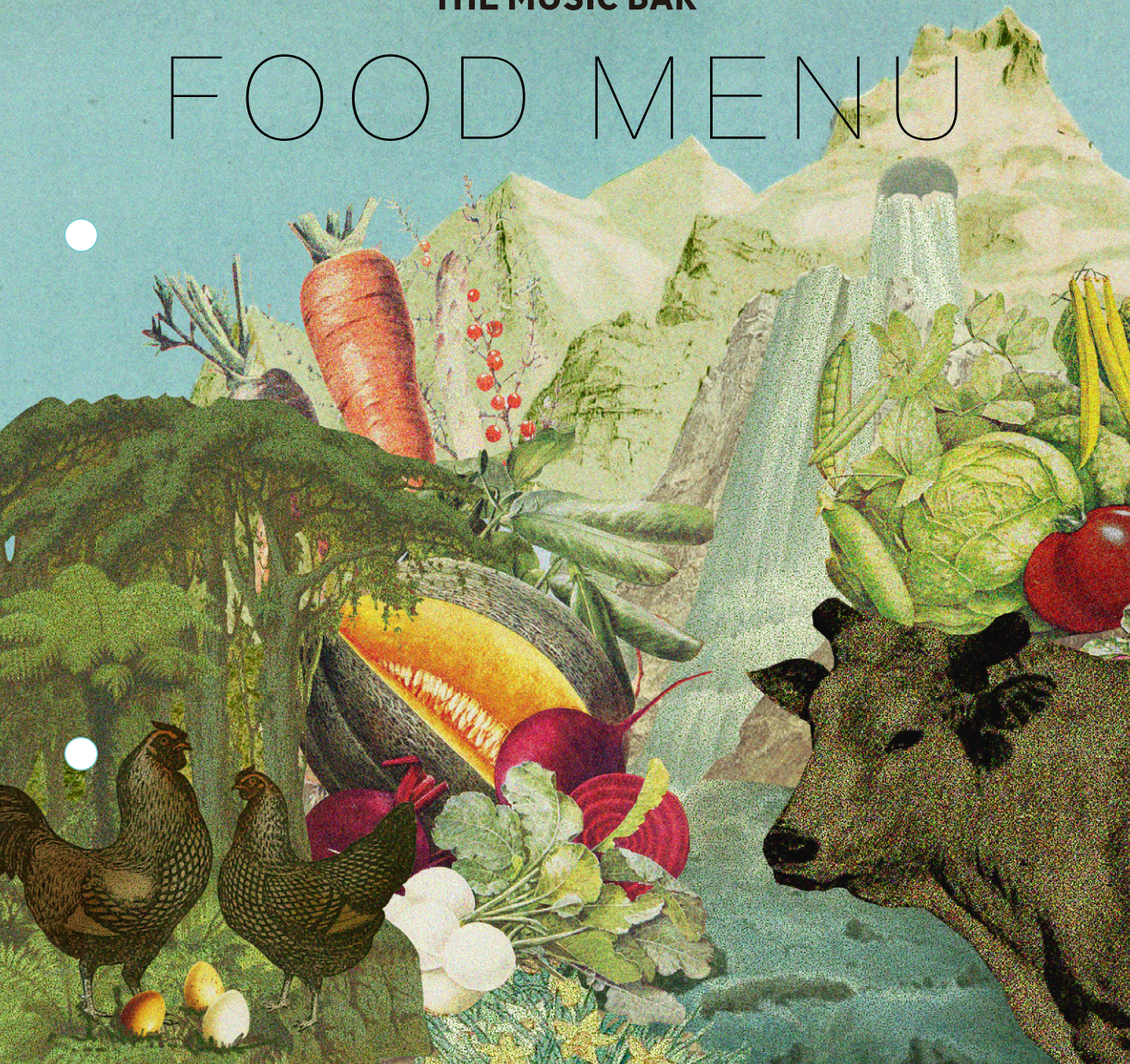


THE MUSIC BAR

FOOD MENU



The
Music
Bar

スパイシーナッツ 700

Spicy Nuts

ポークジャーキー 900

Pork Jerky

ドライフルーツ 800

Dried Fruit

チョコレート 700

Chocolate

Recommend!

竹島さんの

水牛モッツアレラとトマトスープ 1300

Mozzarella & Tomato Soup

KURKKU FIELDS で毎朝 3 時から作られている竹島さんの水牛モッツアレラが渋谷初上陸。噛み締めるほどに伝わってくるチーズのジューシーさと、まるで牛肉を食べているかのような香りは新たな味の体験。トマトの旨味を抽出したスープとバジルのオイルと一緒にカプレーゼ仕立てにして。



最高のモッツアレラのヒミツとは？ from KURKKU FIELDS

モッツアレラは作った瞬間がいちばん美味しいと言われるほど鮮度が命。本場イタリアからの本格的な輸入モノもそういう意味ではどうしてもフレッシュさに難点が。一方、日本ではモッツアレラの素材として最適な水牛はほとんど飼育されていない。そのふたつを兼ね備えたのがこの KURKKU FIELDS の水牛モッツアレラ。国産水牛での鮮度抜群なこのチーズ、一度は体験してほしい逸品。

季節野菜のフレッシュピクルス

700

Pickles

有機の人参をベースに KURKKU FIELDS から届く旬の季節野菜を使用したピクルス。

温かいポテトサラダ

900

Potato Salad

素揚げした皮付きのじゃがいもを平飼いの卵と特製マヨネーズで絡めた
温かいポテトサラダ。

3種の冷製シャルキュトリー

1200

Chilled Charcuterie

KURKKU FIELDS シャルキュトリー岡田シェフが作る自家製ピアシンケン、ピア
ブルスト、テリーヌ カンパーニュ。

無駄のない循環から生まれる新鮮野菜 from KURKKU FIELDS

KURKKU FIELDS の畑は有機 JAS 認証を取得。

農薬や化学肥料をいっさい使わない。肥料も、枯葉や牛糞の食べ残しなど
農場内から出たものを自然の力で分解して使用。丁寧に発酵分解された肥料は、
まったく匂いもなくふんわりとして頬ずりできるほど清潔。

自然の力を余すことなく循環させた安心で美味しい野菜をどうぞ。



クラフトフライドポテト

800

Fried Potato

ジャガイモを、手で裂くようにして出来るだけ自然な状態のまま揚げる。
皮付きのまま外はガリっと中はホクホクに仕上げ、
平飼い卵の自家製マヨネーズと一緒に。

天然鰻のフリット

1300

Fried Sea Eel

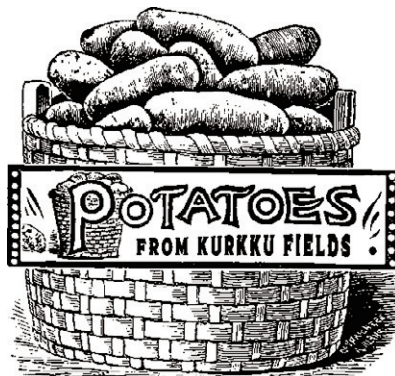
大分県産の丁寧に骨切りした天然鰻。ハーブソルトを纏わせフリットに。

椎茸のフリット

900

Shitake Mushroom Fritto

クヌギの木100%で栽培した大分県産の菌床椎茸。
ローズマリーとタイムのハーブソルトを添えて。



3種のソーセージ

1800

3 Varieties of Sausage

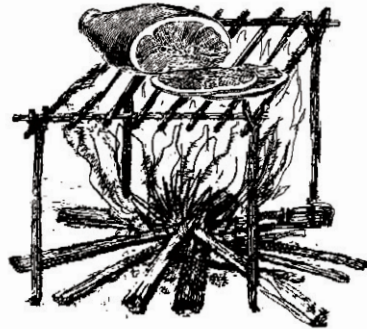
KURKKU FIELDS シャルキュトリー
岡田シェフ。血液から骨髓まで「爪と毛以外はすべて食べる」と言い、食材を大切にソーセージというまた新たな命を生み出している。



テキサスポーク BBQ 2400

Texas Pork BBQ

BBQ ピットでじっくりと低温で加熱、スモーク。柔らかくしっとりと仕上がり、噛み締める度に薫香とグリル香のハーモニーがお楽しみ頂ける一皿。



豊かに生きるすべての命にリスペクトを from KURKKU FIELDS

KURKKU FIELDS のシャルキュトリーの素材には、畑や人家を荒らすため止むなく駆除されてしまうイノシシ等の野生動物がジビエとして使われています。また、場内の鶏舎では、鶏たちが狭いケージに入れられることなく平飼いでのびのびと育つ。どちらも、わたしたちが食べるためにいただく命への最大限のリスペクト。無駄なく、大切に、そして最高に美味しく。そんな想いがすべてのメニューに込められている。

ピザトースト Pizza Toast 900

小麦本来の香り豊かな食パンに、水牛モッツァレラと自家製トマトソースで仕上げたピザトースト。

粗びきパティのハンバーガー Hamburger 1600

イノシシ肉をローズマリーやワイルドペッパー、ハリッサなどスパイシーに仕上げたやみつきになる味わい。

ボロネーゼ Bolognese 1600

イノシシの粗挽き肉をトマトソースと合わせ、じっくり煮込んだ奥深い味わいのボロネーゼ。仕上げに4種のフレッシュハーブで爽やかな香りをプラス。

ボーンブロス・ヌードル Bone Broth Noodle 1200

猪と鳥を26時間かけゆっくりと出汁をひいたナチュラルで奥深いスープ。身体の芯まで優しく響きわたる締め MUSIC BAR オリジナルの丼のラーメン。

スパイスキーマカレー Spicy Keema Curry 1200

厳選したスパイス、フレッシュトマトと鶏肉をベースにしたキーマカレー。仕上げにはフェネグリークとレ몬の香りをアクセントに。

DESSERT

キャラメルジェラート

Caramel Gelato

濃厚な味わいの自家製キャラメルジェラート。

600



KURKKUFIELDS

クルックフィールズ

〒292-0812

千葉県木更津市矢那 2503

(都心からアクアラインを渡って約1時間半)

TEL : 0438-53-8776

営業時間 : 10:00-17:00

(ダイニングのみ 11:00-16:00 L.O.)

定休日 : 祝日以外の火水

入場料 : 無料 (オープン価格)

駐車場 : 無料 (オープン価格)



KURKKU FIELDS

INSTAGRAM

@kurkkufields



KURKKUFIELDS

(クルックフィールズ入口)

The best music in the best sound quality.

KURKKU FIELDS FOREVER E.P.

C r e a t i v e a n d i m a g i n a t i o n

STEREO
45 R.P.M

A
KKK-2010

THE MUSIC BAR

Drinking and driving is prohibited.
Drinking under age of 20 is prohibited.
Cover charge : 500 per guest.
Thank you.

I just drank too much so dont be worried