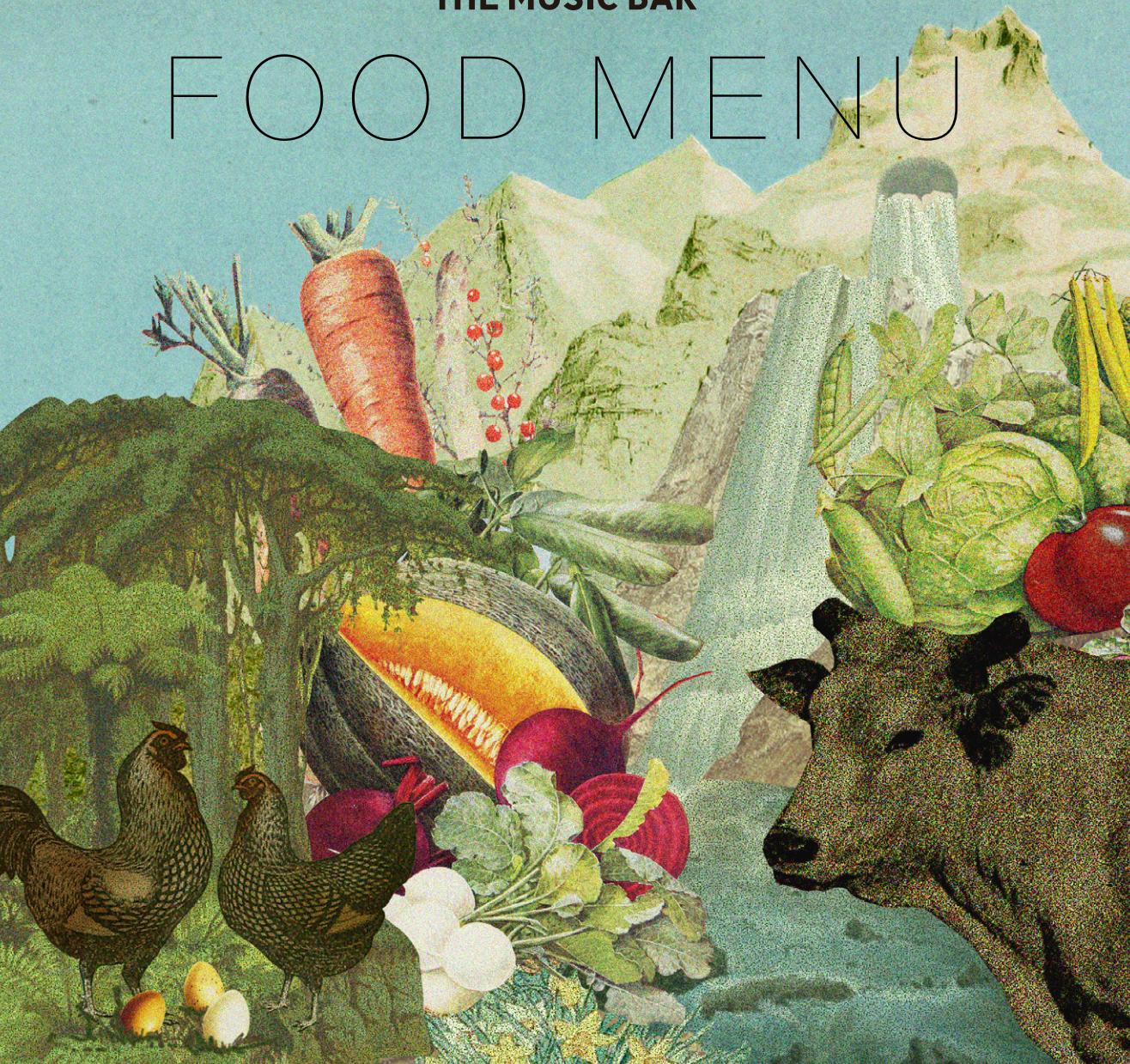


THE MUSIC BAR

FOOD MENU





The
Music
Bar

スパイシーナッツ Spicy Nuts	600
ドライフルーツ Dry Fruits	700
ジャーキー Pork Jerky	1000
チョコレート Chocolate	800



Recommend!

竹島さんの水牛モzzarella

1300

Mr. Takeshima's Mozzarella Cheese

KURKKU FIELDS で毎朝 3 時から作られている竹島さんの水牛モzzarella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。



最高のモzzarellaのヒミツとは？ from KURKKU FIELDS

モzzarella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zzarella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zzarella。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。

オリーブ

Olives

シンプルなグリーンオリーブ



700

季節野菜のフレッシュピクルス

Pickles

KURKKU FIELDS の有機人参をジンジャーレモンドレッシングで

700

茄子とボツタルガのディップ

Eggplant & Bottarga Dip

焦がした茄子とカラスミのディップ

800

平飼い卵のウフマヨ

Cage-free Egg Oeuf Mayonnaise

平飼いですくすくと育った卵をウフマヨで

700

牛タンとキノコのバルサミコマリネ

Balsamic Marinated Beef Tongue & Mushroom

牛タンと季節のキノコを煮詰めたバルサミコでマリネした 1 品

1200

冷製シャルキュトリー

Cold Charcuterie

KURKKU FIELDS で作られる 3 種のシャルキュトリーを
自家製マスタードとご一緒に

1200

クラフトフライドポテト

800

Craft Fried Potato

外はカリっと、中はしっとりと仕上げた定番の1品

天然鱧のフリット

1500

Natural Eel Fritto

大分県産の天然鱧をカラッとフリットに

季節野菜のフリット

1000

Seasonal Vegetable Fritto

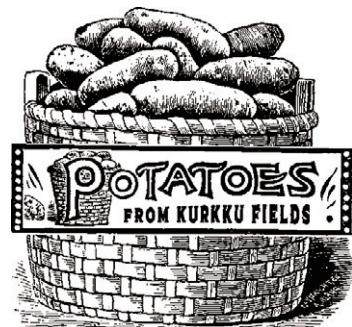
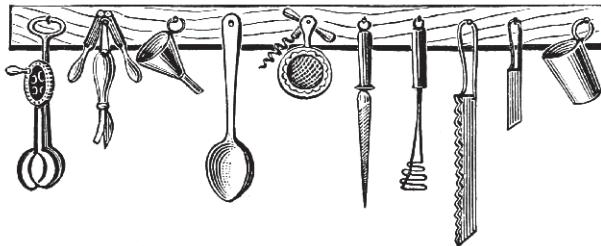
季節の野菜をシンプルにフリットに

イベリコ豚のクロケット

1000

Iberian Pork Croquette

旨味の強いイベリコ豚を使用したクリームコロッケ



GRILL

魚介のグリル アンチョビビネガーソース

1400

Seafood Grill w/ Anchovy Vinegar Sauce

旬の魚介を、オリーブ・ドライトマト・白ワインビネガーのソースで

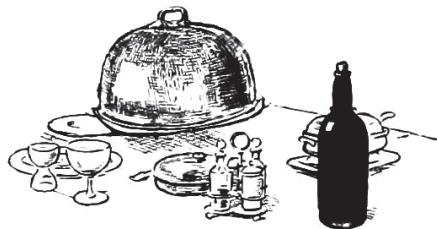
ブーダンノワール

1400

Boudin Noir (Blood Sausage)

豚の血とタマネギを使用した腸詰前のソーセージ

PASTA



猪肉のボロネーゼ

1600

Wild Boar Bolognese

適切に処理をされたイノシシ肉のミートソース

ズッキーニのクリームジェノベーゼ

1600

Zucchini Cream Genovese

バジルとクリームの相性が抜群のジェノベーゼ

3種のソーセージ

3 Styles of Sausages

KURKKU FIELDS の自家製ソーセージ



Sausages

1800

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み

Red Wine Stewed Beef Cheek

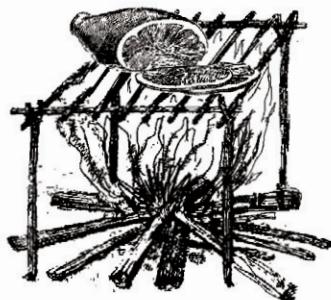
牛ホホ肉を柔らかく仕上げた赤ワイン煮込み

3600

鶏もも肉のコンフィ

Chicken Thigh Confit

しっとり仕上げた鶏もも肉のコンフィ、
皮目はパリッと



2000

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

1100

Pizza Toast

自家製の食パンに
水牛モッツアレラを合わせたピザトースト

ボーンブロスヌードル

1200

Bone Broth Noodle (Ramen)

猪の出汁を時間をかけて抽出した優しいラーメン

スパイシーキーマカレー

1200

Spicy Keema Curry

スパイシーでさっぱりとしたキーマカレー



DESSERT



キャラメルジェラート

600

Caramel Gelato

ビター感のある大人のジェラート

テリーヌショコラ

700

Terrine Chocolate

お酒のあてにもピッタリなテリーヌショコラ

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



The best music in the best sound quality.

KURKKU FIELDS FOREVER E.P.

Creative and imagination

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.

! just drank too much so dont be worried