

Hacco's Table

Fermented
Cuisine & Café

ご案内

* Hacco's サラダ

席料代わりとして¥500[税込]を頂戴しております。お一人様につき、当店の特製サラダ1セットを提供いたします。胃に負担をかけない食事として、まず始めにサラダを召し上がり下さい。

SALAD

Hacco's バーニャカウダ 1500

生野菜、 Grill野菜など約10種類の野菜を特製のこんかいわしのバーニャカウダ仕立ての自家製醗酵ソースをつけて召し上がり下さい。

醗酵アンティパスト〜ヴェリーヌ仕立て

4種 1000

2種 600

下記よりお選びください

ぬか漬けスティック／ザワークラウト／ビーツ／ラタトゥイユ／
塩こんぶとカブのピクルス／蓮根とひじきのきんぴら

SMALL PLATES

オリーブ盛り合わせ 500

フレッシュオリーブならではのオリーブ果汁の味が残った味わいです。2種類のオリーブ(グリーンオリーブとブラックオリーブ)の盛り合わせ。

ぬか漬けのポテトサラダ 500

ブッフアラのカプレーゼ 900 (水牛のモッツァレラ使用)

季節魚のカルパッチョ 900

DINNER

サラダ・小皿料理「冷菜」

※表示価格はすべて税込価格

Hacco's Table

Fermented
Cuisine & Café

海老と魚介の塩レモンマリネ 900

★ 自家製リコッタチーズと味噌のカナッペ 600

軽くオープンした白味噌のバケットに自家製のリコッタを添えました。味噌のしっとりとした甘みとリコッタチーズのほのかな甘さがお酒に合います。

イタリア パルマ産生ハム 800

12ヵ月熟成のプロシュート。実は生ハムも醗酵食ってご存知でしたか。生ハムは醗酵食肉というもので、煙で燻さずに塩漬けし、長期間熟成・醗酵させています。

PLATTER

★ 静岡県焼津産鰹のなまり節と生ハム 900

太平洋沖で獲れた鰹をナラの薪で燻したなまり節、イタリア産の12ヶ月熟成のプロシュート(生ハム)の盛り合わせ。

4種チーズの盛り合せ 1200

グラナパダーノ、ゴルゴンゾーラ、カマンベールにHacco'sの自家製豆腐リコッタチーズを盛り合わせ。

APPETIZER

Hacco's ラタトゥイユ 600

石川県能登産の「いしる(魚醤)」、仙台味噌をトマトソースに加えて野菜を煮込み、最後にチーズをのせてオープン焼きに仕上げました。

★ あさりのSAKA蒸し柚子胡椒風味 800

あさりとブロッコリーを白ワインで蒸し、最後に柚子胡椒と塩麴で仕上げました。バケットをひたひたにして食べるのもおすすめです。

★ 五香粉の手羽元(2本付) 500

追加1本[250円]より

エビの味噌アヒージョ 900

むき海老をにんにくベースのオイルに味噌、鰹節をブレンドして煮込んだ和のアヒージョ。赤味噌の香りとニンニクの香りを絶妙にブレンド。

小皿料理「冷菜」・盛り合わせ・前菜料理「温菜」

DINNER

※表示価格はすべて税込価格

Hacco's Table

Fermented
Cuisine & Café

大根のみぞれ煮	700
季節野菜の塩レモンのフリット	800
ハチノスの煮込み	700
蓮根とひじきのきんぴら	500
根菜とこんにゃくの炒め	500
とろとろ角煮	500
牛肉のしぐれ煮	500

MAIN

〈千葉県香取郡・在田農場『恋する豚』〉

★ 肩ロース 塩麹漬け厚切りポークジンジャー 1800

一晩以上じっくりと塩麹に漬けたロースは柔らかくほのかに甘い。醤油の
コクと白ワインの酸味が効いた醤油甘酒ソースとの相性は抜群。

国産牛のステーキ [100g] 2000
醤油麹とバルサミコ酢の醗酵ソース

イチボのステーキ [100g] 1800
醤油麹とバルサミコ酢の醗酵ソース

DINNER

前菜料理「温泉」・メイン

※表示価格はすべて税込価格

Hacco's Table

Fermented
Cuisine & Café

RICE

赤だし味噌とスパイスのタコライス 900

醤油糀と数種類のスパイスが効いた赤だし味噌で仕上げた肉味噌に、トマトやぬか漬けて彩りを添えた和テイストのタコライス。

季節の玄米リゾット 1100

和食の基本である出汁、当店では鹿児島県枕崎産の本枯節と真昆布をブレンドした出汁を使用。その出汁を使い、旬の食材を取り入れた和のリゾットを作ります。

PASTA

生パスタ・醤油麴のポロネーゼ 1300

生パスタ A [スタッフにお尋ねください] 1200

生パスタ B [スタッフにお尋ねください] 1200

DESSERT

★ 自家製豆腐リコッタのティラミス 700

低カロリーで大人気のリコッタチーズと絹ごし豆腐を和え、カステラにエスプレッソとラム酒を染み込ませた、香り高い二層仕立ての和風ティラミスに仕上げました。

酒粕豆乳のアイス 600

豆乳甘酒の寒天 500

DRINK

竹炭焙煎コーヒー 500

酸味が少なく、ほろ苦いながらもスッキリとした飲みやすいコーヒーです。

宇野茶園 — 有機栽培茶 —

無農薬・有機質肥料で栽培された有機栽培茶シリーズ。宇野茶園は静岡県浜松市「春野町」の小さな集落にあります。深い山々に抱かれた県下の有機栽培茶の産地です。

上煎茶 700

茎ほうじ茶 600

烏龍茶 700

紅茶 700

※表示価格はすべて税込価格

DINNER

ご飯もの・パスタ・デザート・ドリンク

Hacco's Table

Fermented
Cuisine & Café

利き酒セット 〈3種飲み比べ〉 1000

※定番酒から1種類、季節酒から2種類お選びください



新潟県 / 今代司酒造

天然仕込み純米酒

やや辛口・淡麗

- ▶ 原料米 五百万石
- ▶ 精米歩合 65%
- ▶ 日本酒度 +3 ▶ 酸度 1.4

700 Glass (150ml)
2900 Bottle (720ml)

LAIWC 2014 金賞受賞
IWC 2015 銅賞受賞



群馬県 / 柳澤酒造

桂川 特別本醸造

芳醇・甘口

- ▶ 原料米 五百万石、若水
- ▶ 精米歩合60%
- ▶ 日本酒度 -10 ▶ 酸度 1.3

700 Glass (150ml)
3300 Bottle (720ml)

IWC 2009 銀賞受賞



高知県 / 濱川商店

美丈夫 特別純米

程よい酸味とキレの良さ

- ▶ 原料米 愛媛県産松山三井
- ▶ 精米歩合 60%
- ▶ 日本酒度 +3 ▶ 酸度 1.4

700 Glass (150ml)
3400 Bottle (720ml)

SAKE COMPETITION純米酒部門受賞



福岡県 / 喜多屋

蒼田 本醸造

キレの良い淡麗・辛口

- ▶ 原料米 山田錦
- ▶ 精米歩合 65%
- ▶ 日本酒度 +6~+8 ▶ 酸度 1.2~1.4

700 Glass (150ml)
3300 Bottle (720ml)

IWC 2014 福岡トロフィー受賞



群馬県 / 柳澤酒造

勝泉雅和 本醸造

辛口

- ▶ 原料米 五百万石 美山錦
- ▶ 精米歩合 65%
- ▶ 日本酒度 -1 ▶ 酸度 1.4

700 Glass (150ml)
3600 Bottle (720ml)



岐阜県 / 蔵元林本店

百十郎 赤面 純米酒

大辛口

- ▶ 原料米 国産米
- ▶ 精米歩合 70%
- ▶ 日本酒度 +10 ▶ 酸度 1.4

800 Glass (150ml)
3600 Bottle (720ml)

ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2018金賞受賞



群馬県 / 永井酒造

水芭蕉 純米吟醸酒

やや辛口・心地よい吟醸香

- ▶ 原料米 兵庫県産山田錦
- ▶ 精米歩合 60%
- ▶ 日本酒度 +3 ▶ 酸度 1.4

800 Glass (150ml)
3600 Bottle (720ml)

フランスの「KURA MASTER」プラチナ賞受賞の蔵元

IWCとは「インターナショナル・ワイン・チャレンジ」と呼び、ロンドンで開催される世界最大の権威に評価されるワイン・コンペティション。

LAIWCとは「ロサンゼルス国際ワイン鑑評会」と呼び、アメリカの中でも最も権威のある鑑評会の1つとして2018年で79周年を迎える。

SAKE

日本酒

※表示価格はすべて税込価格

Hacco's Table

Fermented
Cuisine & Café

BEER

生ビール ～アサヒ熟選～	380ml	700
ハートランド [中瓶]	500ml	800

クラフトビール	333ml	700
COEDO～Marihana～毬花		
アサヒ ドライゼロ(ノンアルコール)		600

CHU-HAI 金宮焼酎ベース

金の抹茶ハイ	600	ウーロンハイ	500
塩レモンサワー [自家製塩レモン]使用	600	グレープフルーツサワー	500

SHOCHU

静流梅酒	600
金宮 [ボトル]	1600
鏡月 [ボトル]	1900
麦焼酎「克」 鹿児島県	Glass (100ml) 600
	Caraffa (500ml) 2900
芋焼酎「克」 鹿児島県	Glass (100ml) 600
	Caraffa (500ml) 2900

ミネラル水 [ボトル]	500ml	200
お湯		200
氷		200
レモンライス		300
炭酸水		400

Hacco's COCKTAILS

酢酸菌 カクテル 日本酒ベース

★ブルーベリー酢カクテル	700
ゆず酢カクテル	700

麹菌 カクテル フルーツ・リキュールベース

豆乳甘酒 ～カシス～	700
豆乳甘酒 ～ピーチ～	700

ノンアルコール 豆乳甘酒～金の抹茶～ 600

乳酸菌 カクテル

ピーチカルピス	700
カシスカルピス	700

DRINK

ビール・チューハイ・焼酎・ハッコースカクテル

※表示価格はすべて税込価格

Hacco's Table 厳選

おすすめワイン

発酵をテーマにしたお料理と、
こだわりのワインのマリアージュを、
お楽しみくださいませ。



白・泡
辛口

ザルデット 《イタリア・ヴェネト》

プライベート キュヴェブリュット

生き生きとした細かい泡。豊かな花のアロマが際立ち、
フレッシュで飲んだ瞬間に美味しさが広がります。

グラス ¥700 ボトル ¥4,000

シャトー ヴェルモン 《フランス・ボルドー》

シャトー ヴェルモン ブラン プレスティージュ

丸みがあり、ミネラルとフレッシュさ、そして柑橘系や
パッションフルーツの要素が心地よく感じられます。

グラス ¥700 カラフェ ¥2,900 ボトル ¥4,000



白
辛口

ドメヌ ガルディエ 《フランス・ラングドックルシヨン》

コート カタラン ブラン マラ カーブ

ルシヨンのトップ生産者ガルディエが造る、香り高く生
き生きとした辛口白ワインです。

グラス ¥800 カラフェ ¥3,200 ボトル ¥4,500



白
辛口

ラ ソガーラ 《イタリア・ヴェネト》

ガルダ ガルガネガ

口あたりはととてもやわらかくフレッシュで、白桃や洋梨
のような甘くジューシーなフレーバーがあります。

ボトル ¥3,500



白
辛口

ロベルト サロット 《イタリア・ピエモンテ》

ガヴィ アウローラ

はきはきとした果実味と、グレープフルーツを思わせる
さわやかな風味が広がります。

ボトル ¥4,000



白
辛口

アンデルーナ セラーズ 《アルゼンチン・メンドーサ》

フィロスール シャルドネ

洋梨やパイナップルを思わせる豊かなアロマ、そして白
い花を思わせるエレガントな香りが広がります。

ボトル ¥4,000



白
辛口

Hacco's Table 厳選

おすすめワイン

発酵をテーマにしたお料理と、
こだわりのワインのマリアージュを、
お楽しみくださいませ。



E.A.R.L. ビュルル 《フランス・コート デュ ローズ》

VdP ヴォークリューズ

凝縮された果実味とスパイスの風味が力強く広がります。
しっとりとしたタンニンで、エレガントな余韻です。

グラス ¥700 カラフェ ¥2,900 ボトル ¥4,000

ヒル ファミリー エステーツ 《スペイン・フミーリャ》

オノロ ベラ オーガニック

熟した果実や花の魅力的なアロマ。口に含むと生き生き
とフレッシュでバランスがとれています。

グラス ¥800 カラフェ ¥3,200 ボトル ¥4,500



ラ ソガーラ 《イタリア・ヴェネト》

ガルダ コルヴィーナ

熟した果実の中に黒オリーブやローズマリーの要素。ピュ
アでジューシー、しなやかで心地よい口当たりです。

ボトル ¥3,500

テヌテ ネイラーノ 《イタリア・ピエモンテ》

バルベーラ ダスティ スペリオール テイルテオ

ブラックチェリーを思わせる甘く華やかな香り。酸味と
コクのバランスが良い、滑らかな口あたりのワインです。

ボトル ¥4,000



ボデガス イ ビニウドス ゴデアリア 《スペイン・ビエルソ》

ビエルネス

ビエルネス=金曜日。休み前の楽しさをイメージしまし
た。フレッシュな野生のフルーツの香りがあります。

ボトル ¥4,000

ルカ フェラリス 《イタリア・ピエモンテ》

ルケディ カスタニョーレ モンフェッラート ブリクド ビアंक

バラやチェリーを思わせる華やかな香り。タンニンは穏
やかで、エレガントな果実味、しなやかな口当たりです。

ボトル ¥5,000



Hacco's Table

Fermented
Cuisine & Café

BRUT

スパークリングワイン

Private Cuvee Brut	Glass	700
プライベート キュヴェブリュット	Bottle	4000

- ▶味 わ い 辛口
- ▶国・地域 イタリア・ヴェネト
- ▶葡萄品種 グレラ30%、シャルドネ30%、モスカート15%、コネリヤーノの丘からの品種25%

BIANCO

白ワイン

Chateau Vermont Blanc Prestige	Glass	700
シャトー ヴェルモンブラン プレステイージュ	Caraffa	2900
	Bottle	4000

- ▶味 わ い 辛口
- ▶国・地域 フランス・ボルドー・アントルドゥメール オーブノージュ
- ▶葡萄品種 ソーヴィニヨンブラン70%、セミヨン20%、ソーヴィニヨン グリ10%

Cotes Catalanes Blanc Mas Las Cabes	Glass	800
コート・カタラン・ブラン・マ・ラ・カーブ	Caraffa	3200
	Bottle	4500

- ▶味 わ い フルボディ
- ▶国・地域 フランス・ラングドック ルシヨン コートカタラン
- ▶葡萄品種 ミュスカ45%、グルナッシュブラン30%、マカベオ25%

ROSSO

赤ワイン

Vin de Pays de Vaucluse	Glass	700
ヴォークリューズ	Caraffa	2900
	Bottle	4000

- ▶味 わ い フルボディ
- ▶国・地域 フランス・コートデュローヌ
- ▶葡萄品種 グルナッシュ40%、マルセロン25%、カラドック25%、シラー10%

Honoro Vera Organic オーガニック	Glass	800
オノロ・ベラ・オーガニック	Caraffa	3200
	Bottle	4500

- ▶味 わ い ミディアムボディ
- ▶国・地域 スペイン・フミーリャ
- ▶葡萄品種 モナストレル

ボトルワインは他にもご用意しております

クラシック・カクテルメニューもご用意しております

VINO

ワイン

※表示価格はすべて税込価格

Hacco's Table

Fermented
Cuisine & Café

CLASSIC COCKTAILS

SPRITS

Tanqueray タン・カレー	Gin	700
Smirnoff スミノフ	Vodka	700
Appleton Special アプルトン・スペシャル	Rum	700
Jose Cuervo Especial ホセ・クエルボ エスベシャル	Tequila	700

GinBase

ジントニック	700
ジンバック	700
ジンリッキー	700
オレンジブロッサム	700

VodkaBase

ウォッカトニック	700
モスコミュール	700
スクリュードライバー	700
ソルティードッグ	700

RumBase

クラシックモヒート	800
キューバ・リブレ	700
パイレーツ・ラムパンチ	700

TequilaBase

パローマ	600
エル・ディアブロ	600

WhiskyBase (ハイボール)

ジャック・ダニエル・ブラック	600
ブッシュミルズ シングルモルト 10年	700

FRUITS COCKTAILS

フィリップ ド ブルゴーニュ	Casis	600	パッソア	Passoa	600
ディタ	Dita	600	ピーチツリー	Peach	600

[割ものセレクト]

ウィルキンソン・タンサン	0	クランベリージュース	プラス100
ウィルキンソン・トニック	プラス100	パイナップルジュース	プラス100
ウィルキンソン・ジンジャエール	プラス100	ピーチジュース	プラス100
カルピスソーダ	プラス100	オーガニック・オレンジ	プラス100
コーラ	プラス100	オーガニック・グレープフルーツ	プラス100

COCKTAILS

各種
カクテル

※表示価格はすべて税込価格

Hacco's Table

Fermented
Cuisine & Café

SOFT DRINKS

ムソー オーガニック・オレンジ	600	ピーチジュース デルモンテ	500
コカ・コーラ	500		
ウィルキンソン・ジンジャエール (甘口・辛口)	500		

TEA 静岡県・浜松市春野町「宇野茶園」

有機栽培茶「ほうじ茶」	600	有機栽培茶「烏龍茶」	700
有機栽培茶「煎茶」	700	有機栽培茶「紅茶」	700

COFFEE

竹炭焙煎コーヒー (Hot)	500
----------------	-----

ORIGINAL DRINKS

Hacco's あまざけ	300
--------------	-----

麹菌 カクテル

ノンアルコール 豆乳甘酒～金の抹茶～ 600

KIDS DRINKS

オレンジジュース	300	ピーチジュース	300
----------	-----	---------	-----

NON ALCOHOL

ノンアルコールドリンク

※表示価格はすべて税込価格