

契約農家矢郷農園のレモンを使用！

／無農薬・ノーワックス／

レモンサワー10種

シンプルにカットレモンを絞った

・いつものレモンサワー

はちみつとレモンに漬けたんだ

・贅沢レモンサワー

自家製レモンを塩で漬けたんだ

・塩レモンサワー

ガッツリ黒胡椒を振って

・スパイシーレモンサワー

スツクリ爽やか。大人のティータイム

・レモンティーサワー

あの、お寿司屋さんのガリをツマみながら

・ガリレモンサワー

エスニック風な香り漂う

・パクチーレモンサワー

金宮を凍らして削りました

・シャリキンレモンサワー

レモンシャーベット乗せ！

・純情レモンサワー

普通の濃さじゃ物足りない！

・ベロ酔いレモンサワー

濃詰め+50(55)

一部レモンサワーノンアルコールに出来ます

600
(660)

600
(660)

600
(660)

600
(660)

600
(660)

600
(660)

600
(660)

600
(660)

600
(660)

550
(605)

サワー／焼酎

濃厚！ヨーグルトサワー

コーヒー焼酎

COFFEE VALLEY'S自家焙煎コーヒー豆を使用！

ジャスミンハイ

ウーロンハイ

午後の！無糖紅茶ハイ

特濃！豆乳ハイ

自家製サングリア（赤／白）

ウイスキー

陸

ジョニーウォーカーレッド

白州

クラフト

熊本クラフトコーラサワー

クラフト焼酎（芋／麦）

クラフトジン

ソフトドリンク

フランスガイヤック農産物のラムニラの

カベルネグレイブジュース

ヤスダヨーグルト

クラフトコーラ

コーラ／ジンジャーエール

オレンジ

烏龍茶／ジャスミン茶

レモンスカッシュ

アイスコーヒー／アイステイ

各400
(440)

各550
(605)

780
(858) 650
(715) 550
(605)

1100
(1210) 900
(990) 600
(660)

680
(748)

各550
(605)

各650
(715)

飲み放題メニュー

／無農薬・ノーワックス／

契約農家矢郷農園のレモンを使用！

レモンサワー 10種

シンプルにカットレモンを絞った

・いつものレモンサワー

はちみつとレモンに漬け込んだ

・贅沢レモンサワー

自家製レモンを塩で漬け込んだ

・塩レモンサワー

ガッツリ黒胡椒を振って

・スパイシーレモンサワー

スッキリ爽やか。大人のティータイム

・レモンティーサワー

あの、お寿司屋さんのガリをツマみながら

・ガリレモンサワー

エスニック風な香り漂う

・パクチーレモンサワー

金宮を凍らして削りました

・シャリキンレモンサワー

レモンシャーベット乗せ！

・純情レモンサワー

普通の濃さじゃ物足りない！

・ベロ酔いレモンサワー

一部レモンサワーノンアルコールに出来ます

生ビール

ハートランド

サワー／焼酎

濃厚！ヨーグルトサワー

コーヒー焼酎

COFFEE VALLEY'S自家焙煎コーヒー豆を使用！

ジャスミンハイ

ウーロンハイ

午後の！無糖紅茶ハイ

特濃！豆乳ハイ

自家製サングリア（赤／白）

ウイスキー

陸

クラフト

クラフト焼酎（芋／麦）

クラフトジン

ワイン

赤・白

ソフトドリンク

ヤスダヨーグルト

コーラ／ジンジャーエール

オレンジ

烏龍茶／ジャスミン茶

レモンスカッシュ

アイスコーヒー／アイスティー



シトラバきたら、これ食べないと♡

名物!

シトラバチキン



国産鶏にオリジナルブレンドのスパイスを
薄衣にまぶしてジュシーにあげたフライドチキン。
パセリ、パクチー、ビネガーなどを使用した、
さっぱり極旨の『チミチュリソース』
お好みでつけてお召し上がりください

半身(4ピース)

1200(1320)

ハーフ(2ピース)

胸orももをお選びください

650(715)

★ゆっくりと、じっくりとあげるため、
少しお時間いただきます

前菜

真蛸と蕪の柚子胡椒マリネ 650(715)

干豆腐とシラスのオリーブマリネ 600(660)

コンビーフとハラペーニョポテサラ 600(660)

砂肝と豆苗のねぎ塩レモン 580(638)

とうもろこしのムース 650(715)

合鴨生ハムの山わさび 800(880)

マキシマムTHEウフマヨ 400(440)
~カリーマヨ沢庵~

シャインマスカットのマスカルポーネ白和え 900(990)

サラダ

林檎とケール・キヌアの
チョップドサラダ 950(1045)

豆苗とパクチーとツナ
~トンナートソース~ 900(990)

すぐ出る

オレンジ風味のピクルス 500(550)

マグロジャーキー 500(550)

イチジクと胡桃のクリームチーズ 600(660)

ミックスナッツ 500(550)

キクラゲアラビアータ 500(550)

揚げ物

カラマリとズッキーニのフリット 800(880)

トラウトサーモンのレアフライ
~しば漬けとディルのタルタル~ 1000(1100)

クリスピーポテトフライ 680(748)

丸ごと椎茸とモツツアレラの春巻き
~クミン塩で~ 900(990)

逸品

麻辣エビマヨ 930(1023)

おつまみ蟹味噌グラタン 800(880)

ビール屋のアンキャベチョリソー 800(880)

胡麻アボカドサーモン 1000(1100)

馬肉タルタル 1000(1100)

ネギトロと山葵のブルスケッタ 1P 450(495)

ブルーチーズムースと

焼き林檎のブルスケッタ 1P 400(440)

ツマミガーリックトースト 500(550)

ラムスペリアリブ 1P 600(660)

牛タンのローストビーフ 1400(1540)
~ズッキーニのグリル~

お

蛸ラグーと花椒の
生リガトーニのアラビアータ 1500(1550)

焼きとうもろこしのリゾット 1400(1540)

デザート

自家製ジンジャーカタラーナ 650(715)

タカセのパンのフレンチトースト
~レモンジャムとバニラアイス添え~ 900(990)

アイスクリーム 500(550)
(ピスタチオ、レモンシャーベット、濃厚バニラ)

FOOD MENU

極太生パスタ

~浅草開花楼監修！木嶋製麺所カラヒグ麺使用~



シラスと九条葱の煮干ペペロン
1400(1540)



ゴロっとお肉の八丁味噌ボロネーゼ
1500(1650)



海老とじゃがいもの紫蘇ペーゼ
1400(1540)



極旨ナポリタン
1300(1430)



フレッシュマッシュルームの
マキシマムカルボナーラ
1400(1540)



浅利とカラスミの貝出汁
1400(1540)



うにイカ明太
1500(1650)



鰻と黒胡椒のカチョエペペ
1400(1540)

ツマみカチョエペペ！



イカ墨カチョエペペ
1100(1210)



燻製バターとアンチョビ
1100(1210)

夏季限定！



冷製ネギトロカルボナーラ
1400(1540)

PARTY MENU

選べる2種のコース！ドリンク飲み放題で2.5H

※ご予約は3名様より承ります

+¥2000(税込) クラフトビール飲み放題に！

つまみ系のお料理重視！

種類豊富なドリンク飲み放題2.5H付き！

シトラバ アテ飲みプラン

5500円(税込)

■前菜3種

■胡麻アボカドサーモン

■チョップドサラダ

■アンキャベチヨリソー

■クリスピーポテトフライ

■イチジクと胡桃クリームチーズ

メニューにない！

■おつまみリガトーニアラビアータ

つまみガーリックトースト付♥

■前菜3種

■季節フルーツのマスカルポーネ白和え

■胡麻アボカドサーモン

■カラマリとズッキーニのフリット

■合鴨の生ハム

名物！！

■シトラバチキン&クリスピーポテト

■燻製バターとアンチョビのカチョエベベ

＼選べるバスタ／

■シラスと九条ネギの煮干ペベ

八丁味噌ボロネーゼ



種類豊富なドリンク飲み放題2.5H付き！

シトラバ 堪能プラン

6500円(税込)

料理もお酒も存分に楽しみたい贅沢コース！



TODAYS LINE UP!

■Half ¥700(770)■Pint ¥1000(1100)



／まずはこれ！！／

始まりのアマナツアー

アンドビール(山梨) / Weizen / ABV5.0%

P-144×シトラバOPEN記念ビール！

シトラバ常連さんやコラボサンシャインの従業員の方へ、
総勢22人×アンドビールと仕込んだ大傑作！夏にぴったりな、
矢野農園さんの物の甘夏を使用したみんな大好きヴァイツェン！
店長接客ちゃんのイメージにぴったりな可愛い・美味しい仕上がり♡



プレミアムピルスナー

伊豆の国ビール(静岡) Pilsner / ABV5.0%

ホップの苦味と豊かなモルトの風味が調和した爽やかな味わい特徴。
水、麦芽、ホップにこだわり、高品質な材料と製法で製造された
ピルスナービール！！



水出しコーヒーラガー

ハチヶ岳ブルワリー(山梨) Dark Lager / ABV5.5%

ほん清涼ラガーをベースに、CRU COFFEE提供による濃煎りのエチ
オピア産コーヒー豆からコーヒーフレーバーをじっくり抽出し、
香みや渋みは抑えながら、
ほのかな酸味とともにコーヒー豆本来のフルーティなフレーバー！



As Your Wish

Let's beer Works(東京) Sour IPA / ABV4.5%

クリーンな酸味、発酵終了後にラズベリーとブルーベ
リーを入れてフルーツ感&ジュースさをプラスし
た、甘酸っぱいサワーIPA！酸っぱいだけじゃなく、
甘さとフルーツ感がナイスバランス。

■Special Half ¥900(990)■Pint ¥1200(1320)

当店で14:00~ テーブルチャージ代 (330込)を頂戴しております。



帝国IPA

ベアード(静岡) IPA / ABV6.5%

しっかりとしたボディがありながら、
爽やかなフレーバーが特徴。
土と花の香りに溢れているホップの風味と
リッチでビスケットのようなモルトの個性。



センター街IPA

TOKYO ALE WORKS(東京) IPA / ABV7.0%

トロピカルフルーツ、柑橘、ストーンフルーツ、松ぼっくりに紅茶の葉
っぱのアーシーさ。しっかりとした苦味がある古きよアメリカンIPA



イーブルカズン

Heretic(アメリカ) Double IPA / ABV8.0%

インペリアルIPAにしては、アルコール度数8%と低いが、クリ
ンでバランスがあり、ドリンカブル！

しかしそこに待ち受けるのは、IBU100のアフターキック！

■Special Half ¥900(990)■Pint ¥1200(1320)



ねこにひき

伊勢角屋麦酒(三重) Double Hazy IPA / ABV8.0%

フレッシュなグレープフルーツの果汁を思わせる柑橘系の香り
ふんだんに使用した4種のホップが、よりジュースな香りと風味。

■Special Half ¥900(990)■Pint ¥1200(1320)

ボトルワイン1Fショーケースにて
STAFFにASK!!!!



■Glass ¥700(770)~¥1000(1100)



ワイルドネイチャー Red ヴィネトロッシ

¥700(770)

イタリア | コルヴィナーナ、メルロー、ラボッソ | 辛口
赤い果実とバニラのエレガントな香り。
赤身のお肉に◎！



ビコース アイム シラーズ Red フロム オーストラリア

¥700(770)

オーストラリア | シラー | 辛口
糖度が高いぶどうから渋味少なめ、濃厚でスパイスな赤ワインが誕生。
カシヤやブラックペッパー、ユーカリやスモークペーコンのような香りが楽しめます。



クリュスタセ White ギュスターウ・ロレンツ

¥700(770)

淡い柑橘系ニュアンスに
あっさりとして爽やかな飲み心地。
ジャーゴド料理にオススメです。



White アブラ デティ

¥900(990)

スペイン | ソーヴィニョン・ブラン | オーガニック
フルーティでジュースな柑橘系の風味とアスパラガスやツゲのような
ソーヴィニョン特有のアロマ、トロピカルフルーツを思わせる

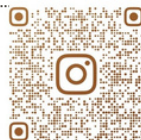


自家製サングリア (赤・白)

¥680(748)

数種類のフルーツを漬けたんだ
自家製サングリア♪程よい甘さ♡

Instagramも
随時更新中！
フォローしてね♡



@P_144.IKEBUKURO