

HAMBURGER

＊全てフライドポテト付き＊

＊テイクアウトOK＊



FYクラシックバーガー
Classic Burger **¥1380**

野菜をふんだんに使った自家製ソースが決め手の王道ビーフバーガー



FYチーズバーガー
Cheese Burger **¥1580**

濃厚チェダーチーズとビーフの旨味が重なる定番バーガー



ダブルチーズバーガー
Cheese Burger **¥2380**

濃厚チェダーチーズとビーフの旨味が重なる定番バーガー



フォレストバーガー
Forest Burger **¥1580**

地元キノコと特製キノコソースの香り豊かなバーガー



味噌テリヤキバーガー
Miso Teriyaki Burger **¥1480**

地元の味噌と照り焼きソースが絡む和風ビーフバーガー



スモーキーバーガー
Smoky Burger **¥1880**

濃厚チェダーチーズとビーフの旨味が重なる定番バーガー



フライドチキンバーガー
Classic Burger **¥1480**

スパイス香るチキンとコールスローの爽やかバーガー



ファラフェルバーガー
Falafel Burger **¥1380**

100%ベジタブル、ひよこ豆とスパイスが香るバーガー



キッズバーガー
Kids Burger **¥880**

お子様でも食べやすいシンプルな小ぶりのビーフバーガー

アレルギーをお持ちの方、苦手なものがある方はスタッフまでご相談ください。

SET MEAL



ダブルフライドポテト
Double Fries **¥300**

ハンバーガに付いてくるポテトが2倍になります。ポテト好きは是非！



コールスロー
Coleslaw **¥350**

シャキシャキ食感が楽しいサラダ。ハンバーガーのトッピングとしても相性抜群です！



スティックフライドチキン
Stick Fried Chicken **¥500**

気軽に食べやすいサイズのフライドチキンです！グループでシェアするのにも最適！



小菅野菜のバーニャカウダ
Bagna Cauda **¥500**

小菅の新鮮な蒸した旬野菜を旨味たっぷりの特製バーニャカウダソースでどうぞ！



小菅野菜のミネストローネ
Minestrone **¥500**

野菜の旨味たっぷりのトマトベースのスープです。体も温まります！



キッズスープパスタ
Soup Pasta **¥500**

食べやすいサイズのパスタが入ったミネストローネベースのスープパスタです。
※キッズバーが注文のお客様に限る。

TOPPING

・ ビーフパティ	¥600
・ 自家製ベーコン	¥400
・ チェダーチーズ	¥200
・ ピクルス	¥100
・ グリルオニオン	¥100
・ フライドオニオン	¥100
・ ソース増量	¥100

SET DRINK

・ 藤野柚子シロップソーダ	
・ 自家製ジンジャーエール	
・ 白ぶどうグリーンティー	
・ 白桃ジャスミンティー	
・ コーラ	
・ オレンジジュース	
・ コーヒー(HOT)	ALL ¥400

SIDE MENU

FRIED

フライドポテト

スティックフライドチキン ￥700

フライドチキン&チップス ￥700

オニオンリング&チップス ￥700

山女魚フィッシュ&チップス ￥700



SALADS

FYチキンサラダ ￥700

小菅野菜のバーニャカウダ ￥700

コールスロー ￥700



SOUP

地元野菜のミネストローネ ￥700

キッズスープパスタ ￥700



BEER ON TAP

THE
FAR
YEAST
Beer Adventure

¥240 / 100ml

FAR
YEAST
BREWING
COMPANY

①.源流ラガー

Alc. 5.0% / Lager

伝統的なノーブルホップではなく華やかな香りを持つホップであるCitraを使用した、クラフトビールらしくホップのフレーバー広がるハンバーガーとの相性抜群のラガービール。



②.Far Yeast White

Alc. 5.0% / Saison

international Beer Cup 金賞受賞ビール。苦味は少なく、心地いい酸味を感じるほどドライで、爽やかなホップの香りとフルーティーさが特徴。ビールが苦手な方でも飲める、人気の一杯。



③.Far Yeast IPA

Alc. 6.0% / Belgian IPA

ホップ、モルト、エステルがバランス良く感じられる。柑橘を感じさせるホップの香りと苦味、ほのかな焙煎モルトのフレーバーのベルジャンIPA。



④.Far Yeast Blonde

Alc. 5.0% / Golden Ale

香り豊かなアロマホップをふんだんに使用した軽快な飲み口のゴールデンエール。ホップの香りとほのかなエステル香、甘みと苦みのバランスがよいビール。



⑤.Hop Frontier

Alc. 6.5 / Juicy IPA

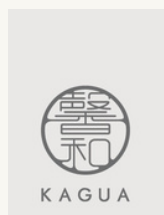
朝焼けのような黄色、やや濁りあり、真綿のような白い泡。フローラル、パイナップル、グアバ、マンゴーを感じる。ホップが前面に出た、トロピカルフルーティーな香り。



⑥.馨和KAGUA Rouge

Alc. 9.0% / Belgian-style Dark Strong Ale

赤みがかった濃い銅色。クリーミーで非常に豊かな泡立ち、スパイシーな山椒のアロマと香ばしいモルトアロマ。モルトフレーバーとホップの苦味は程よいバランス。爽やかでスパイシーなアフターテイスト。



⑦.馨和KAGUA Blanc

Alc. 8.0% / Belgian Style Strong Pale Ale

華やかなエステル香とフレッシュな柚子の香りが調和。ほのかな山椒のアロマが引き締める甘み・苦みともに控えめで、ドライなフレーバー。ほのかな酸味と山椒由来のスパイシーさが味の奥行きを形成する。



⑧.馨和KAGUA Saison

Alc. 6.0% / Belgian-style Farmhouse Ale

ややオレンジがかった黄金色、強い柚子のアロマ、スパイシーな山椒の香りが香りをキリッと鋭くさせる。鮮烈な柚子の香りとジューシーさを感じさせる

FAR
YEAST
BREWING
COMPANY



カードを紛失した場合はご利用内容に関わらず一律¥5,000を頂戴いたします。

Off Trail - Azeotrope

THE
FAR
YEAST
Beer Adventure

Azeotrope(アゼオトロープ)とは、ビール造りで培った発酵やバレルエイジングのノウハウを活かしてイノベーティブなスピリッツ・リキュールに挑戦するビールと蒸留酒のクロスオーバーブランド。



All ¥800

Malt Gin Gently Peated

Alc. 47% / New Pot

蒸留酒用に特別に醸造したウォッシュ（もろみ）をFar Yeast Brewing源流醸造所内で2回蒸留。ボタニカルは比較的控えめで、モルトフレーバーを穏やかに出すことを狙った、新感覚のジンとして味わい重視のスピリッツです。

Dew of Bergamot

Alc. 47% / New Pot

メインボタニカルにベルガモットを選びました。ロスビールを再生した原酒のモルト由来の柔らかな甘みとベルガモットの持つ柑橘感・苦味を併せ持つ、春の華やかさと爽やかさをイメージしたクラフトジン。

Gin HOP Authenticity

Alc. 47% / Beer Distilled Gin

山梨県北杜市産のフレッシュホップとアメリカンホップ製品をボタニカルとして使用。柑橘やグラッシーな原酒となったロスビールのホップ香も利用しながら、様々なアプローチでボタニカルの真の香りを追究するプロダクトです。

Lager Korn Kagua Distilled

Alc. 47% / Barrel Aged

ゆずや山椒を使った当社のレギュラービールカグアをアップサイクルした蒸留酒。ベルギーで100年以上の歴史を持つBraeckman蒸留所にて単式蒸留器（ポットスチル）で丁寧に2回蒸留。ワインフレンチオーク樽で20ヶ月間熟。

Gin Sansho Punch

Alc. 47% / New Pot

和歌山県産のぶどう山椒をボタニカルに加え、爽やかなフレーバーのクラフトジン。ドライな仕上がりですが、モルトによるボディがあり、甘みも感じられます。

Enjoy By Cycle

Alc. 30% / New Pot with Coffee

ロスとなってしまった定番ビール「Far Yeast 東京IPA」を蒸留し「BICYCLE COFFEE TOKYO」オリジナルブレンドの浅煎りコーヒー豆を漬け込んで爽やかな味わいのクラフトジンへとアップサイクルしました。

Off Trail - Azeotrope

THE
FAR
YEAST
Beer Adventure



宵の月 小菅村梅酒2025

Alc. 25% / Barrel Aged

ロスビールを蒸留したBeerDistilledGinをベースに、小菅村産の梅を追加熟成してから4ヶ月間漬け込んでおり、独特の清涼感と、柑橘を思わせる香りが特徴です。宵の月を見上げながら、ゆっくり楽しみたいこの一本。



Distiller's Choice ALPHA

Alc. 47% / Barrel Aged

蒸留したビールは、半分以上KAGUAのスペシャルエディション。Off Trailで大活躍してきた赤ワインバレルで13ヶ月熟成。原酒ビールのフルーティーさ、ジュニパーベリーやゆずの清涼感、スパイスさ、ウッディさを伴う多重的なフレーバーのクラフトジン。



Distiller's Choice BETA

Alc. 47% / Barrel Aged

ボタニカルにはジュニパーベリー、ゆず、山椒を使用。赤ワイン樽で25ヶ月、バーボン樽で18ヶ月熟成した2種類のBarrel Aged Malt GinをFar Yeast Distilling Projectが厳選・ブレンドした限定品のクラフトジン。



Distiller's Choice "gamma"

Alc. 47% / Barrel Aged

コロナ禍でロスになってしまった輸入ビールを引き取り、小菅村の本社にある蒸留器（ポットスチル）で蒸留したジン。ウイスキー樽で32ヶ月熟成したジン2種類をブレンドしたプロダクトです。



Distiller's Choice "epsilon"

Alc. 47% / Barrel Aged

テーマは、“繊細な個性の乱立”。ラベンダーの茎が主張をしてきて、それに合わせてカモミールやクランベリー、フィニッシュはドライになり、カルダモン、ハイビスカス、ローズヒップがほのかに香る。



Distiller's Choice "delta"

Alc. 47% / Barrel Aged

『馨和 KAGUA』を蒸留・樽熟成した原酒と、ジュニパーベリーを他のプロダクトの3倍量使用した若い原酒を使用した原酒のブレンドは、「カスクエイジドジン」ならではの表現となっています。

TASTING SET ~飲み比べセット~

リストの中から好きなものを
3種お選びください。



45ml(15ml X 3) ￥1000

Azeotrope & Copper Works
のボトルををお買い上げの方は
テイスティングセットを無料で
お楽しみいただけます

offtrail
azeotrope





小菅村好きな人は誰でも村人！

こすげ村人ポイントカード



ポイントカードをお持ちの方限定！！



お会計時にカードご提示で
いつでもハンバーガーが

¥300 OFF !!

更に来店ポイントも貯まる！
溜まったポイントは加盟店で
利用できます！

※現在Far Yeast Beer Adventureではポイントは現在利用できません。（準備中）

※カード1枚につき1セット割引です。複数割引にはなりません。

※¥300OFFキャンペーンは3月末日までです。

FAR YEAST BREWING COMPANY

Special Campaign

店内利用のお客様は
缶 & ボトル商品のお会計が

**10%
OFF !!**

店内入り口の
ショーケースから
お選びいただけます！



HAMBURGER

全てフライドポテト付き



ファーストクラシックバーガー

¥1380

牛肉100%パティ、スペシャルトマトソース、マヨネーズ、レタス、オニオン、ピクルス、バンズ



クラシックチーズバーガー

¥1580

牛肉100%パティ、スペシャルトマトソース、マヨネーズ、チーズ、オニオン、ピクルス、バンズ



ダブルクラシックチーズバーガー

¥2380

牛肉100%パティx2、スペシャルトマトソース、チーズx2、マヨネーズ、オニオン、ピクルス、バンズ



フォレストバーガー ~小菅のキノコソース~

¥1580

牛肉100%パティ、キノコソース、小菅キノコ、マヨネーズ、オニオン、バンズ

SET MEAL

SET DRINK

・ ビーフパティ追加	¥600
・ ダブルフライドポテト	¥400
・ コールスロー	¥350
・ スティックフライドチキン	¥500
・ 地元の蒸し野菜 ~バーニャカウダソース~	¥500
・ 小菅野菜のミネストローネ	¥500

・ 藤野柚子シロップソーダ	
・ 自家製ジンジャーエール	
・ 白ぶどうグリーンティー	
・ 白桃ジャスミンティー	
・ コーラ	
・ コーヒー(HOT)	ALL ¥400

SIDE MENU

＊ フライドポテト	．．．．．	¥600
＊ コールスロー	．．．．．	¥600
＊ スティックフライドチキン	．．．．．	¥700
＊ 小菅野菜のミネストローネ	．．．．．	¥600
＊ 地元の蒸し野菜のバーニャカウダ	．．．．．	¥1000

DESSERT

＊ 馨和KAGUA Rougeのパウンドケーキ	．．．．．	¥700
＊ SET DRINK  下記よりお選びください。	．．．．．	¥400

DRINK MENU

＊ 藤野柚子シロップソーダ	．．．．．	¥580
＊ 自家製ジンジャーエール	．．．．．	¥580
＊ 白ぶどうグリーンティー	．．．．．	¥550
＊ 白桃ジャスミンティー	．．．．．	¥550
＊ コーラ	．．．．．	¥550
＊ コーヒー(HOT)	．．．．．	¥500

HAMBURGER

＊全てフライドポテト付き＊

＊テイクアウトOK＊



FYクラシックバーガー
Classic Burger **¥1380**

ビーフパティ / 自家製トマトソース / レタス / トマト / ピクルス / オニオン / マヨネーズ / マスタード



FYチーズバーガー
Cheese Burger **¥1580**

ビーフパティ / 自家製トマトソース / チェダーチーズ / レタス / トマト / ピクルス / オニオン / マヨネーズ / マスタード



ダブルチーズバーガー
Double Cheese Burger **¥2380**

ビーフパティ×2 / 自家製トマトソース / チェダーチーズ×2 / レタス / トマト / ピクルス / オニオン / マヨネーズ / マスタード



フォレストバーガー
Forest Burger **¥1580**

ビーフパティ / キノコソース / 小菅キノコ / マヨネーズ / オニオン



味噌テリヤキバーガー
Miso Teriyaki Burger **¥1480**

ビーフパティ / レタス / 照り焼きソース / 甘味噌 / マヨネーズ



スモーキーバーガー
Smoky Burger **¥1880**

ビーフパティ / 自家製トマトソース / 自家製ベーコン / レタス / ピクルス / オニオン / マヨネーズ / 自家製タルタル



フライドチキンバーガー
Yuzu Pepper Chicken Burger **¥1480**

フライドチキン / レタス / 自家製柚子胡椒 / コールスロー / マヨネーズ



ファラフェルバーガー
Fried Chicken Burger **¥1380**

ファラフェル / レタス / コールスロー / 自家製トマトソース / マヨネーズ



キッズバーガー
Kids Burger **¥880**

ビーフパティ / 自家製トマトソース / レタス / トマト / ピクルス / オニオン / マヨネーズ / マスタード ※小学生以下のお子様限定

アレルギーをお持ちの方、苦手なものがある方はスタッフまでご相談ください。