

# MEET! MEAT! BEER!

THE BLISS MEAT×BEER FESTIVAL



## GRILLED US RIBEYE ROLL 1LB

USリブアイロールのグリル 1ポンド

¥5,600

BLISSに来たら一度は食べて欲しい人気メニュー。  
ガツンと1ポンド(約450グラム)!  
コンフィしたホクホクのニンニクは、お肉と食べると絶品。

## SPARERIBS MAO ZEDONG SPICE

スペアリブ 毛沢東スパイス

¥2,300

ホロホロに煮込んだスペアリブと、複数のスパイスやチリを絡めた特製スパイスが旨辛! ビールが進む! スパイスは別添えだから自分好みに仕上げ



## OVEN-ROASTED DOMESTIC CHICKEN THIGH WITH BONE

国産骨付き鶏モモ肉のオーブン焼き

¥2,100

じっくりオーブンで火を通した骨付きチキンは、ハーブの香りと旨味がギュッと凝縮されて、ペロリと完食できちゃいます。



## BUFFALO CHICKEN BLISS STYLE

BLISS風 バッファローチキン(4P)

¥980

甘辛いタレがたっぷりかかったオリジナルバッファローチキン。絶妙な旨辛で、クラフトビールで流し込むと最高の一品。



# PAIRING BEER

## 01. TEE SHOT

肉にガブリついた後は、「TEESHOT」を喉を鳴らしてゴクゴク飲むと最高! 糖質ゼロだからガツリ肉の罪悪感もゼロに!

## 02. LIGHTHOUSE

紅茶のようなニュアンスのLIGHTHOUSE、これが肉に合う! 程よい苦みも肉の旨味を引き立てる

