



EAT
PLAY
WORKS

VEGGIE APÉRO

各店舗でヒューガルデンとお楽しみいただける
期間限定ベジアペロ・メニュー

※各メニューは、各店舗先にてご注文をお願いします。



ヒューガルデン
ホワイト
(アルコール度:5%)
¥750 税込



豚肉と里芋の
麻辣炒め

¥1,600 税込

ホクホク里芋とパリッと里芋チップスがピリッとした辛さに相性抜群! 軽やかな味わいでアペロが進むひと皿。



かぶのファルシ
オランダソースの
グラタン

¥1,100 税込

カブの中に野菜をたっぷり詰め込み、オランダソースをかけてグラタンに仕上げた、見た目も味も抜群のひと皿。春菊とカブの葉のソースとともに。



ししゃもとキノコの
揚げ春巻き

¥1,600 税込

秋の味覚を詰め込んだ、食感楽しい揚げ春巻き。バジルが爽やかなハーブソースをたっぷりつけて。



里芋の
ヒラヤーチー

¥950 税込

沖縄版チヂミに里芋のスライスを入れて、よりモチモチした食べ応えのあるひと皿に。和出汁のやさしい味わいに紅生姜をきかせて。



極上ミートソースと
カボチャのニョッキ

¥1,600 税込

大人気のミートソースのスペシャルバージョンは、ソースにもニョッキにもカボチャの旨みを閉じ込めたアペロな一品。

スナック 可!!! 倍!



カブの葉と
ラムの餃子

¥800 税込

自慢の餃子スペシャルバージョン。人気ジンギスカン店「羊サンライズ」のラムにスパイスを加え、シャキシャキのカブの葉と合わせた餡を、黒酢でいただく一品。



里芋コロッケと
ハムカツの
フライ盛り合わせ

¥1,580 税込

圧倒的なビールとの相性! ホクホクの里芋とカボチャのコロッケにキノコのフライ、ハムカツも加えた、贅沢な盛り合わせ。



バターナッツのマサ天ぷら
カリフラワークレマ
モレ・ネグロ

¥1,700 税込

ブイヨンで炊いたバターナッツかぼちゃをサクサクの天ぷら仕立てに。カリフラワークレマをたっぷりつけて!



小カブとキノコ
リーキの蒸し煮
スパイシースープ

¥950 税込

秋の蒸し野菜を“食べる”スープ。ジワっと感じるスパイスが食欲をそそり、止まらなくなる美味しさ!



かぼちゃとタマネギの
かき揚げ

¥750 税込

大人気かき揚げの秋バージョン! かぼちゃをタマネギなどの野菜と一緒にサクサクに揚げた食べ応え抜群の一品。