

サラダ

野菜スティック	450
ミニサイズの野菜スティック。 味噌寒こうじを使ったマヨネーズソースをつけてお召し上がりください。	
かすがいサラダ	600
新鮮なグリーンサラダを寒こうじ入りのフレンチドレッシングでどうぞ。	
スモーク鴨とゆで卵のサラダ	950
紅茶鴨を醤油バターでソテーしました。ゆで卵や野菜と一緒に召し上がりください。	

ビアあてメニュー

しらすとチーズのパリパリ焼き	500
しらすとグラナパダーノを合わせてパリッと仕上げました。	
イタリア産グリーンオリーブと生ハムのマリネ	550
イタリア産のグリーンオリーブとプロシュートをオリーブオイルでマリネしました。	
なめたけとマスカルポーネチーズのカナッペ	450
薄く切ったパンの上に、なめたけチーズのソースをかけてお召し上がりください。	
枝豆の岩塩焼き	500
枝付きの枝豆を粒の大きい岩塩と一緒に焼き上げました。	
本日のおつまみ三種盛り	500
ザワークラウトや国立産小松菜の寒こうじ和え、いぶりがっこ等、日替りの盛合せです。	

揚げ物

フィッシュ&チップス	1500
大きな白身魚をビールを加えた衣で揚げました。 自家製タルタルソースとモルトビネガーでお召し上がりください。	
フレッシュポテトフライ	600
新鮮なじゃがいもを揚げました。味噌寒こうじマヨネーズのソースでどうぞ。	
寒こうじで漬けたザクザク鶏ムネ唐揚げ	650
鶏むね肉を寒こうじで味付けしました。歯応えの良い食感をお楽しみください。	
ビール衣で揚げた野菜の天ぷら	600
新鮮な季節の野菜をクラフトビールで作った衣で揚げました。内容はその日のお楽しみです。	
プリップリのエビ春巻き	850
ぷりぷりでパリパリのエビ春巻き。スイートチリソースをつけてお召し上がりください。	

