

## おすすめメニュー

豚汁 400

かすがい流に仕上げた、具だくさんの豚汁です。

もつ煮込み 450

味噌寒こうじを使った濃厚な味わいのもつ煮込みです。

ムキ海老のトマトマリネサラダ 750

フレッシュなトマト、きゅうりと一緒にマリネしたさっぱりな、おつまみサラダ

アツアツの茄子ミートソースグラタン 900

自家製のミートソースとたっぷりチーズをかけて焼き上げた、寒い日にぴったりのグラタンです。

いぶりがっことシラスの和風ピザ 900

トルティーヤの生地には和の素材をトッピングしたスナックピザです。

カルボナーラ 1200

濃厚たまごとベーコン、グラナパダーノを使い風味豊かに仕上げました。

しっとり仕上げたローストビーフ 1800

しっとり柔らかな、豪州産アンガス肉のローストビーフ  
ゴマワサビとバルサミコ、2種類のドレッシング付き。

## KASUGAIこだわりの逸品

牛すね肉の赤ワイン煮込み 1900

ピリッと胡椒を効かせスパイシーに、ビールの苦味と仕上げの煮詰めた赤ワインで酸味を効かせました。バゲット2枚付き（バゲットの追加注文可）

## 【数量限定】

本日のおすすめ 1000

詳しくはスタッフまでお尋ねください。



伊達マグロ × KASUGAI



伊達マグロ...

宇和島藩主初代藩主「伊達秀宗」に因んで名付けられた「伊達マグロ」。天然魚と同じ環境に拘り豆などの穀物を混ぜたり飼料類や抗生物質などの薬品も一切使わずに生餌のみを与えて大切に育てています。味は天然マグロに似ており、きめ細かい脂のりでさっぱりと黒マグロ特有の芳醇な香りとねっとりとした食感をお楽しみください。

本マグロのカマ焼き

1200

かまの隣は大トロ。脂の乗ったカマを余分な脂を落とし焼き上げました。定番の味わい、岩塩とお楽しみください。

本マグロのカマ、スパイシー焼き

1200

かまの隣は大トロ。脂の乗ったカマを余分な脂を落とし焼き上げました。ビールに合わせたオリジナルで焼き上げました。おつまみ力◎

ほほ肉と頭肉炙り盛り合わせ

1400

伊達マグロの頭一つから、たった二本しかとれない希少部位の頭肉と人気のほほ肉の炙り盛り合わせ。自家製ポン酢でお召し上がりください。

伊達マグロとアボカドのタルタル

1400

伊達マグロの旨味にまろやかなアボカドのコクが絶妙！爽やかなタルタルにオリジナルスパイスをつけてお召し上がりください。

KASUGAIこだわりの逸品

伊達マグロ刺身盛り合わせ

1850

愛媛県宇和島産、伊達マグロの様々な部位の食感と極上の味わいをお楽しみください

伊達マグロとアボカドのユッケ丼

2000

伊達マグロとアボカドは相性抜群！濃厚なユッケダレで和えました。特製わかめスープ付きです。

