

本日のおすすめ

豚汁 400

かすがい流に仕上げた、具だくさんの豚汁です。

八朔と人参のラペ（サラダ） 550

八朔の酸味と人参の甘さ、二つのコントラスト。

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和の素材をトッピングしたスナックピザです。

ハチノス(牛ホルモン)の煮込み - 燻製パプリカ風味 - 950

時間かけ煮込むことで程よい食感に仕上がっております。トマトをベースに燻製パプリカの香りがビールの杯を進めます

旨辛トマトラグーのショートパスタ（リガトーニ） 950

自家製の旨辛のミートソース、生クリームとペコリーノロマーノチーズで仕上げしております

里芋とブルーチーズのクリームパスタグラタン 1050

ホワイトソースとブルーチーズのソースにフジッリ（ショートパスタ）を絡ませて。胡桃の香ばしさと焼いたチーズの香ばしさをお楽しみください。

ハーブマリネの厚切り豚バラ肉ロースト 1900

- 自家製トマトソースと芽キャベツの素揚げ -

パセリ、フェンネル、セージなどのブレンドした5種のハーブ香がバラ肉の旨味、味わいを引き締めます。ビールにハーブの香りをのせてお楽しみください。

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。

【数量限定】

本日のおすすめ盛り合わせ 1000

詳しくはスタッフまでお尋ねください。

