

**- Salad - サラダ**

<b>KASUGAIグリーンサラダ - 寒麴ドレッシング -</b>	<b>650</b>
自家製の寒麴を使用したドレッシングとシンプルな定番グリーンサラダ	
<b>スモーク鴨バター醤油ソテーとゆで卵のサラダ</b>	<b>950</b>
紅茶鴨とバター醤油の風味、さっぱりとグリーンサラダとお楽しみ下さい	
<b>自家製ローストビーフのサラダ (ごまドレ・バルサミコドレ)</b>	<b>1150</b>
じっくり火入れをした柔らかなローストビーフのサラダ仕立て。ドレッシングをお選びください	

**- OTSUMAMI - ビアあてメニュー**

<b>しらすとチーズのパリパリ焼き</b>	<b>550</b>
グラナパダーノを合わせてパリッと仕上げました	
<b>枝つき枝豆の岩塩焼き</b>	<b>600</b>
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	
<b>本日のおつまみ3種盛り合わせ</b>	<b>550</b>
ザワークラウト、小松菜の麴和え、いぶりがっこ等日替わりの盛り合わせです	

**- Fried Food - 揚げ物**

<b>KASUGAI名物</b>	
<b>フィッシュ&amp;チップス - 自家製タルタルソース -</b>	<b>1550</b>
大きな白身魚をビールを加えた衣で揚げました。サクツとした食感と満足な食べ応え◎	
<b>北海道産 皮付きフライドポテト - 味噌寒麴マヨ -</b>	<b>700</b>
北海道十勝地方で育てられたじゃがいも [マチルダ種] を使用した甘味のあるポテトです	
<b>ビール衣で揚げた野菜の天ぷら</b>	<b>650</b>
新鮮な季節な野菜をビールで作った衣で揚げました。内容は日替わりになります	
<b>寒麴で漬けたザクザク鶏ムネ唐揚げ</b>	<b>750</b>
寒麴で漬けた鶏胸肉は独特な歯触りと食感をお楽しみいただけます	
<b>プリプリ食感の海老春巻き</b>	<b>900</b>
パリパリでプリプリの食感が楽しい春巻き。スイートチリの相性◎です	