

# SALAD & VEGGIE

## サラダ

グリーンサラダ -寒麴ドレッシング- 650

KASUGAI green salad w/ *Koji* dressing

寒麴を使用した自家製のドレッシングとシンプルな定番グリーンサラダ

スモーク鴨バター醤油ソテーと 950

ゆで卵のサラダ

Salad of Sauteed duck w/ Butter soy sauce & boiled egg

バター醤油の風味を、さっぱりとしたグリーンサラダとお楽しみ下さい

自家製ローストビーフのサラダ 1150

(ごまドレ・バルサミコドレ)

Salad of Homemade roast beef (Roasted sesame / Balsamic dressing)

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



## MEAT

メイン&1品メニュー



北秋田市名産 桃豚のビール角煮 950

Beer-stewed pork belly from *Kita-Akita* City

北秋田市名産の桃豚をビールをたくさん使った角煮に仕上げました

ノイフランクのソーセージ盛り 1350

Assorted Neufrank Sausages

国立の「ノイフランク」さん定番のソーセージ、ウインナー、サラミの盛合せ

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季節野菜の素揚げ-

Herb roasted pork w/ Fried seasonal vegetables

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

※火入れにお時間を頂戴しております。ご了承ください 15min~

牛ホホ肉の赤ワイン煮込み 2000

Stew Beef Cheek in Red Wine

香味野菜のしっかりとした旨味と出汁。長時間煮込んだホホ肉はホロホロ食感。

牛サガリのステーキ -アンチョビバターソース- 2350

Beef hanger steak w/ Anchovies butter sauce

焼いても柔らかい部位のサガリ。独特な歯触りが特徴です

自家製のアンチョビバターソースは付け合わせの野菜オープン焼きとも相性◎

※火入れにお時間を頂戴しております。ご了承ください 15min~