

LUNCH

ランチメニュー -14:30

ドリンク付き +¥200

くにぶる・ミニビール付き +¥300

伊達マグロのお刺身盛り合わせ定食 2450

揚げ出し豆腐 付き

DATE Tuna's Sashimi *Teishoku*

愛媛県宇和島産伊達本マグロの各部位を贅沢に盛り合わせにした定食です。

赤身,中トロ,自家製ダレの漬けマグロ、頭肉など。仕入れ状況により変更あり

北秋田市名産『桃豚』バラ肉の角煮定食 1350

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

オレイン酸系の脂質とあり、さっぱりと、甘味のある桃豚。

サバの味噌こうじ焼き定食 1300

Saba grilled with miso koji *Teishoku*

自家製の味噌こうじダレに漬け、ふっくらと焼き上げました。

牛サガリ肉の焼き肉丼定食 -和風ソースと安藤味噌麺- 2300

Rice bowl of Beef hanger steak *Teishoku*

油の少ない赤身肉,独特な歯応えの部位サガリ。お好みで付ける安藤味噌麺が◎

寒こうじで漬けたザクザク鶏ムネ肉の唐揚げ定食 1150

Koji Crunchy fried chicken *Teishoku*

寒こうじを使い柔らかくジューシーに仕上げました

ビール衣で揚げた天ぷら定食 1350

Beer-fried *Tempura* *Teishoku*

季節のお魚と野菜をクラフトビールで作った衣でサクッと揚げました

[生パスタ] 桜海老と春キャベツのタリオリーニ 1400

-新玉ねぎのスープ・サラダセット-

Tagliolini Aglio olio w/Shrimp,cabbage

旬の桜海老と春キャベツのペペロンチーノ。濃厚な新玉ねぎのスープも野菜本来の甘さを活かした自家製です。

かすがいオリジナル・国立薬膳カレー 1400

KASUGAI's original curry and rice

『AKプラス』さんと『かすがい』の共同開発オリジナルカレー。スパイス豊かな香り