



ディナータイム コースメニュー

特選KASUGAIコース

¥ 5,500 (税込)

2名様より受付

伊達マグロの盛り合わせ、旬な食材を使った小鉢6種。北秋田市より直送の「秋田桃豚ロースの味噌麹漬けロースト」にデザートまで。併設醸造所の「古いは新しい」を醸造哲学に掲げた拘りのビールと一緒に是非お楽しみください。

■メニュー内容一 ※季節により変動します。

- ・伊達マグロ 3点盛り
- ・小鉢 6種
- ・秋田桃豚ロースの味噌麹漬けロースト
- ・穴子ご飯 鯛出汁スープ仕立て
- ・デザート

大皿10品 人気メニューコース

¥ 4,400 (税込)

4名様より受付

KASUGAIの人気メニューと料理長の季節の食材を使用したコース料理です。季節野菜の前菜4種、自家製ドレッシングのサラダ、おすすめのおつまみ、国産ブランド豚のグリル、メはご飯ものに自家製デザート。(大皿料理提供あり)

■メニュー内容一例 ※季節により変動します。

- ・前菜 4点盛り
- ・KASUGAIグリーンサラダ
- ・おすすめおつまみ一品
- ・フィッシュ&チップス
- ・国産ブランド豚のグリル
- ・ご飯もの
- ・季節のデザート (個別料理提供)

飲み放題メニュー ¥ 4,000 (税込)

ディナーコースをご利用の方は飲み放題メニューをお選びいただけます。自社醸造のクラフトビール、100年以上続く酒屋の提案するこだわりのラインナップです。

- ・CRAFT BEER (くにぶるビール 3種)
- ・SOUR (sessionドライレモンサワー/麹レモンサワー)
- ・WHISKY (イチローズモルト ワールドブレンド/ニッカ フロムザバレル)
- ・CRAFT GIN (黄桜クラフトジン 花物語)
- ・GLASS WINE (アルガーノ ヴェント/アルガーノ フォーゴ/ マックス レゼルヴァ エラスリス)
- ・焼酎 (芋・三岳/麦・おこげ/自然麦)
- ・日本酒
- ・その他ノンアルコールも

※上記メニューは一例です。

*コースは5日前までのご予約をおねがいしております。

*ランチコースは2名様以上のご利用でご予約可能です。8名様以上のご予約の場合はお2階のご案内になります。

*人数変更は2日前までにおねがいます。

*前日・当日キャンセルおよび人数変更の場合はキャンセル料100%を頂戴しております。