

SALAD & VEGGIE

前菜, サラダ

グリーンサラダ	550 / L 850
- 寒麴ドレッシング -	
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	

季節の柑橘と人参のラペ	550
Carottes râpées & Seasonal citrus 柑橘の爽やかで綺麗な酸味と人参の甘味	

ホワイトアスパラのグリルとエッグピクルス	1200
Grilled White Asparagus with Pickled Egg 新鮮なホワイトアスパラをレモンとボイルし、その後グリルにしました。 ゆで卵のピクルスと	

BEER SNACK&OTSUMAMI

“おつまみ”

自家製ハムの盛り合わせ	1200
・ 自家製 ロースハム Homemade Roasted Ham ・ 燻製 チキン Smoked Chicken ・ 豚のリエット Pork Rillettes	

Ham Platter

自家製のハムやチキン、リエットなどの盛り合わせプレート

手羽中のバッファローチキンウイング	800
Buffalo Chicken Wings スパイシーながらも酸味と甘みが絶妙なバランスな、おつまみ	

しらすとチーズのパリパリ焼き	650
Crispy baked cheese & Young sardines グラナパダーノとしらすをパリッと仕上げたスナック	

枝つき枝豆の岩塩焼き	600
Salt-crust green soybeans 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	

本日のおつまみ3種盛り合わせ	600
Today's beer snack 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	

FRIED FOOD

揚げ物

フィッシュ&チップス	1550
- 自家製タルタルソース - Fish & Chips w/ Homemade tartar sauce 大きな白身魚をビールを加えた衣で揚げました。サクッとした食感と満足な食べ応え	

北海道産 皮付きフライドポテト	700
- 味噌寒麴マヨ - French fries w/ Miso koji mayonnaise 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	

寒麴で漬けた鶏ムネ唐揚げ	750
Koji Crunchy fried chicken 寒麴で漬けた鶏胸肉は独特な歯触りと衣のザクザクの食感をお楽しみいただけます	

海老と大葉の春巻き	900
Fried shrimp spring roll パリパリでプリプリの食感が楽しい春巻き。スイートチリとの相性◎	

DATE “TUNA”

伊達マグロ

天然魚と同じ環境に拘り豆などの穀物を混ぜたり飼料類や抗生物質などの薬品も一切使わずに生餌のみを与えて大切に育てています。味は天然マグロに似ており、きめ細かい脂のりでさっぱりと黒マグロ特有の芳醇な香りにとろけるような食感をお楽しみください。

かまオープン焼き	1350
Oven-baked “DATE Tuna” s' grills かまは大トロの側の部位。油のりは良くオープンで焼き上げます	

かまのスパイス焼き	1400
Spicy oven-baked “DATE Tuna” s' grills 自家製ブレンドのスパイスでビールの杯が進みます	

ほほ肉の炙り 自家製ポン酢	1100
Grilled “DATE Tuna” s' cheek w/ Homemade ponzu sauce 三日月状の形のほほ肉。その名前の通りマグロのほっぺた。独特な歯触りと食感をお楽しみください	

伊達マグロのお刺身 三点	1500
3 types of “DATE Tuna” Sashimi 伊達マグロをお楽しみ頂ける一皿。-2名分-	

MEAT

1品メニュー

鯖とタケノコのロースト	1200
- 蕨味噌添え -	

Grilled Sawara and Bamboo Shoots with Fuki Miso
焼き上げた旬の鯖とタケノコは風味豊かに。ほろ苦い蕨味噌を添えて。春の息吹を感じる、季節限定の一皿です。

アヒージョ	1350
- アヒージョ (バゲット4枚付き) - アサリと季節野菜のアヒージョ Ajillo of seasonal vegetables & Clam アサリの出汁が効いた残ったオイルはバゲットが進みます。	

北秋田市名産 桃豚のビール角煮	1200
Beer stew pork belly from kita-akitacity オレイン酸の脂身はさっぱりとした後味。桃豚の旨みたっぷりの角煮です	

ノイフランクのソーセージ盛り	1350
Assorted Neufrank Sausages 国産の「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	

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った旨味と出汁。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	2350
- アンチョビバターソース - 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	

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	

GRAIN … (Pizza & Rice) ピザ&ご飯

桜海老とアスパラガスの春香るピザ —半熟卵がとろける贅沢仕立て—	1400
Spring Pizza with Sakura Shrimp and Asparagus — Finished with a Soft-Boiled Egg 香ばしい桜海老と旬のアスパラガスのをせた春のピザ。イタリア産 モッツァレラととろける半熟卵が全体をまるやかに包む贅沢な一枚です。	
いぶりがっことシラスの和風ピザ	950
Japanese pizza of Iburigakko & Young sardines トルティーヤの生地には和の素材をトッピングしたスナックピザ	
味噌寒こうじの焼きおにぎり (2 個) Yaki-Onigiri w/ Miso koji (2 rice balls) 味噌寒こうじの香ばしい香りや味わいを感じる焼きおにぎり	550
ご飯セット 白飯とお味噌汁 (わかめ)、漬物の3点セット	400
Rice & Miso soup	

KID' S MENU お子様メニュー

お子様プレート ジュース付き ジュースをお選び下さい ⇒ りんご・オレンジ [海老フライ、ハンバーグ、唐揚げ、枝豆、フレンチフライ、ふりかけご飯] (アレルギー成分: 卵・小麦・エビ)	800
Kid' s plate (Apple / Orange / Vegetable juice) fried shrimp, meat loaf, fried chicken, green soybeans, French fries, egg flavored rice	

DESSERT デザート

SEASONAL OFFER

自家製 ふりん ホップの柑橘系の香りにほろ苦さ、ビールを使用したKASUGAIのオリジナルふりん。	650
ラベンダーとビアモルトのショコラ Chocolat w/ Lavender & beer-malt ビールの醸造に使用するモルトを使用しモルトの風味と、ラベンダーの爽快な香り	550
もうもう広場さんのミルクアイス Fresh milk ice-cream 国立にある「もうもう広場」さんの濃厚ミルクアイス	450
かすがいティラミス (ココア・抹茶) KASUGAI' s tiramisu (Cocoa / Green tea) ビールを使った大人のティラミスに仕上げました。アルコール入り	650



麦酒堂
KASUGAI



麦酒堂
KASUGAI

平日(水曜定休)

Lunch 11:00-15:00

Dinner 17:00-22:00

土曜 11:00-22:00

日曜 11:00-21:00