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
・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

※季節により変動します

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、自家製ドッレシングのサラダ、おすすめの季節のおつまみ、国産ブランド豚のグリル、〆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
・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
・デザート (個別料理提供)

※季節により変動します

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　5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/ニッカ フロンティア）
・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）
・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階でのご案内になります。
＊人数変更は2日前までにおねがいします。
＊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。