

CHEF'S SELECTED <1品料理>

ピザ ¥1,000
いぶりがっことシラスの和風
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



ピザの包み焼き ¥1,300
4種チーズとクルミ味噌のケサディア
Quesadilla / Four Cheeses and
Japanese Walnut Miso
和風の「クルミ味噌」と4種チーズの旨味



-生パスタ- ¥1,600
KASUGAIオリジナルミートソース
Tagliolini / Original Meat Sauce
定番のミートソースを丁寧に仕込み、柔らかな食感の生パスタで

北秋田市名産<桃豚>バラ肉と ¥1,200
クラフトビールの角煮
Kita-Akita's Momo Pork Belly Simmered
in Craft Beer

北秋田の銘柄豚<桃豚>のバラ肉を、クラフトビールでじっくり煮込んだ一品。コクとまろやかさが引き立つ、酒香にもご飯にも合う味わい



もち豚の厚切りソテー生姜風味 ¥1,300
Ginger-Flavored Thick-Cut Mochi Pork Steak
柔らかくジューシーなもち豚を厚切りにし、香り豊かな生姜風味



桃豚 ロースボローニャ風 ¥1,700
カツレツ 銚仕立て

Bolognese-Style Breaded Momo Pork Cutlet -
Kasugai Miso Flavor

やわらかな桃豚ロースを揚げたボローニャ風カツレツに味噌風味の出汁で焼き上げた洋と和が調和するここだけの味わい



US産ブラックアングス ¥2,200
牛さがりのステーキ
3種の薬味添え(生七味、塩レモン、わさび)
U.S. Black Angus Hanging Tender Steak
- Served with Three Condiments: Fresh Shichimi, Salted
Lemon, and Wasabi -

ストレスを与えることなく低温でじっくりと火入れして
柔らかくジューシーに

※火入れにお時間を頂戴します



RICE DISHES <ご飯>

おかかとチーズの ¥600
寒麹味噌焼きおにぎり (2個)
Grilled Rice Ball with Bonito,
Cheese & Koji Miso (2 rice balls)
香ばしく焼き上げた味噌おにぎりに、
おかかとチーズを合わせ、寒麹味噌のコクと
チーズのまろやかさが絶妙な一品
追加1個~/¥300 追加できます



マグロのミニひゅうが丼 ¥900
Mini Hyuga Donburi with Date Tuna
マグロを特製のゴマタレに漬け込み、少量でも満足感のある
ひゅうが丼

ご飯セット ¥500
白飯とお味噌汁、香の物
Rice&Miso soup

KID'S PLATE

お子様プレート ジュース付き ¥900
[海老フライ、ハンバーグ、唐揚げ、枝豆、ポテト、煮卵、ふりかけご飯]
(アレルギー成分: 卵・小麦・エビ)
ジュースをお選び下さい
⇒りんご・オレンジ・ウーロン茶
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>

ラベンダーとビアモルトのショコラ ¥550
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



自家製 ふりん

Homemade Pudding
自社クラフトビール1926を使用した
KASUGAIのオリジナルぷりん



もうもう広場さんのミルクアイス ¥500
Fresh milk ice-cream
国立にある名店「もうもう広場」さんの濃厚ミルクアイス

