

A la carte

表示価格は税込価格です

< SALAD&VEGGIE >



彩り野菜のグリーンサラダ R ¥650 / L ¥950

Kale Salad with Walnuts and Raisins
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

< OTSUMAMI&BEER SNACK >



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

いぶりがっこポテトサラダ ¥500

-オリジナルスパイス添え-

Homemade Potato Salad with Iburi-Gakko (Smoked Pickled Daikon)
いぶりがっこの風味を活かした自家製ポテトサラダ

人参と柑橘のラペ〈クルミ入り〉 ¥550

Carrot and Citrus Rápée with Walnuts
柑橘の爽やかで綺麗な酸味と人参の甘味

ノイフランクのソーセージ盛り合わせ ¥1600

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

< FRIED FOOD >



フィッシュ&チップス ¥1600

-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。
満足の食べ応え

海老と大葉の春巻き ¥1000

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◎
追加1本~/¥500 も承ります

皮付きポテトフライ(ケチャップ付き) ¥600

French fries w/ ketchup

+200円 (アンチョビバター)
+200円 (ケイジャンスパイス)

寒麴で漬けた鶏ムネ唐揚げ ¥800

Koji Crunchy fried chicken
自家製タルタルソース追加

¥350

< CHEF'S SELECTED >



サバ味噌竜田揚げ ¥900

Miso-Marinated Mackerel Tatsuta-age
with Grated Daikon Soy Sauce

秋田の味噌を使用して下味をつけ、味噌の香ばしさと
オリジナルブレンドの和風おろしでさっぱりと

いぶりがっことシラスの和風ピザ ¥1000

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

北秋田市名産〈桃豚〉バラ肉の ¥1200

クラフトビール角煮

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、酒肴にもご飯にも合う味わい

< RICE DISHES >

ご飯セット ¥500

白飯とお味噌汁 (わかめ)、香の物
Rice&Miso soup

ご飯大盛に変更 (150g→300g) +¥50

< KIDS MENU >



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〕
Kids plate (Apple / Orange / Vegetable juice)
fried shrimp, meat loaf, fried chicken, green soybeans,
French fries, egg flavored rice

ジュースをお選び下さい
⇒ りんご・オレンジ・ウーロン茶
(アレルギー成分：卵・小麦・エビ)

< DESERT >



自家製 ぷりん ¥700

House-Made Japanese-Style Pudding

自社クラフトビールの1926を使用したKASUGAIのオリ
ジナル自家製ぷりん(アルコールは含まれてません)

ラベンダーとピ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
ラベンダーの爽やかな香り

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「もうもう広場」さんの濃厚ミルクアイス