

## 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



自家製燻製しめ鯖の棒寿司 ¥1,200  
Mackerel Pressed Sushi  
脂がのった鯖を丁寧に酢メ、燻製した創作棒寿司です

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 ¥700  
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

