

DINNER MENU

SALAD&VEGGIE 〈サラダ〉

彩り野菜のグリーンサラダ
Green Salad with Colorful Vegetables
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

RY650/L ¥950



クルミとレーズンのケールサラダ
Kale Salad with Walnuts and Raisins
ケールのほろ苦さと甘み、レーズンの甘みとの
バランスが繊細なサラダ

¥750



自家製ローストビーフとサラダ
- グラナパダーノとバルサミコドレッシング -
Homemade Roast Beef
Granapadano Cheese and
Balsamic Dressing

¥1,200

じっくり火入れをした柔らかなローストビーフを
お野菜とチーズのグラナパダーノでカルパッチョ仕立てに



OTSUMAMI&BEER SNACK 〈おつまみ〉



おつまみ4種盛り合わせ(1人前~) ¥800
Assorted appetizers daily changing menu

おまかせのおつまみ4種盛り合わせ。
ポテトサラダ、ラベなど日替わりで4種の盛り合わせ
※日によって内容が変更あり

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 Iburigakko
(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

人参と柑橘のラベ 〈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

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



ノイフランクの
ソーセージ盛り ¥1,600
Assorted Neufrank Sausages
国立の「ノイフランク」さん定番の
ソーセージ、サラミの盛り合せ

羊飼ソーセージ3種盛り ¥1,600
Assorted Shepherd Sausages (3 Varieties)

香草やスパイスをきかせた、無塩せきで仕上げた
羊飼ソーセージを3種盛りでご用意。
羊肉の旨みと香ばしさを食べ比べで



SEAFOOD 〈魚〉

本日のお刺身三点盛り(2名様分) ¥1,200

Assorted Sashimi Platter(3kinds of the day)

新鮮な旬の魚をご用意しました
本日の鮮魚はお問い合わせ下さい



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み、燻製した創作棒寿司です



FRIED FOOD 〈揚げ物〉

フィッシュ&チップス ¥1,600

自家製タルタルソース

Fish & Chips w/ Homemade tartar sauce

大きな自身魚をビールを加えた衣で揚げ、
満足な食べ応え



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

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

自家製タルタルソース追加 ¥350



サバ味噌竜田揚げ ¥900

Grilled Mackerel with Akita Ando Brewery's
Miso Koji Marinade

秋田・安藤醸造の味噌を使用して下味をつけた鯖に衣をつけてあげてあります。
味噌の香ばしさとオリジナルブレンドのおろしソースでさっぱりと

海老と大葉の春巻き(2本) ¥1,000

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 追加できます



季節の野菜天ぷら4種盛り ¥1,000

Beer fried Tempura 4set

クラフトビールを混ぜ込み作った衣でサクッとした食感に。
季節のお野菜をお塩か天つゆで
※平日のみのご提供となります。