

# 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 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て



## 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



マグロのミニひゅうが丼 ¥900  
Mini Hyuga Donburi with 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

## 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。