

LUNCH MENU



本日のお刺身御膳

-揚げ出し豆腐付き-

¥2000

厳選した旬の魚をご用意しました内容はお問い合わせ下さい



1日10食 限定

100%ビーフの寒麹ハンバーグ御膳

¥2000

トッピング チーズ +¥200

目玉焼き +¥100

【選べるソース】

和風おろしソース or 味噌デミグラスソース or 旨辛寒麹のトマトソース

寒麹を使用した自家製のハンバーグを丁寧に柔らかく焼き上げ、熱々な鉄板でご提供 (※小鉢はつきません)

※火入れにお時間を頂戴します



寒麹で漬けた鶏ムネ肉のとり天御膳

¥1500

寒麹を使い鶏ムネ肉は柔らかくジューシーに仕上げました



ビール衣で揚げた天ぷら御膳

¥1700

クラフトビールを混ぜ込んだ衣でサクッとした食感に



本マグロとサーモンのポキ丼

¥1800

オリジナルソースでさっぱりと仕上げたポキに卵黄を添えてコクを加えています



白身魚のリヴォルノ風

¥1500

トマト煮込み御膳

白身魚をレモン香るさっぱりとしたトマトソースで煮込んだイタリアの郷土料理

※ご飯orバケットがお選びいただけます



北秋田県産

桃豚ロースカツレツ御膳

¥1700

チーズ風味のパン粉をまとったカツレツをハニーマスタードで味わい深く仕上げました



しらすとズッキーニの

¥1500

トマトソースパスタ

-冷製トウモロコシのポタージュ、サラダ、バケット付-

旬のズッキーニとしらすの旨みにドライトマトのkok夏にぴったりなパスタです



旬野菜の彩りサラダプレート

¥1600

ピタパンセット

-冷製トウモロコシのポタージュ付-
自家製ドレッシングに葉物野菜 自家製ハムを添えて

平日限定おすすめ御膳



自家製ラザーニャ ¥1600

冷製トウモロコシのポタージュ、サラダ、パケット付-

自家製ミートソース、ホワイトソース、パスタ生地を5層に重ねて焼きあげました



タコライス ¥1600

-冷製トウモロコシのポタージュ、サラダ付-

スパイスをたっぷりきかせたタコミートを使用してトマト、アボカド、レタスをちらしてさっぱりと



プチデザート +¥300



★ドリンク & プチデザート +¥550



選べるご飯

ご飯大盛り +¥50



150g→300g

ご飯をミニビールに変更 +¥0



鯛出汁茶漬けセット +¥400



SET MENU



★セットドリンク +¥300

コーヒー ホット/アイス
紅茶 ホット/アイス
りんごジュース
オレンジジュース
コーラ
ジンジャーエール
緑茶 ホット/アイス
ウーロン茶 ホット/アイス



ミニビール (150ml) +¥400

別紙のビール
メニューの中からお選びください

4種飲み比べセット ビアフライト ¥1800もごさいます



プレミアムドリンク +¥500

宇治抹茶ミルク ホット/アイス
レモンスカッシュ
レモネード ホット/アイス
コーヒーフロート
コーラフロート



自家製サングリア 赤or白

※アルコールです

ワインにフルーツ、シナモンを漬け込んだものです

KID MENU

Kids plate (Apple / Orange / Vegetable juice)



ドリンク付き りんごorオレンジorウーロン茶



お子様ミックスプレート

[ハンバーグ、フライドポテト、ソーセージ、ポテトサラダ、枝豆、フルーツゼリー ご飯]
(アレルギー成分 卵、小麦)

¥1000



お子様オムライスプレート

[ソーセージ入りオムライス、ハンバーグ、フライドポテト、エビフライタルタルソース、サラダ、フルーツゼリー]
(アレルギー成分 卵、小麦、乳、エビ)

¥1200

A la carte menu

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

寒麹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

国立の「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。満足な食べ応え

寒麹で揚げた鶏ムネ唐揚げ ¥900

Koji Crunchy fried chicken

海老と大葉の春巻き ¥1000

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 (アンチョビバター)

+¥200 (ケイジャンスパイス)

< CHEF'S SELECTED >



いぶりがっことシラスの和風ピザ ¥900

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

もち豚の厚切りソテー生姜風味 ¥1300

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



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 +¥50

(150g→300g)

< 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

(アルコールを使用)



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

