

# 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

