

SALAD&VEGGIE 〈サラダ〉

彩り野菜のグリーンサラダ R¥650/L¥950
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



クルミとレーズンのケールサラダ ¥750
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



自家製 ローストビーフとサラダ ¥1200
- 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
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&BEE R SNAC 〈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、ラペなど日替わりで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

人参と柑橘のラペ 〈クルミ入り〉 ¥550
Carrot and Citrus Râpée 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、サラミの盛合せ

羊飼ソーセージ3種盛り ¥1600
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) ¥1500
Assorted Sashimi Platter(3 kinds 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 ¥1200
Mackerel Pressed Sushi

脂がのった鯖を丁寧に酢め、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 ¥1600
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 ¥900
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



海老と大葉の春巻き(2本) ¥1000
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 ¥1100
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

CHEF'S SELECTED 〈1品料理〉

ピザ
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と和の素材をトッピングした
スナックピザ



¥1000

ピザの包み焼き
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



¥1300

-生パスタ-
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
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、
酒肴にもご飯にも合う味わい



¥1200

もち豚の厚切りソテー生姜風味
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



¥1300

桃豚 ロース ボローニャ風
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



¥1700

US産ブラックアンガス
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



¥2200

RICE DISHES 〈ご飯〉

おかかとチーズの
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kok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



¥600

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

ご飯セット
白飯とお味噌汁、香の物
Rice&Miso soup

¥1200

¥500

¥1600 ご飯・鯛出汁茶漬けセット

自家製鯛出汁とご飯
寒麹に漬けた鮭、大葉、海苔、ゴマ、
ワサビをセットにしました



¥800

KIDS PLATE

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 ¥1000
[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)



お子様オムライスプレート ¥1200
[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)

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
ラベンダーの爽やかな香り



¥1700

自家製 ぷりん
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

¥700



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

