CHEF'S SELECTED〈1品料理〉

いぶりがっことシラスの和風ピザ ¥1000
Japanese pizza
of Iburigakko & Young sardines
トルティーヤの生地に和の素材をトッピングした
スナックピザ



ピザの包み焼き ¥1300
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



-生パスタ- ¥1600
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 ¥1200
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



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



桃豚ロースボローニャ風 ¥1700
カツレツ鋳仕立て
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



US産ブラックアンガス ¥2200
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



RICE DISHES〈ご飯〉

おかかとチーズの ¥600
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、寒麹味噌のコクと
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



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〆、燻製した創作棒寿司です

ご飯セット ¥500
白飯とお味噌汁、香の物
Rice&Miso soup

ご飯・鯛出汁茶漬けセット ¥800
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



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、枝豆
ナポリタン、ポテトサラダ、フルーツゼリー　ご飯］
（アレルギー成分　卵、小麦　乳）



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、ナポリタン
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
ラベンダーの爽快な香り



自家製　ぷりん ¥700
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



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

