

FOOD MENU

<人気メニュー>

No.1 クリスピーピザ crispy pizza 1000   

たっぷりチーズとサクサク生地の食感がたまらない！旬の素材をトッピングしたおつまみピザです。

No.2 前菜盛り合わせ (1-2 人前) assortment of appetizers 800

シェフにおまかせ！ビールにぴったりの前菜をご用意します。3-4 人前 1500 円も対応可能です。

No.3 ラム肩ロースのたたき seared lamb shoulder meat 1300

笹村精肉店（遠野）の新鮮なラム肉をサッと炙ってたたきに。臭みがなく、さっぱり & ヘルシー。

<スピードメニュー>

◎ハカダミアンナッツ smoked nuts 500  

袴田特製の燻製ナッツ。燻製後にガーリックオイルでコーティング。クセになる美味しさ。

◎ビアピクルス beer pickles 450

自家製ビールで漬け込みました。さっぱりしたい方に。

◎山盛りザワークラウト heaping sauerkraut 400

少し甘めのキャベツの酢漬けです。やめられない、とまらない。

◎秘伝豆のポテトサラダ potato salad with local beans 550   

道の奥ファーム（遠野）の秘伝豆を使った自家製ポテサラ。秘伝豆の濃厚な旨味をご堪能ください。

<冬限定あったかメニュー>

◎ラム水餃子 lamb sui-gyoza 600     

ジューシーなラム肉をもちもちの皮で丁寧に包みました。ハーブの風味がクセになります。

◎豚モツのトマト煮込み pork tripe stew with tomato sause 650 

笹村精肉店さんの丁寧に処理された豚モツを、濃厚な自家製トマトソースでじっくり煮込みました。

◎季節のグラタン seasonal gratin 700   

旬な素材を活かし、自家製ホワイトソースでグラタンに。アツアツ & 濃厚な味わいをお楽しみください！

<揚げ物メニュー>

◎至福のフィッシュ&チップス fish and chips 1100  

共和水産（宮古）のタラフライを使用。外サクッ、中フワッ。自家製ソースと合わせて。

◎山盛りフライドポテト heaping fench fries 700 

カリカリ & サクサクの病みつきポテト。ハーフ（¥350） 、メガ盛り（¥1000）も対応可。

◎遠野パドロンのフリット local padron fritter 750    

ビールの里・遠野の新定番おつまみ！サクサク衣とジューシーなパドロンが マッチ！

