

期間限定メニュー

SEASONAL MENU



期間限定ピザ

青森県産サーモンと 彩りサラダのフレッシュピザ

お客様の熱いご要望にお応えして、
2年ぶりに待望の復刻！

旨味がのった青森県産サーモンと
シャキシャキのフレッシュサラダを
たっぷりのせました。

バルサミコソースの程よい酸味と甘みが、
サーモンの美味しさを
引き立てる贅沢な1枚です。



店内価格

1,600^(税込)yen

テイクアウトの
ご提供は行っておりません。

OIRASE BEER Brewery &
Restaurant

期間限定メニュー

青森県産とうもろこしの ディル香る ホワイトラグー

トウモロコシ(きみ)と
米で育った銘柄豚「キミと米」を
あえて粗挽きにし、
肉本来の食感と旨味を活かしたホワイトラグー。
旬を迎えた青森県産トウモロコシの強い甘みを、
お肉のジューシーなコクがさらに際立たせます。
刻みたてのディルがふわりと香る、
初夏らしい爽やかな味わいをお楽しみください。

サラダ&スープセット

1,400^(税込)yen



彩り夏野菜の 冷製カッペリーニ

フレッシュな生のトマトと
5種の夏野菜を丁寧に煮込んで作った
自家製ラタトゥイユが主役。
極細麺のカッペリーニによく絡み、
トッピングした生ハムのコクが贅沢な
アクセントを添えます。
暑い日でもツルッとさっぱり
お召し上がりいただける
初夏にぴったりな一皿です。

サラダ&スープセット

1,500^(税込)yen



期間限定メニュー



ホップの香りと強い苦味が
特徴のハイアルコールビール

IPA インディア・ペールエール
(アメリカンスタイル)

香り ★★★★★
コク ★★★★★
苦味 ★★★★★

ALC.
7%

3種のアメリ칸ホップを
大量に使用したジューシーなビール。
ハイアロマ、ハイフレーバー、ハイアルコールで、
香りと苦みの強さが特徴。
柑橘系の香りと強い苦味が特徴で
奥入瀬ビールの中でも
人気の強いビールです。



※販売期間はお問い合わせください。

グラス【300ml】

パイント【480ml】

660(税込)円

960(税込)円