



釧路のソウルフードをアレンジ！ 阿波鶏 & 徳島味噌のスパカツ

カリッとサクサクに揚げたカツと、阿波鶏のミートソース、スパゲッティを合わせました！
ミートソースには徳島味噌を使用し、コクのある味わいをお楽しみいただけます。
釧路のソウルフードに、徳島の食材を合わせたFOOD BASE KITCHENオリジナルの「スパカツ」です。



ドリンク付 / **¥1,300**



徳島柚子香る 根釧牛乳クリームブリュレ

今が旬の徳島県産柚子と釧路産根釧牛乳を使用したとろりと優しい甘みのクリームブリュレ。パリパリと割れるカラメリゼと、滑らかなクリーム、柚子のさわやかな香りがマッチした贅沢な一品です。



ドリンク付 / **¥600**
単品 / **¥400**



MATSUSHIGE ワイルドチキンバーガー

中はジューシーに、表面はザクザクのスパイスを効かせた衣をつけた阿波鶏をサンドしました。松茂大根とゆずを使ったヴェルデソースとフレッシュなトマトサルサで頂くワイルドなバーガーです。

ドリンク付 / **¥1,000**
単品 / **¥800**



シェフ特製！ 八芳園ホワイトカレー

生クリームに数種類のスパイスを加えてじっくりと煮込んだ八芳園シェフ特製のホワイトカレー！
お子様も一緒にお楽しみ頂ける甘口カレーです♪

ドリンク付 / **¥1,100**
※ トッピングが変わる可能性がございます。



シェフのおまかせプレート

メニュー内容は、店頭スタッフ又はマツシゲート公式 Instagram のストーリーズにてご確認ください。

ドリンク付 / **¥1,200**

KIDS / SIDE

- フライドポテト **¥400**
- おこさまカレー ドリンク付 / **¥700**

DESSERT

- アイスクリーム各種 ... ドリンク付 / **¥550**
※ 黒板メニューからお選びください 単品 / **¥350**

イベント限定！

釧路産根釧牛乳の 鳴門金時スイートポテト ミルク

鳴門金時のほんのりひろがる柔らかな甘みと、ホットミルクのほどよいコクがまるやかで上品な味わいに。鳴門金時と相性抜群のキャラメルソースをトッピングした濃厚なホットドリンクです。

¥500 (税込)

DRINK ● ICE / ● HOT

- ご当地サイダー **¥400**
(Set/¥100)
- HAMAYA コーヒー **¥300**
- リンゴジュース **¥300**
- オレンジジュース **¥300**
- 上勝阿波晩茶 **¥300**
- 本日のお茶 **¥300**

ALCOHOL

- 藍色エール Matsushigate
オリジナルクラフトビール **¥700**
- 海外のビール **¥320~**
(Set/¥200)
- ハイボール **¥500**
- 各種サワー **¥500**
- 焼酎 (ソーダ割り or 水割り) **¥550**
- ノンアルコールビール **¥400**