

FOOD

SALAD

| | |
|---|------------------|
| SEASONAL SALAD / 季節のサラダ | \$ 780 / L 1,200 |
| 益田市市内の農家さんから直接仕入れた旬の野菜を使用したサラダ。 | |
| MEXICAN SALAD / メキシカンサラダ | \$ 820 / L 1,480 |
| TORTILLA / トルティーヤ | 200 |
| 地元の新鮮な野菜と長時間柔らかく焼いたお肉にメキシコ風のドレッシングをかけた、ボリュームのあるサラダ。トルティーヤに巻いて食べるのもおすすめ。 | |
| CORIANDER SALAD / バクチャーサラダ | 780 |
| 益田市美都町で栽培されている新鮮なバクチャーにキララゲとザーサイをトッピング。 | |

APPETIZERS

| | |
|--|----------------|
| CHEESE BOARD / チーズ盛り5種 | 1,180 |
| 少しずつ様々なチーズを盛り合わせにしました。ワインのお供に是非。 | |
| CRISP CHICKEN NUGGET / さくさくチキンナゲット | 980 |
| ーからつくるアツアツのナゲット。子どもから大人までみんなでつまめます。 | |
| FRIED YAMAIMO / フライドナガイモ | 750 |
| シャキシャキの長芋を揚げた、気軽につまめるメニュー。 | |
| "INKA NO MEZAME" FRIEZ / インカのめざめフライドポテト | 750 |
| 幻のじゃがいもとして知られる「インカのめざめ」をフライドポテトにしました。ホクホクとした甘さをお楽しみください。 | |
| ANCHOVY CABBAGE / アンチョビキャベツ | \$ 530 / L 750 |
| おつまみの定番。ビールと鉄板の組み合わせです。 | |

PASTA

| | |
|--|-------|
| WAGYU BOLOGNESE / 和牛のボロネーズ | 1,680 |
| マスコスハンバーグでつくるボロネーズ。和牛の旨みがよく絡んだ、シンプルで贅沢な王道の Pasta。 | |
| FOUR CHEESE PASTA WITH HOMEMADE BACON / 自家製ベーコンと4種のチーズパスタ | 1,520 |
| パスタはアルデンテに仕上げ、ベーコンのスモークーな風味とチーズの濃厚さが絡み合う贅沢なパスタ。 | |
| TOMATO AND FRESH MOZZARELLA PASTA / トマトと生モッツアレラパスタ | 1,420 |
| 自家製のトマトコンフィ、フレッシュトマトで作ったパスタ。トロトロの生モッツアレラを絡めてお召し上がりください。 | |
| HAGI SHIRASU AND RAW SEAWEED PASTA / 萩産しらすと生海苔のカラスミパスタ | 1,420 |
| バターと柚子胡椒で香りつけたソースにシラスと生海苔で海を凝縮した味に。仕上げにカラスミをふんだんに使用した日本海を感じるパスタ。 | |

SIDE DISH

| | |
|--|-------|
| SEAFOOD AJILLO / 海の幸のアヒージョ | 1,320 |
| 季節の魚をトマトで旨味と香りを付けましたモヌッカさんのバケットを添えて提供致します。 | |
| HONEY CHICKEN WING TULIPS / チューリップハニーチキン8本 | 1,320 |
| 外がわをバリッとあげたチキンに、空港はちみつをはじめとする石見の蜂蜜をふんだんにつかったソースをからめ、ペッパーを効かせたクセになる味わい。 | |
| SIMPLE WHITEBAIT OMELET / しらすのシンプルオムレツ | 990 |
| しらすの塩気の効いたシンプルなオムレツ。レモンをしぼると味わいが変化。 | |
| TOFU SKIN SPRING ROLLS / 湯葉の春巻き | 980 |
| 大豆の旨みがつまった湯葉で包んだ春巻き。 | |

BREAD

| | |
|--------------------------------------|-----|
| BAGUETTE / モヌッカさんのパン | 450 |
| 益田市の名店パン屋さんから仕入れました。お料理に合わせてご注文ください。 | |

MAIN DISH

| | |
|---|-------|
| MASCOS HAMBURGER STEAK / マスコスハンバーグ | 1,650 |
| 松永牧場「まつなが牛」を使用したハンバーグ。まつなが牛は、益田市で繁殖から肥育まで一貫管理のもと育った牛です。お肉のうまみがぎゅっと濃く、ボリュームーなのにどどん食べてしまうメインメニュー。 | |
| WAGYU STEAK / 和牛ステーキ 150g | 2,860 |
| その日おすすめの部位をカットして提供致します。フライドポテトを添えて。※焼き上がりにお時間がかかります。(20分以上) | |
| WAGYU ROAST BEEF / 和牛ローストビーフ | 1,720 |
| 肉の旨味が逃げないようこんがりと表面を焼き、低温で火入れをしました。柔らかい肉質で噛み締めるたびに美味しさが増す一品。 | |
| SEA EEL FRITTERS / 穴子のフリット | 1,180 |
| 中はふんわり、外はカリッとサクサクな食感。上品な味わいの穴子は島根県産。 | |
| TEPPANYAKI PORK BELLY / 豚ハラミ鉄板焼き | 980 |
| 島根県浜田市にある名店ケンポローの美容ポークを使用。甘辛コチュジャンたれとの相性抜群でビールがすすむこと間違いなし。ライスとの相性も抜群。 | |

RICE

| | |
|--|--------|
| UZUME RICE [LOCAL CUISINE] / うずめ飯 | 1,080~ |
| ※本日のおすすめメニューをご覧ください。石見地方の郷土料理『うずめ飯』(日本五大名飯)をマスコスオリジナルで再現しました。 | |
| WAGYU ROAST BEEF BOWL / 和牛ローストビーフ丼 | 1,720 |
| ジューシーで柔らかいローストビーフをご飯に乗せた贅沢な丼料理。旨味が凝縮されているローストビーフとあまからのタレはご飯との相性抜群。 | |
| SPICE CURRY / スパイスチキンカレー | 1,200 |
| チキンと香味野菜のスープに約10種類のスパイスを加えた、カレーーを使わない本格的なスパイスカレー。 | |
| FRIED RICE WITH HOMEMADE BACON AND WHITE LEEK / 自家製ベーコンと白ねぎの炒飯 | 1,080 |
| たっぷりの自家製のベーコンと白ネギでつくる炒飯。ベーコンの旨みと白ネギの歯ごたえが絶妙。 | |
| RICE / ライス | 310 |
| 島根県産さぬむすめ使用。 | |

MASCOS PIZZA (ハーフ&ハーフできます)

| | |
|---|-------|
| MARGHERITA / マルゲリータ (水牛モッツアレラとスイートバジルの定番ピザ) | 1,760 |
| QUATTRO FORMAGGI / クワトロフォルマッジ (ゴルゴン、リコッタ、モッツアレラ、ゴーダ) 4種のチーズたっぷりのピザに、空港はちみつをはじめとする石見の蜂蜜をとりりとかけます。ナチュラルな甘みと軽い食感がデザート感覚で食べられる1枚。 | 1,760 |
| DIAVOLA / ディアボラ (サラミ、唐辛子をのせたスパイスーでピリ辛好きの一枚) | 1,540 |
| ATCHUGA / アチューガ (アンチョビ、ニンニク、トマト、玉ねぎ) | 1,540 |

SWEETS ※数量限定

| | |
|--|-------|
| BANANA SPLIT / バナナスプリット | 1,080 |
| バナナにバニラ、ストロベリー、チョコレートアイスのトリプル盛り。ホイップクリームとアクセントのナッツ、キャラメルソースをかけて。 | |
| HOMEMADE CHEESE CAKE / 自家製チーズケーキ | 550 |
| マスコス自家製オリジナルチーズケーキ。 | |
| HOMEMADE LEMON POPPY SEED CAKE / 自家製レモンブルーポピーシードケーキ | 550 |
| マスコス自家製オリジナル。すっぱいくらいレモンのきいた本場のアメリカンレモンケーキ。 | |
| HOME MADE PUDDING / 自家製大人のプリン | 550 |
| 濃厚なカラメルにバニラの香りの大人なプリン。硬くて柔らかい食感をお楽しみください。 | |
| SEASONAL SHORTCAKE / 季節のショートケーキ | 450 |
| 季節のフルーツを使用した、マスコス自家製ショートケーキ。 | |
| HOMEMADE MUFFIN / 自家製マフィン | 380 |
| 季節のフルーツなどを使用し、しっとりとした仕上げた甘さ控えめのマフィン。 | |

※表示価格は税込価格です。別途サービス料(10%)を頂戴いたします。 ※We charge a 10% service fee.