

PASTA

※お時間をいただきます。

OIL PASTA WITH SEASONAL VEGETABLES / 季節野菜のオイルパスタ ¥ 1,300
季節の地元野菜と、ジェノベーゼ発祥の地であるイタリア・リグーリア州生まれのオリーブオイルでつくる素材勝負のパスタ。

WAGYU BOLOGNESE / 和牛のボロネーズ ¥ 1,500
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パスタ。

SPAGHETTI DEL POVERELLO / 貧乏人のカルボナーラ ¥ 1,300
塩こしょう、たまご、パルメジャンチーズ、ガーリックのみで仕上げる、生クリームを使わないシンプルゆえにごまかせないパスタ。

REFRESHING PASTA MADE WITH LEMONS / レモンのすっきりパスタ ¥ 980
国産レモンの果汁と皮をふんだんにつかったシンプルながらも贅沢なメニュー。レモンのさっぱりと、バターのコクがマッチ。

RICE & NOODLES

BOILED RICE SOAKED WITH TEA / 匹見ワサビを使用したダシ茶漬け ¥ 880
匹見産ワサビを使用した魚の出汁茶漬け。

FRIED RICE WITH HOMEMADE BACON AND WHITE LEEK / 自家製ベーコンと白ねぎの炒飯 ¥ 880
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。

PHO / フォー ¥ 880
鶏ガラと和風だし、ナンブラーが絶妙に調和するスープに、長州どりとしのすライス、パクチーでアクセントをつけたしめの一品。

NYUMEN SOUP WITH FRAGRANT YUZU / 柚子香る入麴 ¥ 580
透き通る特製出汁でいただく、シンプルなのにゆうめん。地元産のゆずの香りでさっぱりと。

DESSERT

DESSERT OF THE DAY / 本日のデザート ¥ 500
マスコス自家製オリジナルデザート。メニューについてはスタッフにおたずねください。

HOME MADE CHEESE CAKE / 自家製チーズケーキ ¥ 500
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 ¥ 500
マスコス自家製オリジナル。すっば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。

CHOCOLATE SUNDA / チョコレートサンデー ¥ 680

STRAWBERRY SUNDAE / ストロベリーサンデー ¥ 680

ESPRESSO SUNDAE / エスプレッソサンデー ¥ 680



MASCOS
BAR & DINING

FOOD MENU

SOUP OF THE DAY / (日替わり) today's スープとモヌッカさんのパン ¥ 480
旬の食材にあわせて変わる、地元ならではのライブ感のあるスープにモヌッカさんのパンを添えて。

APPETIZERS

TODAY'S ASSORTED THREE APPETIZERS / 本日の前菜三種盛り ¥ 580
とりあえずの品、日替わりでご用意。

+ DRAFT BEER SET / サッポロ黒ラベル・生セット ¥ 1,000
本日の前菜三種盛りと生ビールのお得なセットです。

CARPACCIO WITH HONEY SYRUP / はちみつカルパッチョ ¥ 1,200
養殖魚は使用せず、近海で捕れた天然の魚のみにこだわったカルパッチョ。空港はちみつをはじめとする石見の蜂蜜が絶妙に絡み合う一品。※漁の結果次第でご用意できない場合がございます。

BOAR MEAT JERKY / ジビエジャーキー ¥ 500
石見で獲れた猪でつくった特製ジビエジャーキー

ROASTED ALMOND / ローストアーモンド ¥ 480
クミンと共に炒めたお酒のあてによく合うアーモンド。

ITALIAN SALAMI / サラミと生ハムの盛り合わせ ¥ 1,200
イタリア中部のトスカーナで飼育されている大変希少な豚。「チンタネーゼ」を使用したサラミとスペイン産イベリコ豚の生ハムの盛り合わせ。

SALTED PORK WITH KOREAN SAUCE / マスコス韓国ポッサム ¥ 680
韓国のポッサムをマスコスオリジナルのシンプルなスタイルテイストにアレンジ。塩豚にヤンニンを添えて。ビール、ワインはもちろん日本酒にもおすすめ。

SALMON ROE CREAM CHEESE / イクラクリームチーズ ¥ 680
ディルクリームチーズを塗った北海道産イクラをらモヌッカさんのバゲットの上のせて。

CHEESE PLATE / チーズ盛り ¥ 980
世界各国から選りすぐりの三種チーズ盛り合わせ。

FRIED YAMAIMO / フライドナガイモ ¥ 680
シャキシャキの長芋を揚げた、気軽につまめるメニュー。

CRISP CHICKEN NUGGET / さくさくチキンナゲット ¥ 680
一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る。

SIDE DISH

HONEY CHICKEN WING TULIPS / チューリップハニーチキン ¥ 1,200
外がわをパ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。

BAGNA CAUDA WITH FRESH VEGETABLE / 新鮮野菜のバーニャカウダ ¥ 1,200
益田市内の農家さんから直接仕入れた野菜をピザ窯で焼き上げた特製バーニャカウダ。

SIMPLE WHITEBAIT AND SPRING ONION MICROGREENS OMELET / しらすと芽ねぎのシンプルオムレツ ¥ 880
しらすの塩気と芽ねぎの歯ごたえがマッチしたシンプルなオムレツ。レモンをしぼると味わいに変化。

SEAFOOD AHIGO / 海の幸のアヒージョ ¥ 1,000
季節でかわる海の幸をガーリックオイルで。モヌッカさんのバゲットつき。ワインにもパンにもぴったりの一皿。

TURBAN SHELLS AND CHICKEN GIZZARDS SAUTEED IN BUTTER / さざえと砂ずりの肝バター ¥ 980
さざえと砂ずりを、さざえのキモバターで炒めた、くせになるほろ苦な旨味。

TRIPE / トリッパ ¥ 880
長州牛と地元の野菜で煮込んだトリッパ。

WHOLE OVEN ROASTED ONION / 玉ねぎ丸ごとスープ焼き ¥ 780
焼いた玉ねぎにスープを入れて丸ごと煮込んだ、甘くて香ばしいヘルシーメニュー。

TOFU SKIN SPRING ROLLS / 湯葉の春巻き ¥ 780
大豆の旨みがつまった湯葉で包んだ春巻き。

MAYONNAISE SHRIMP / 海老のマヨネーズ和え ¥ 1,200
ぶりぶりのエビをマヨネーズベースのクリーミーなソースで和えた、子どもも大好きなメニュー。

MASCOS PIZZA

一枚ずつ窯で焼き上げる、カリッもっちりとした生地が自慢のピザ。軽い食感でおつまみにもぴったり。

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) ¥ 1,600

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) ¥ 1,600
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ろりとかける。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。

ATCHUGA / アチューガ (アンチョビ、ニンニク、トマト、玉ねぎ) ¥ 1,280

BISMARCK / ビスマルク (ベーコン、ほうれん草、タマゴ) ¥ 1,280

CAPRICCIOSA / カプリチオーザ (まきぐれ) ¥ 1,280~

MASCOS HAMBURGER PIZZA / マスコスハンバーグピザ ¥ 1,280
(マスコスハンバーグ用のミートを乗せたミートピザ)

DIAVOLA / ディアボラ (サラミ、唐辛子をのせたスパイシーでピリ辛好きの一枚) ¥ 1,280

PARMA / パルマ (生ハム、モッツアレラ、ルックラ) ¥ 1,280

SALAD

MASAGO TOFU CAESAR SALAD / 真砂豆腐シーザーサラダ ¥ 980
昔ながらの釜製法で丁寧に作られる地元の豆腐をふんだんに使用したシーザーサラダ。

BURRATA SALAD / ブッラータのサラダ ¥ 1,400
南イタリア、プーリア州（プーツでたとえられるイタリア半島のかかと部分）原産のブッラータ（細かくしたモッツアレラとクリームを混ぜたものをたっぷり入れたクリーミーなチーズ）を乗せたサラダ。

CORIANDER SALAD / パクチーサラダ ¥ 680
益田市美都町で栽培されている新鮮なパクチーにキクラゲとザーサイをトッピング。

FRESH GREEN SALAD / フレッシュグリーンサラダ S / ¥ 680
益田市内の農家さんから直接仕入れた野菜を使用したグリーンサラダ。 L / ¥ 980

MAIN DISH

BEEF TONGUE GRILLED ON A SEKISHU-GAWARA TILE / 牛タンの石州瓦焼き ¥ 1,800
鉄板代わりに石州瓦を用いた、見た目にも面白いこの地ならではの一品。和牛に北海道産の山わさびを添えて。

SPRING ONIONS WRAPPED IN MEAT WITH DASHI BROTH POURED OVER THEM / ネギ肉巻きの出汁かけ ¥ 880
千切りした白ネギを生のお肉で巻き、アツアツの出汁でかるく湯引きする、上品な味のメニュー。

SWEET AND SPICY STIR-FRIED MEAT AND MASHED POTATOES / 肉とジャガ ¥ 980
甘辛く炒めた肉とマッシュポテトがマッチした、肉じゃがのようで肉じゃがではないメニュー。

THICK SLICED BACON STEAK / 厚切りベーコンステーキ ¥ 980
自家製ベーコンをステーキ感覚で。メインにもなる一品。

THE WAGYU STEAK / THE ステーキ ※お時間をいただきます。 100g / ¥1,600~
島根和牛の希少部位もさんかくを贅沢に使用。（日によって変わる場合あり）段階を分けて焼くことで、外はカリッと中はほどよくレアで、肉の旨みをシンプルに味わえる。付け合せの、いんかのめざめの自家製ポテトチップも絶品。

MASCOS HAMBURGER STEAK / マスコスハンバーグ ¥ 1,400
シンプルな素材と味付けで、お肉のうまみがぎゅっと濃い。ボリュームーなのにどんどん食べてしまうメインメニュー。

BUTTER SAUTEED CHICKEN BREAST / バターチキン ¥ 1,200
バターソースでしっとり仕上げた長州鶏の胸肉を瀬戸内産レモンとフランス産のシーソルトで。

LAMB AND CUMIN STIR FRY / ラムクミン ¥ 1,200
レアで焼いたラムに、クミンでエキゾチックな香りを。ほんのりピリ辛味にお酒が進む。

ROAST BEEF / ローストビーフ ¥ 1,400
島根和牛を使用。じっくり低温で調理し、しっとり肉の旨味を引き出した自家製の一品。わさび醤油で。

WILD BOAR STEAK / 猪肉のステーキ ¥ 1,800
津和野産猪。じっくり焼き上げ旨みをとじこめた上質な味わい深いお肉の味わい。

SEA EEL FRITTERS / 穴子のフリット ¥ 980
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。