

CASCADIA GOURMET ROUND

카스카디아에서 전혀 새로운 패러다임을 시작하겠습니다.



CASCADIA



STARHOUSE MENU



CASCADIA



원바이트
크런치 타코

STARHOUSE MENU 스타트하우스 (식사류)

스팸 무스비 8.0

스팸(돈육:외국산, 국산)

스팸을 이용한 하와이 스타일의 오니기리

카스카디아 유니 자장면/밥 25.0

돈육:국내산

잘게 다진 채소와 고기를 넣어 볶은 카스카디아만의 자장

카스카디아 냉소바 30.0

가쓰오부시(가다랑어):인도네시아산

수제로 뽑은 진하고 시원한 소바육수와 튀김과의 조합

소고기 아롱사태 해장국 35.0

우양지:호주산,

우아롱사태:미국산,

육수(우사골:국내산 한우, 우잡뼈:국내산 한우) 섞음

한우사골과 양지, 아롱사태, 얼갈이를 넣어 얼큰하게 끓여낸 국밥

CASCADIA

카스카디아CC는 쌀(국내산), 김치-배추(국내산), 고춧가루(국내산), 두부류(콩:외국산), 오징어 젓갈(중국산), 낙지 젓(중국산), 명란 젓(러시아산), 진미채(중국산), 오징어실채(페루산), 명태 초무침(러시아산)을 사용합니다.

STARHOUSE MENU 스타트하우스 (안주류)

아이스 수박 스테이크1人 12.0

블랙 번 치즈 버거 35.0

도쿄함박(우육:호주산, 뉴질랜드산, 돈육:국내산)

블랙 번에 두툽한 패티를 곁들인 클래식 치즈 버거

원바이트 크런치 타코 50.0

우민찌(설도):국내산 육우

옥수수 피에 각종 채소와 고기를 넣어
소스와 함께 곁들여 먹는 멕시코의 전통 요리

마르게리타 피자 Vegan Option Menu ★ 52.0

이탈리아 국기를 상징하는 전통 피자

하몽 루꼴라 피자 52.0

하몽세라노:스페인산

신선한 치즈와 루꼴라를 듬뿍올린 샐러드식 피자

카스카디아 떡볶이&모듬튀김 55.0

수제 소스로 만든 떡볶이와 모듬튀김

애플망고 빙수 80.0

애플망고를 곁들인 눈꽃빙수

BBQ 플레이트 100.0

돈목살:국내산, 소시지(돈육:국내산),
폭립(돈육:외국산), 훈제삼겹(돼지고기:외국산)

각종 고기와 야채를 구워낸 플레이트

CASCADIA

카스카디아CC는 쌀(국내산), 김치-배추(국내산), 고춧가루(국내산),
두부류(콩:외국산), 오징어 젓갈(중국산), 낙지 젓(중국산), 명란 젓(러시아산),
진미채(중국산), 오징어실채(페루산), 명태 초무침(러시아산)을 사용합니다.

STARHOUSE MENU 스타트하우스 (막걸리)

해창 막걸리 9도 45.0

해창 막걸리 12도 55.0



막걸리계의 에르메스 '해창 막걸리'
최근 이슈인 '아스파탐'을 사용하지 않은 건강한 막걸리입니다.



☑ 해창막걸리가 특별한이유

無감미료

인공 감미료를 전혀 넣지 않습니다.

국내산 100% 최상급 원료 사용

좋은 품질의 국내산 햅쌀과 유기농 햅쌀을 사용하여 원재 본연의 풍부한 맛과 향을 느낄 수 있습니다.

유산균 多

생막걸리로 살아있는 유산균이 풍부하여 소화 활동에 큰 도움이 됩니다.

STARHOUSE 와인류

⇒ Sparkling Wine ⇐

Codorniu, Anna Blanc de Blanc, Cava 76.0

⇒ White Wine ⇐

Riesling Suessenberg, Domain Loew 93.0

Cloudy-Bay Sauvignon Blanc 93.0

Clark Estate Clericus Wild Sauvignon Blanc 120.0

⇒ Half Bottle ⇐

Moet & Chandon Imperial 375ml 100.0

Piper Heidsieck Rare Brut 375ml 120.0

STARHOUSE 증류주

월계관(더컵) 15.0

KHEE소주 22도 45.0

KHEE소주 38도 65.0

STARHOUSE 프리미엄 생맥주

Weihenstephaner Original Lager 18.0

Cosmos Ale(Biere de Champagne) 20.0

삼페인 효모를 사용한 스파클링 에일 프리미엄 생맥주

CASCADIA