

CASCADIA GOURMET ROUND

카스카디아에서 전혀 새로운 패러다임을 시작하겠습니다.



CASCADIA



STARHOUSE MENU



CASCADIA



원바이트
크런치 타코

STARHOUSE MENU 스타트하우스 (식사류)

카스카디아 연근 간자장/밥 25.0
아삭한 식감의 연근을 넣어 볶은 카스카디아만의 간자장

소고기 아롱사태 해장국 35.0
한우사골과 양지, 아롱사태, 얼갈이를 넣어 얼큰하게 끓여낸 국밥

STARHOUSE MENU 스타트하우스 (안주류)

봄미나리 불고기 파전 45.0
향긋한 봄미나리와 소불고기를 같이 지져낸 파전

원바이트 크런치 타코 45.0
옥수수 피에 각종 채소와 고기를 넣어
소스와 함께 곁들여 먹는 멕시코의 전통 요리

마르게리타 피자 Vegan Option Menu  45.0
이탈리아 정통 피자

트리플 풍기 피자 Vegan Option Menu  45.0
모듬버섯과 트리플소스를 곁들여 베이컨으로 풍미를 더한 피자

카스카디아 떡볶이&모듬튀김 48.0
수제 소스로 만든 떡볶이와 모듬튀김

한방보쌈과 두부김치 55.0
약재로 삶아 낸 보쌈과, 묵은지, 시래기 조림의 삼합

CASCADIA

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 ⇐

Lou Dumont, Cremant de Bourgogne 75.0

⇒ White Wine ⇐

Riesling Suessenberg, Domain Loew 93.0

Cloudy-Bay Sauvignon Blanc 93.0

Clark Estate Clericus Wild Sauvignon Blanc 120.0

STARHOUSE 증류주

월계관(더컵) 15.0

화요 25도 40.0

화요 41도 65.0

STARHOUSE 프리미엄 생맥주

Cosmos Ale(Biere de Champagne) 20.0

샴페인 효모를 사용한 스파클링 에일 프리미엄 생맥주

Weihenstephaner Original Lager 20.0

CASCADIA

원산지

카스카디아 연근 간자장/밥

돈육:국내산

소고기 아롱사태 해장국

우양지:호주산, 간양:호주산,

우아롱사태:미국산, 육수(우사골:국내산 한우,

우잡뼈:국내산 한우) 섞음

봄미나리 불고기 파전

우육:호주산

원바이트 크런치 타코

우민찌(설도):국내산 육우

트러플 풍기 피자

베이컨:(돈육:외국산)

한방보쌈과 두부김치

돈육:국내산

카스카디아CC는 쌀(국내산),

김치-배추(국내산), 고춧가루(국내산), 두부류(콩:외국산)을 사용합니다.