

GRAND FOOD MENU

TAPAS ワインに合うタパス (小皿料理)

ミックスナッツ	300 (税込 330)
自家製ピクルス	450 (税込 495)
オリーブの盛り合わせ	400 (税込 440)
自家製スペインオムレツ 2cut	400 (税込 440)
シナモン香るキャロットラペ	350 (税込 385)
ベビー帆立のエスカベッシュ	550 (税込 605)
サーモンのカルパッチョ	800 (税込 880)
やわらかタコのジェノベーゼカルパッチョ	800 (税込 880)
いふりがつがおいしい感じの燻製ポテトサラダ	550 (税込 605)
いふりがつクリームチーズ	600 (税込 660)
生ハムとチーズの盛り合わせ	800 (税込 880)
<small>なげにとまらない</small> 砂肝のネギポン酢	450 (税込 495)
紅茶鴨のスライス バルサミコソースで	450 (税込 495)
自家製パテ・ド・カンパーニュ	900 (税込 990)
新鮮トマトのはちみつレモン	550 (税込 605)

88 BARのTAPASは“美味しいものを少しずつ”・・・と
特にワインやBEERに合うAKITA SPICEな味付けです。
どうぞ好きな一品を“#YAYAのマイタパス”でお楽しみ下さい。

SALAD サラダ

本日のおまかせ88サラダ	750 (税込 825)
オニオンドレッシング or シーザードレッシング	

AJILLO しょつつるアヒージョ

砂肝のしょつつるアヒージョ	1000 (税込 1100)
小海老のしょつつるアヒージョ	1000 (税込 1100)
蛸とコーンのしょつつるアヒージョ	1000 (税込 1100)
蜂蜜とカマンベールチーズ しょつつるアヒージョ	1000 (税込 1100)
GRISSINIのパゲット5枚	250 (税込 275)

MEAT 肉料理

本日のおまかせ肉プレート 一人前	1100 (税込 1210)
ROAST BEEF 秋田由利牛の低温ローストビーフ しょつつる赤ワインソースで	1780 (税込 1958)

GRILL グリル

砂肝とアボガドのグリル レモン塩仕立	750 (税込 825)
熱々スキレットで! キャベツのアンチョビガーリックバター	650 (税込 715)
ソーセージと揚げジャガのガーリックソテー	750 (税込 825)

FRIDED 揚げ物

ポテトフライ しょつつる塩で	650 (税込 715)
フィッシュフリッター & ポテトフライ しょつつるサルサソース	800 (税込 880)
漬け込み鶏 特製唐揚げ いふりがつタルタルソース添	750 (税込 825)
手羽先唐揚げの黒胡椒味 2本	400 (税込 440)

PASTA パスタ

秋田名物いふりがつ入り燻製カルボナーラ	1450 (税込 1595)
渡り蟹のアメリカヌソース	1450 (税込 1595)
アンチョビキャベツと生ハムのペペロンチーノ	1200 (税込 1320)
角切りベーコンのアマトリチャーナ	1100 (税込 1210)
自家製ミートソース バルミジャーノ仕立	1350 (税込 1485)
角切りベーコンのアラビアータ  激辛ピッコロ(唐辛子)使用の辛いもの好きな方に人気	1300 (税込 1430)

PIZZA ピザ

能代ネギと比内地鶏の秋田味噌ピザ	1200 (税込 1320)
八幡平ポークとサラミのミートピザ	1300 (税込 1430)
マルゲリータ	1100 (税込 1210)
クアトロ・フォルマッジ ~蜂蜜添えて~	1450 (税込 1595)

RICE 米料理

スパイシーチキンのジャンバラヤ	1300 (税込 1430)
チェッターヒン YAYA 風 ミャンマーチキンカレー ※ピーナッツアレルギーの方はNG	1300 (税込 1430)

DOLCE デザート

自家製 濃厚カタラーナ	450 (税込 495)
アイスクリーム	400 (税込 440)



AKITA SPICE
Shotturu SALT

YA-YA DININGの調理は県内しょつつる製造業者様と連携し、
しょつつる塩をベースに少ない塩で旨味を出す製法で調理しています