

# 秋のおすすすめ



淡路島の錦秋鱧・地野菜の天婦羅がたっぷりとのっています

## 淡路島 秋の賑わい天井

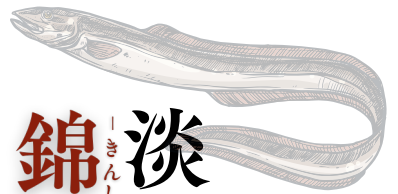
※鱧天井、味噌汁、漬物付き

¥1,880

夏の印象が強い鱧ですが、淡路島の錦秋鱧は秋に食すのがおススメです。

特に「錦秋鱧（きんしゅうはも）」はこの時期、上質な脂をまとい、夏のさっぱりとした身とはまた違った旨味を醸し出します。

10月から11月にかけて、淡路島は実りの秋、彩り豊かな秋に。北は明石海峡、東は紀淡海峡、西は播磨灘、南は鳴門海峡と、四方を海に囲まれた淡路島では、魚たちが冬に向けて栄養を蓄える時期です。



淡路島の  
錦秋鱧  
「きんしゅうはも」

# 秋のおすすすめ

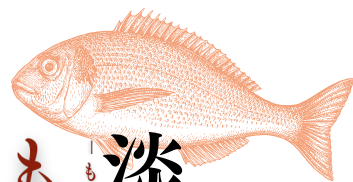


秋鮭、紅葉鯛、錦秋鰹、淡路牛しぐれ煮、釜揚げしらす、栗、いくらなど淡路の秋を全部のせ！

## 秋の味覚丼

※ 丼、味噌汁、漬物付き

¥2,300



## 淡路島の もみじ鯛

淡路島で獲れる紅葉鯛は、秋に旬を迎える真鯛の一種で、その美しい赤色と豊かな味わいで知られています。

紅葉鯛の名前は、秋の紅葉のように鮮やかな赤色を帯びることから名付けられました。この赤色は、真鯛が夏にエビやカニなどの赤い色素（アスタキサンチン）を多く含む餌を食べることと得られます。

秋になると、これらの色素が鱗に蓄積され、真鯛の体色がより赤くなるのです。

紅葉鯛は、淡路島の豊かな自然環境と清らかな海水によって育まれ、その味わいは格別です。特に脂がのっており、刺身や炙り、焼き物など、さまざまな料理でその美味しさを堪能できます。



平日10食限定  
秋の味覚御膳

平日限定 お得な御膳！秋の味覚をぎゅっと集めました

## 秋の味覚御膳

紅葉鯛とキノコの炊き込みご飯、松茸と錦秋鱧のお吸物、刺身、天ぷら、小鉢、ドリンク付き  
※ドリンクはコーヒー、紅茶、ソフトドリンクよりお選びいただけます

¥1,650

紅葉鯛、錦秋鱧、松茸、淡路島の秋がふんだんに味わえる贅沢な御膳を是非お召し上がりください。

刺身は淡路島の紅葉鯛を中心に、その日仕入れた目利きのものを。

松茸と錦秋鱧のお吸物は、贅沢な香りとう品な味わいの特徴で、松茸の芳醇な香りと、秋の旬を迎える鱧の柔らかさが口の中で広がり、心温まる一杯です。

紅葉鯛とキノコの炊き込みご飯は、紅葉鯛の旨味とキノコの香りが絶妙に調和し、秋の風情を存分に楽しめる。一品です。

淡路島の  
秋の味覚

# 淡路牛を味わう。

淡路島特産「淡路牛」を使用

柔らかかで甘みたっぷりの赤身と、きめ細やかで上質な脂肪が絶品



風波名物

## 淡路牛ステーキ膳 ¥3,880

淡路牛を堪能したい方はこちら！

※淡路牛ステーキ・お造り・ご飯・味噌汁付き



あわじぎゅう

## 淡路牛

兵庫県淡路島で生産される高級和牛のことを指します。淡路島の風光明媚な環境で育まれた牛は、のどごしの良さと上品な味わいと旨味が特徴です。



料理長のイチオシ!

甘み広がる淡路島の玉ねぎと、淡路牛のほどける大判ロース肉を贅沢に使用。日本原産鶏が産む北坂養鶏場のたまごを溶いてお召し上がりください

## 贅沢！淡路牛ロース丼 ¥2,500

※淡路牛丼・生卵・味噌汁・漬物付き ※卵は別鉢での提供となります

写真はイメージです

※お魚は当日の仕入れによって変わります

淡路島近海の旬の海の幸

# 淡路島の魚介を味わう。



料理長が目利きした淡路島近海で獲れた魚介を中心に、「淡路島の旬」をふんだんに詰め込みました

風波名物

**淡路島海鮮丼** ¥2,500

※淡路島海鮮丼、味噌汁、漬物付き

※お魚は当日の仕入れによって変わります

※天ぷら付きはプラス¥500

※釜揚げしらすを「生しらす」へ変更できます プラス¥300



**鯛茶漬け定食**

¥2,500

※鯛刺し、天ぷら、漬物、淡路島の藻塩、特製出汁付き



あわじきんかいのたい

## 淡路近海の鯛

淡路島周辺には鳴門海峡、明石海峡、紀淡海峡と3つの海峡があり、ここで獲れる鯛は潮の流れが良く、脂のつた旨みがある。筋肉質で身が締まって格別においしいと言われています。

写真はイメージです

※お魚は当日の仕入れによって変わります

# 海と出汁 を味わう。

お出汁は毎日丁寧にとっています

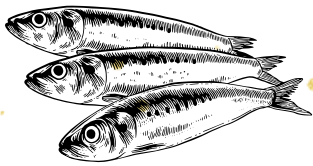
料理長の  
イチオシ!



## お鮎屋さんの本格にぎり鮎5貫セット ¥2,500

お鮎屋さんが厳選した「旬」のネタを使ったにぎり鮎5貫  
※旬のにぎり鮎5貫、大海老天盛り、うどん付き

※お魚は当日の仕入れによって変わります



## 淡路のいりこ

あわじのいりこ

関西といえは出汁文化。いりこ（煮干し）でお出汁を取るとコクと奥行のある旨味がでます。脇役ではありますが、味のかなめ。確かな存在感を感じられます。



## 大きな海老天! ざるそば ¥1,580

※そばはうどんと同じ釜で茹でています ※そばはざるうどんへの変更可能

写真はイメージです



風波  
名物

# 淡路島の豊かな大自然で育った「淡路鶏」を味わう。

## 淡路鶏の定食

淡路鶏の胸肉を使用したおおきなチキンカツ

**淡路鶏のチキンカツ定食** ￥1,380

※チキンカツ、ご飯、味噌汁付き

**淡路鶏の唐揚げ定食**

※唐揚げ、ご飯、味噌汁付き

￥1,580

※唐揚げ単品 ￥700



## 淡路鶏

あわじどり

淡路島の新鮮な空気と恵まれた水に、温暖な気候で生き生きと健やかに育てられた鶏。高たんぱく低カロリーの、引き締まった身と脂肪の絶妙なバランスから醸し出される、淡路鶏の旨味を是非ご賞味ください。

# 麺・うどん・飯・丼ぶり・単品

**麺** ※そばとうどんは同じ釜で茹でています

淡路牛肉うどん	¥1,080
大海老天ぷらうどん／そば（温・冷）	¥1,580
わかめうどん	¥880
ざるうどん／そば	¥880

麺とセットでいかがですか？

## 麺にプラス一品

ミニしらす丼

+¥480



にぎり鮓（2貫）

お鮓屋さんが厳選した旬のネタを使っています

+¥500



## 丼ぶり／定食／ご飯

生しらすたっぷり	¥1,480
生しらす丼	¥1,980
生しらす丼+天ぷら付きセット	¥1,980

近海で獲れた釜揚げしらすをたっぷりのせました！	
釜揚げしらす丼	¥1,480
釜揚げしらす丼+天ぷら付きセット	¥1,980

お造り、ご飯、味噌汁つき	
お造り定食	¥1,980

お寿司屋さんが厳選した旬のネタをどうぞ！	
本格にぎり鮓（5貫）	¥1,200

## 単品メニュー

お造り（5種盛り）	¥1,680
天ぷら盛り合わせ	¥1,280
淡路鶏の唐揚げ	¥700
蛸の唐揚げ	¥800

## お子様メニュー

**お子様プレート** ¥1,080

※ハンバーグ、エビフライ、ナゲット、サラダ  
スマイルポテト、ご飯、のりたま、ジュース付き





淡路島産の牛乳や卵がたっぷり！

# デザート



淡路島「北坂養鶏場」で育った純国産鶏の卵と淡路島牛乳を使用した

**風波プリン** ¥400

アイスクリーム ¥300



濃厚なカスタードとバリバリのカラメルが美味しい

**カタラーナ** ¥550

※アイスは日替わりです

## ノンアルコールドリンク

ノンアルコールビール  
サントリーオールフリー ¥580

ノンアルコールスパークリングワイン  
スパークリングワインセレブレ ¥980

## ソフトドリンク

平岡農園  
まんまみかんジュース ¥680

淡路島  
藻塩レモンスカッシュ ¥680

淡路島  
サイダー アイラブネ ¥680

しそジュース 須磨の紫 ¥680

淡路島  
びわサイダー ¥680

淡路島  
レモネード (水割or炭酸割) ¥750

コカ・コーラ ¥480

オレンジジュース ¥480

ジンジャーエール ¥480

ウーロン茶 ¥480

コーヒー (Hot/Ice) ¥500

紅茶 (Hot/Ice) ¥500

## アルコールドリンク

### ビール

beer

あわぢ生ビール	¥880
サントリープレミアムモルツ(小瓶)	¥700

### 焼酎

shochu

玉ねぎ焼酎淡路のひだまり	¥880
麦・芋 各種	¥750

### 梅酒

Plum wine

都美人 梅の恋	¥880
---------	------

### 日本酒

Japanese sake

千年一 熱燗 1合	¥880
-----------	------

### ウイスキー

whisky

サントリー角	¥680
あかし	¥580
風波ハイボール	¥980

### レモンサワー

Lemon Sour

¥680

### ワイン

wine

グラスワイン (白/赤)	¥680
グラススパークリングワイン	¥880

### カクテル

cocktail

カシスオレンジ (まんまみかんジュース使用)	¥750
ファジーネーブル (まんまみかんジュース使用)	¥750



## 淡路島の地酒はいかがですか？

①純米大吟醸 (300ml) ¥2,310  
味わい：フルーティ

②大吟醸 千華 (300ml) ¥2,310  
味わい：フルーティ

③愛酒 ロマンズ (300ml) ¥1,850  
味わい：フルーティ

④原酒 淡路 (300ml) ¥950  
味わい：旨口 濃醇