

冬のおすすめ



淡路島「三年とらふぐ」をおひとりさまから味わえます

## 淡路島 三年とらふぐ鍋と雑炊のセット

¥4,500

※てっちり、天ぷら、雑炊、生卵付き（卵は別鉢での提供となります）

冬の淡路島の味覚といえば、南あわじ市福良で水揚げされる「淡路島三年とらふぐ」があります。11月から翌年3月までの約5ヶ月間楽しめる冬の限定グルメです。「淡路島三年とらふぐ」は、その名のとおり、通常2年で成長する養殖ふぐをさらに1年かけて育て上げたもの。福良湾の低い水温と速い潮流、豊富なプランクトンとミネラルが、ふぐの成長を支えます。3年間かけて育てられたふぐは、天然ふぐにも匹敵する引き締まった身と濃厚な味わい、そして熟成による独特の甘みが特徴です。是非、冬の淡路島で「淡路島三年とらふぐ」をお楽しみください。



淡路島の  
三年とらふぐ



冬のおすすめ

淡路牛とおさかなを両方味わいたい方 必見!

## 淡路牛ローストビーフ丼と海鮮丼 至福の丼2種のセット

※淡路牛のローストビーフ丼、海鮮丼、島野菜と魚の天ぷら、みそ汁付き

¥2,500

淡路島は畜産業が非常に盛ん。豊かな自然環境の中で育った牛たちが育てられています。特に『神戸ビーフ』や『特産松坂牛』といった世界に誇るブランドの素牛は、兵庫県内で飼育された純粋な但馬牛で、そのうち約6割の素牛が淡路島で生まれ育った子牛たちです。

「淡路牛」は、淡路島で生まれ育った牛、または淡路島での飼育期間が他の場所よりも長い牛を指し、豊かな自然環境で十分に生まれ、優れた品質を持つ牛肉として知られています。

肉質は、きめ細かいサシが入り、食べるととろけるような食感が楽しめ、他の牛肉にはない深い旨味と豊かな風味があるのが特徴。



淡路島特産  
「淡路牛」

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

# 淡路牛を味わう。

淡路島特産「淡路牛」を使用

柔ら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

淡路牛を堪能したい方はこちら！  
**淡路牛ステーキ膳**

¥3,880

※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  
おススメ

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 ※天ぷら付きはプラス ¥500

※淡路島海鮮丼、味噌汁付き



鯛茶漬け定食 ¥2,500

※鯛刺し、天ぷら、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、脂がのつた旨みがある。筋肉質で身が締まっています。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



ひと口噛むと芳醇な海の風味が広がる。自家製タルタルソースでどうぞ

## カキフライ定食

※カキフライ、ご飯、味噌汁付き

¥1,280



淡路島の豊かな大自然で育った淡路鶏の胸肉を使用しています

## 淡路鶏のチキンカツ定食

※チキンカツ、ご飯、味噌汁付き

¥1,380

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

## 麺 ※そばとうどんは同じ釜で茹でています

鍋焼きうどん	¥1,580
淡路牛肉うどん	¥1,080
天ぶらうどん／そば	¥1,380
わかめうどん	¥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



## 丼ぶり／定食

味噌汁つき  
天井 ¥1,580

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+天ぶら付きセット ¥1,980

お造り、ご飯、味噌汁つき  
お造り定食 ¥1,980

唐揚げ、ご飯、味噌汁付き  
淡路鶏の唐揚げ定食 ¥1,580

※唐揚げ単品 ¥700

## 単品メニュー

お造り(5種盛り) ¥1,680

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

# 麺・丼ぶり・定食・単品



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

# DESSERT

淡路島産の牛乳や卵がたっぷり！



淡路島「北坂養鶏場」で育った純国産鶏の卵を使用

風波プリン ¥400

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

アイスクリーム ¥300

## 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

## 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

## 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 熱爛 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 ¥750  
(まんまみかんジュース使用)

ファジーネーブル ¥750  
(まんまみかんジュース使用)



## 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





# 週替わり定食

平日限定!!!



メニューの内容は週によって変わります

詳細は店内の黒板にてご確認ください

定食にドリンク（コーヒー・紅茶）がプラス¥200で追加できます



**¥1,200**