



淡路牛と揚げ物を両方味わいたい！贅沢なセット 揚げ物には自家製タルタルソースを添えて

極上淡路牛ローストビーフ丼と三種のフライ贅沢盛り合わせ ¥2,500

※淡路牛ローストビーフ丼、揚げ物3種（鱧、エビ、唐揚げ）、サラダ、味噌汁つき

鱧フライ、エビフライ、唐揚げ

サラダ

タルタルソース

ローストビーフ丼

淡路島特産“淡路牛”

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育まれ、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ます。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。



超人気！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

¥2,500

※淡路牛のローストビーフ丼、海鮮丼、島野菜と魚の天ぷら、味噌汁、漬物つき

淡路島特産“淡路牛”と“魚介”

「淡路牛」とは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。

また淡路島は、日本海に面した美しい島で、新鮮な海の幸が豊富。その日仕入れた旬のお魚を使用してご提供しますので、使用するお魚の種類は日によって異なりますが、その日一番の食材を使って最高の海鮮丼をお届けします。

是非、本日のおすすめ海鮮丼をご堪能ください。



淡路島サクラマスプロジェクト
エントリ商品!

桜鯛・鱈・サクラマス・筍・淡路島産オニオンライス・若布・菜の花など春の味覚たっぷり

淡路島 春の味覚丼

¥2,300

※春の味覚丼、味噌汁、漬物付き

※揚げ物付きはプラス¥500

淡路島の“サクラマス”

2017年に誕生した新ブランド食材の「淡路島サクラマス」は、桜が開花する時期の今が旬の食材です。
淡路島（南あわじ市）の福良は、全国で名を知られるブランド「淡路島3年とらふぐ」を育てた有名港。もともと福良湾は温暖な淡路島にありながら海域の水温が低く、鳴門海峡の速い潮流というサクラマスの成育に絶好の環境が揃っています。エサの工夫や成長状態に合わせて生け簀の場所を移動するなど、自然に近い条件で養殖に取り組み、上質な淡路島サクラマスが育てられています。サクラマスの旬は毎年3月から5月。ちょうど桜の開花時期と重なり、身の色が美しいピンク色をしていることから、この名がついたそうです。

写真はイメージです



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 ¥1,380

チキンカツ、ご飯、味噌汁付き

淡路島の“淡路鶏”

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で、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

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



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

淡路島のソウルフード “淡路島牛丼”

「淡路島牛丼」は淡路島の豊かな大地と伝統が織りなす、地域自慢のソウルフードです。

淡路島産の厳選された牛肉、甘みたっぷりの玉ねぎ、そして香り高いお米を使用し、地元の味覚を余すことなく堪能できる一品です！



淡路島牛丼プロジェクト
エントリー商品！

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

当店名物

淡路島海鮮丼

¥2,500 ※天ぶら付きはプラス ¥500

※淡路島海鮮丼、味噌汁付き

淡路島近海の“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、脂がのった旨みがある。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。

鯛茶漬け定食

¥2,500

※鯛刺し、天ぶら、淡路島の藻塩、特製出汁付き

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

天ざるうどん／そば	¥1,380
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

天井 ¥1,580
※味噌汁つき

※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

お造り定食 ¥1,980
※お造り、ご飯、味噌汁つき

淡路鶏の唐揚げ定食 ¥1,580
唐揚げ、ご飯、味噌汁付き ※唐揚げ単品 ¥700

鱧フライ定食 ¥1,680

生しらす丼 ¥1,480

※期間限定 4月からのメニュー ★淡路島生しらす丼プロジェクトエントリーメニュー

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！



デザート

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パリパ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

あわち生ビール ¥ 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 ¥ 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 / 日本酒



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

平日限定
週替わり定食

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