



四季折々の幸と淡路島の恵みを味わう

風波御膳 ¥4,000

淡路島特産の食材や海の幸をふんだんに使用した和食料理

- ・小鉢/季節の逸品
- ・造り/本日のおすすめ5種盛り
- ・揚げ物/鰻 海老 夏野菜
- ・蒸物/茶碗蒸し
- ・食事/ミニしらす丼 淡路島玉葱と地魚の味噌汁 香物
- ・甘味/風波プリン

※当日の仕入れ状況により料理内容や品数を変更する場合がございます。



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



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お提供しますので、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

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。

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

単品メニュー

淡路牛ステーキ（80 g）	¥2,500
お造り（5種盛り）	¥1,680
淡路鶏の唐揚げ	¥700
蛸の唐揚げ	¥800
イカゲソバター	¥480
ハモフライ（3個）	¥900
ハモ天ぷら（3個）	¥900
ご飯	¥200
ご飯（大）	¥250
みそ汁	¥200
地魚のあら汁	¥500

単品メニュー・ご飯等

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



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

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

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 ※アイスは日替わりです

カタラーナ ￥550

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