

淡路牛すき焼きコース

お一人様 8,800円

Awaji-Gyu Sukiyaki Course

8,800 yen per person

- ・先付 Appetizer
- ・淡路牛150g Awaji-Gyu beef 150g
- ・旬野菜 Seasonal vegetables
- ・白米(鮎原米) Aihara white rice
- ・香の物 Japanese pickles



棧敷の看板メニューの【すき焼き】は贅沢の極み。調理は全てスタッフがを行い、至極の空間を演出。

秘伝の甘辛いタレと厳選された淡路牛が絡み合い、歴史ある深い味わいに思わず笑顔がこぼれます。

Sajiki's signature sukiyaki is the height of luxury. Our staff prepare it completely from scratch in Aman's kitchen to bring you the ultimate sukiyaki experience. The time-honored combination of our secret recipe salty-sweet sauce and carefully selected Awaji-Gyu beef is sure to bring a smile to your face.

淡路牛しゃぶしゃぶコース

お一人様 5,500円

Awaji-Gyu Shabu-Shabu Course

5,500 yen per person

- ・先付 Appetizer
- ・淡路牛100g Awaji-Gyu beef 100g
- ・旬野菜 Seasonal vegetables
- ・白米(鮎原米)又はうどん
Aihara white rice or Udon
- ・香の物 Japanese pickles



淡路島の気候で育てられた淡路牛は、脂の甘味が濃くまろやかな味わい。

肉の旨味が溶け込んだ出汁が味わえるしゃぶしゃぶと情緒あふれる空間でごゆっくりとお過ごしください。

Sajiki's signature sukiyaki is the height of luxury. Our staff prepare it completely from scratch in Aman's kitchen to bring you the ultimate sukiyaki experience. The time-honored combination of our secret recipe salty-sweet sauce and carefully selected Awaji-Gyu beef is sure to bring a smile to your face.

ざいき 棧敷

鉄板焼きコース Sajiki Teppan Grill Courses

Utage

宴

お一人様 / 7,800円
7,800 yen per person

- ・淡路の玉葱と島トマトのサラダ 自家製玉葱ドレッシング
Awaji Onion & Island Tomato Salad with House Onion Dressing
- ・あつあつオニオングラタンスープ Piping-Hot Onion Gratin Soup
- ・淡路牛サーロインステーキ100gと季節の焼き野菜
Awaji-Gyu Beef Sirloin Steak (100g) and Grilled Seasonal Vegetables
- ・白御飯、赤出汁、香の物 Rice, Red Miso Soup, Pickles
- ・島フルーツと季節のアイスクリーム Awaji Island Fruits & Seasonal Ice Cream

Awaji

淡路

お一人様 / 12,800円
12,800 yen per person

- ・兵庫香住の紅ずわい蟹とカリフラワーのガトー仕立て イクラを添えて
Hyogo Kasumi no Beni Snow Crab with Cauliflower Gateau and Salmon Roe
- ・瀬戸内の赤舌平目ポワレ マリニエールソース
Setouchi Red Tongue Sole Poêle with Marinère Sauce
- ・淡路の玉葱と島トマトのサラダ 自家製玉葱ドレッシング
Awaji Onion & Island Tomato Salad with House Onion Dressing
- ・淡路産欄座牛サーロインステーキ80gと季節の焼き野菜
Kunugiza Beef Sirloin Steak (80g) and Grilled Seasonal Vegetables
- ・白御飯又はガーリックライス、赤出汁、香の物 Rice or Garlic Rice, Red Miso Soup, Pickles
- ・島フルーツと季節のアイスクリーム Awaji Island Fruits & Seasonal Ice Cream

Sajiki

棧敷

お一人様 / 15,800円
15,800 yen per person

- ・兵庫香住の紅ずわい蟹とカリフラワーのガトー仕立て イクラを添えて
Hyogo Kasumi no Beni Snow Crab with Cauliflower Gateau and Salmon Roe
- ・淡路三年とらふぐと聖護院蕪のヴァポーレ Awaji 3-Year Tiger Puffer & Shogoin Turnip al Vapore
- ・活け黒鮑の鉄板蒸し 淡路マイヤーレモンの香り Fresh Grilled Black Abalone with Meyer Lemon
- ・淡路の玉葱と島トマトのサラダ 自家製玉葱ドレッシング
Awaji Onion & Island Tomato Salad with House Onion Dressing
- ・淡路ビーフサーロインと季節の焼き野菜 Awaji Beef Sirloin steak(80g) & Grilled Seasonal Vegetables
- ・白御飯又はガーリックライス、赤出汁、香の物 White Rice or Garlic Rice, Red Miso Soup, Pickles
- ・島フルーツと季節のアイスクリーム Awaji Island Fruits & Seasonal Ice Cream

Aman

海神人

お一人様 / 18,800円
18,800 yen per person

* 要予約コースです
Course must be reserved in advance.

- ・旬彩 Seasonal appetizer
- ・淡路ビーフサーロインのすき鍋風 Sukiyaki-Style Awaji Beef Sirloin
- ・活け鮑の昆布蒸し Fresh Abalone Steamed in Kelp
- ・淡路産伊勢海老の鉄板焼き、淡路マイヤーレモンで
Hotplate-Grilled Awaji Spiny Lobster with Awaji Meyer Lemon
- ・淡路の玉葱と島トマトのサラダ 自家製玉葱ドレッシング
Awaji Onion & Island Tomato Salad with House Onion Dressing
- ・淡路ビーフフィレステーキ(80g)と季節の焼き野菜 Awaji Beef Tenderloin Steak(80g) & Grilled Seasonal Vegetables
- ・白御飯又はガーリックライス、赤出汁、香の物 Rice or Garlic Rice, Red Miso Soup, Pickles
- ・島フルーツと季節のアイスクリーム Awaji Island Fruits & Seasonal Ice Cream

※お車でお越し及び未成年者へのアルコールの提供はできません。 ※料理に使用するお米は国産米を使用しています。 ※仕入れ状況により内容の一部が変更となる場合がございます。
※表記の価格は全て税込です。 ※当店ではアレルギー特定原材料7品目を含むすべての食材を同一の環境で調理しております。ご注文の際には、お客様自身で慎重にご判断ください。
※We cannot serve alcohol to minors or customers who come by car. ※We use only domestically-grown rice. ※Ingredients may vary depending on availability.
※All prices include tax. ※All dishes are prepared in a kitchen which also handles the 7 major allergens. Please take this into consideration when ordering.