

ステーキ膳

Beef steak GOZEN set meal

淡路牛ステーキ膳

Awaji-Gyu beef steak GOZEN set meal

¥3,500 (tax inc.)

淡路欄座牛ステーキ膳

Kunugiza beef steak GOZEN set meal

サーロイン

Sirloin

¥7,000 (tax inc.)

フィレ

Tenderloin

¥9,800 (tax inc.)

淡路ビーフステーキ膳

Awaji beef steak GOZEN set meal

サーロイン

Sirloin

10,000 (tax inc.)

フィレ

Tenderloin

¥15,800 (tax inc.)

■ステーキ100gに焼野菜、ご飯、赤出汁、香の物付き

[Beef steak 100g / Grilled seasonal vegetables / rice / red miso soup / pickles]

丼

Donburi

牛重

Beef box meal

¥2,500 (tax inc.)

■赤出汁、香の物付き

[Awaji-Gyu beef box / red miso soup / Japanese pickles]

牛鍋

Beef pot meal

赤味が強くしっかりした肉質の牛肉と

野菜を甘辛く煮込む関東風。

栈敷特製の割下は、みりんではなく赤酒を使用した
まろやかな味わいです。

国産牛肩ロース100g / 野菜 / 焼き豆腐 /

うどん又は白ご飯 / 生卵

¥2,980 (tax inc.)



牛すき焼き

sukiyaki-style beef pot meal

初めに牛肉を焼いて旨みを閉じ込めてから

栈敷秘伝の割下で煮込む関西風。

肉はサシの入った柔らかなロースを使用。

国産牛肩ロース100g / 野菜 / 焼き豆腐 /

うどん又は白ご飯 / 生卵

¥3,500 (tax inc.)

牛しゃぶしゃぶ鍋

Syabusyabu-style beef pot meal

牛肩ロースを昆布出汁にさっとくぐらせて

薬味とお好きなたれでさっぱりと

お召し上がりください。

国産牛肩ロース100g / 野菜 /

うどん又は白ご飯 /

ポン酢・胡麻だれ

¥3,300 (tax inc.)

淡路鍋

Aman's original pot meal "Awaji nabe"

まろやかな白味噌と豆乳をベースに

にんにくを効かせたスープで牛肉を煮込む

当店の名物鍋です。

国産牛肩ロース100g / 野菜 /

うどん又は白ご飯

¥2,750 (tax inc.)

全てのお鍋の肉は

プラス¥1,200 (tax inc.) で

淡路牛に変更可能です。

Upgrade to Awaji beef + ¥1,200 (tax inc.)

追加

国産牛ロース 100g ¥1,300 (tax inc.)
Domestically-produced beef

淡路牛ロース 100g ¥2,300 (tax inc.)
Awaji-Gyu beef

玉ねぎ ¥300 (tax inc.)
Onion

白菜 ¥300 (tax inc.)
Napa cabbage

白葱 ¥180 (tax inc.)
Japanese leek

牛蒡 ¥300 (tax inc.)
Burdock

島豆腐 ¥300 (tax inc.)
Tofu

うどん ¥300 (tax inc.)
Udon

御飯 ¥150 (tax inc.)
rice

生卵 ¥300 (tax inc.)
Low egg

鉄板コース

Teppan Course

鉄板コース 【宴】

Teppan Course "Utage"

さっと出汁にくぐらせた鰯しゃぶのおろしポン酢

Dashi-Dipped Yellowtail Shabu-Shabu with Grated Daikon Radish & Ponzu

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

サーロインステーキ80gと焼き野菜

Beef Sirloin Steak (80g) 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

淡路牛

Awaji-Gyu beef steak

¥7,800 (tax inc.)

淡路欄座牛

Kunugiza beef steak

¥8,800 (tax inc.)

淡路ビーフ

Awaji beef steak

¥11,800円 (tax inc.)

鉄板コース 【淡路】

Teppan Course "Awaji"

さっと出汁にくぐらせた鰯しゃぶのおろしポン酢

Dashi-Dipped Yellowtail Shabu-Shabu with Grated Daikon Radish & Ponzu

活け車海老の鉄板焼き

Fresh Grilled Tiger Prawns

瀬戸内鮮魚の鉄板焼き

Grilled Setouchi Fish

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

サーロインステーキ80gと焼き野菜

Beef Sirloin Steak (80g) and Grilled Seasonal Vegetables

白御飯また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

淡路牛

Awaji-Gyu beef steak

¥12,000 (tax inc.)

淡路欄座牛

Kunugiza beef steak

¥13,000 (tax inc.)

淡路ビーフ

Awaji beef steak

¥16,000 (tax inc.)

鉄板コース 【栈敷】

T Teppan Course "Sajiki"

さっと出汁にくぐらせた鰯しゃぶのおろしポン酢

Dashi-Dipped Yellowtail Shabu-Shabu with Grated Daikon Radish & Ponzu

活け車海老の鉄板焼き 淡路の藻塩

Fresh Grilled Tiger Prawns with Awaji Seaweed Salt

活け鮑の鉄板蒸し 菜の花のソース

Fresh Steamed Abalone with Rape Blossoms 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

サーロインステーキ80gと季節の焼き野菜

Beef Sirloin Steak (80g) and Grilled Seasonal Vegetables

白御飯また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

淡路牛

Awaji-Gyu beef steak

¥13,800 (tax inc.)

淡路欄座牛

Kunugiza beef steak

¥15,800 (tax inc.)

淡路ビーフ

Awaji beef steak

¥18,800 (tax inc.)

鉄板コース 【海神人】

Teppan Course "Aman"

淡路牛のローストビーフ ユッケ風

Yukhoe-style Roast Awaji-Gyu Beef

大蛤と淡路三年とらふぐのカルタファタ ～ブイヤベース風～

Bouillabaisse-style Clam & Awaji 3-Year Tiger Puffer Carta Fata

活け鮑の鉄板蒸し 淡路レモンと発酵バターソース

Fresh Steamed Abalone with Awaji Lemon & Cultured Butter Sauce

活けオマール海老のロースト オマールの殻で出汁を取ったビスク

Fresh Roasted Lobster with Lobster Shell Bisque

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

サーロインステーキ80gと季節の焼き野菜

Beef Sirloin Steak (80g) and Grilled Seasonal Vegetables

白御飯また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

淡路牛

Awaji-Gyu beef steak

¥15,000 (tax inc.)

淡路欄座牛

Kunugiza beef steak

¥17,000 (tax inc.)

淡路ビーフ

Awaji beef steak

¥19,800 (tax inc.)

季節限定鉄板コース

Limited Seasonal Teppan Course

旬の先付

Seasonal Appetizer

本日鮮魚のムニエル 淡路の土牛蒡のクレマ

Fresh Fish Meunière of the Day with Burdock Root Crema

活け鮑の鉄板蒸し、淡路マイヤーレモンの香り

Fresh Steamed 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

サーロインステーキ80gと焼き野菜

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

淡路牛

Awaji-Gyu beef steak

¥12,000 (tax inc.)

淡路欄座牛

Kunugiza beef steak

¥13,000 (tax inc.)

淡路ビーフ

Awaji beef steak

¥16,000 (tax inc.)

一品

Beef steak GOZEN set meal

本日のお造り

Sashimi of the Day

¥1,800 (tax inc.)

淡路牛のタタキと淡路玉ねぎ

Seared Awaji-Gyu Beef with Awaji Onion

¥2,800 (tax inc.)

活け車海老の藻塩焼き

Fresh Grilled Tiger Prawns with Awaji Seaweed Salt

¥2,800 (tax inc.)

活け鮑の陶板蒸し

Fresh Clay Pot-Steamed Abalone

¥3,800 (tax inc.)

オマール海老丸ごとロースト

Fresh Roasted Lobster

¥9,800 (tax inc.)