

2階 **ざいき 棧敷** ランチメニュー 2F | Sajiki's Lunch Menu

御膳



淡路牛ステーキ膳 ¥3,500 (tax inc.)

季節のサラダ / 淡路牛ステーキ100g / 季節野菜 / 御飯 / 赤出汁 / 漬物

Awaji-Gyu Steak Gozen Set Meal

[Seasonal salad / Awaji-Gyu steak 100g / seasonal vegetables / rice / red miso soup / pickles]

淡路桐座牛ステーキ膳 Kunugiza beef steak GOZEN set meal

サーロイン Sirloin ¥7,000 (tax inc.) / ファイル Tenderloin ¥9,800 (tax inc.)

ステーキ100g / 焼き野菜 / 御飯 / 赤出汁 / 香の物

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

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.) / ファイル Tenderloin ¥15,800 (tax inc.)

ステーキ100g / 焼き野菜 / 御飯 / 赤出汁 / 香の物

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

牛重



牛重 Beef Box Meal ¥2,500 (tax inc.)

牛重 / 赤出汁 / 香物

[Beef box / red miso soup / Japanese pickles]

鉄板



鉄板コース「宴」 Teppan Course "Utage" 淡路牛 7,800円(税込) 淡路桐座牛 8,800円(税込) 淡路ビーフ 11,800円(税込)

さっと出汁にくぐらせた鯛しゃぶのおろしポン酢 / 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 / サーロインステーキ80gと焼き野菜 / 白御飯、赤出汁、香の物 / 島フルーツと季節のアイスクリーム

Dashi-Dipped Yellowtail Shabu-Shabu with Grated Daikon Radish & Ponzu / Awaji Onion & Island Tomato Salad with House Onion Dressing / Beef Sirloin Steak (80g) and Grilled Seasonal Vegetables / Rice, Red Miso Soup, Pickles / Awaji Island Fruits & Seasonal Ice Cream

鉄板コース「淡路」 Teppan Course "Awaji" 淡路牛 12,000円(税込) 淡路桐座牛 13,000円(税込) 淡路ビーフ 16,000円(税込)

さっと出汁にくぐらせた鯛しゃぶのおろしポン酢 / 活け車海老の鉄板焼き / 瀬戸内鮮魚の鉄板焼き / 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 / サーロインステーキ80gと焼き野菜 / 白御飯またはガーリックライス、赤出汁、香の物 / 島フルーツと季節のアイスクリーム

Dashi-Dipped Yellowtail Shabu-Shabu with Grated Daikon Radish & Ponzu / Fresh Grilled Tiger Prawns / Grilled Setouchi Fish / Awaji Onion & Island Tomato Salad with House Onion Dressing / Beef Sirloin Steak (80g) and Grilled Seasonal Vegetables / Rice or Garlic Rice, Red Miso Soup, Pickles / Awaji Island Fruits & Seasonal Ice Cream

期間限定 鉄板コース Limited Seasonal Teppan Course 淡路牛 12,000円(税込) 淡路桐座牛 13,000円(税込) 淡路ビーフ 16,000円(税込)

旬の先付 / 本日鮮魚のムニエル 淡路の土牛蒡のクレマ / 活け鮑の鉄板蒸し、淡路マイヤーレモンの香り / 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 / サーロインステーキ80gと焼き野菜 / 白御飯又はガーリックライス、赤出汁、香の物 / 島フルーツと季節のアイスクリーム

Seasonal Appetizer / Fresh Fish Meunière of the Day with Burdock Root Crema / Fresh Steamed Abalone with Meyer Lemon / Awaji Onion & Island Tomato Salad with House Onion Dressing / Beef Sirloin Steak (80g) and Grilled Seasonal Vegetables / Rice or Garlic Rice, Red Miso Soup, Pickles / 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.

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