

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 / 香の物

[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) 淡路欄座牛 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) 淡路欄座牛 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) 淡路欄座牛 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

赤味が強くしっとりした肉質の牛肉と野菜を甘辛く煮込む関東風。
棧敷特製の割下は、みりんではなく赤酒を使用したまろやかな味わいです。

淡路牛肩ロース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。

淡路牛肩ロース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。

淡路牛肩ロース100g／野菜／うどん又は白ご飯

¥2,750 (tax inc.)



追加

淡路牛肩ロース 100g ¥1,300 (tax inc.)
Awaji-Gyu beef shoulder loin

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

淡路北坂卵(生) ¥300 (tax inc.)
Low egg