

ランチ Lunch Menu

名物 海神人御膳

Specialty Aman's Gozen Set Meal

穴子寿司／天麩羅／お造り／小鉢／
茶碗蒸し／具沢山味噌汁／サラダ

Conger Eel Sushi, tempura, sashimi, side dish,
chawan-mushi, miso soup, salad

¥2,980



宴御膳 Utage Gozen Set Meals

本日の煮魚 Fish Stew of the Day

漬物 小鉢 茶碗蒸し 具沢山味噌汁 メイン サラダ
Pickles, side dish, chawan-mushi, miso soup, main dish, salad

¥1,980



本日の煮魚 Fish Stew of the Day

本日のお造り Sashimi of the Day

漬物 小鉢 茶碗蒸し 具沢山味噌汁 メイン サラダ
Pickles, side dish, chawan-mushi, miso soup, main dish, salad

¥2,480



海神人の鶏竜田揚げ Aman's Tatsuta-Age Fried Chicken

海神人の鶏竜田揚げ Aman's Tatsuta-Age Fried Chicken

漬物 小鉢 茶碗蒸し 具沢山味噌汁 メイン サラダ
Pickles, side dish, chawan-mushi, miso soup, main dish, salad

¥1,980

白飯または炊き込みご飯 (+50 円) をお選びいただけます。
白飯はおかわり自由となっております。
Choose from white rice or seasoned rice (+50 yen). Refills of white rice are free of charge.

うどん Udon

名物 海神人うどん Aman's Signature Udon ¥1,280

(淡路牛・生わかめ・淡路玉ねぎかきあげ)
Awaji-Gyu beef, fresh wakame seaweed, battered Awaji onion



名物 海神人うどん Aman's Signature Udon

きつねうどん Fried Tofu Udon ¥880

鳴門わかめうどん Naruto Wakame Seaweed Udon ¥880



鳴門わかめうどん Naruto Wakame Seaweed Udon

※写真はイメージです。詳細はスタッフにお尋ねください。The pictures of the menu are for illustration purposes only. Please feel free to ask our staff for further details.
※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。 ※金額は全て税込となります。
All dishes are prepared in a kitchen which also handles the 7 major allergens. Please take this into consideration when ordering. All prices include tax.

+200 円で炊き込みご飯をご注文いただけます。 Add seasoned rice for +200 yen.

春 の 限定 メ ニ ュ ー



桜エビのかきあげ丼

1,780円(税込)

旬の桜エビと淡路島の新玉ねぎを大きな桜色のかき揚げにしました。目でも口でも春を感じていただける大満足の丼です。

◇味噌汁、香の物付き



淡路しらす丼

1,980円(税込)

淡路島の春の名産品であるしらすを、甘口の鰹出汁が効いた自家製醤油で味付けしました。生しらすと釜揚げしらすをお好みでお選びいただけます。

◇味噌汁、香の物付き



春野菜の天ぷら御膳

2,300円(税込)

春を感じられる山の幸と海の幸を天ぷらにしました。

◇ご飯・味噌汁・サラダ・茶碗蒸し・香の物付き



淡路サクラマスと手延べうどんの 島レモン鍋

2,800円(税込)

香り立つ淡路の島レモンを使用したさっぱり鍋です。旬の新玉ねぎをサクラマスで巻いてお召し上がりください。♪は淡路島の手延べうどんで大満腹に。

◇いなり寿司、小鉢、茶碗蒸し付き