

はじまりの島
海神人の食卓
アママン



淡路島海賊料理

Hajimari no Shima

Aman no Shokutaku

Awaji Island Pirate-Style Cuisine

Utage



お始めに Starters

淡路島ちりめんと玉ねぎ 自家製ポン酢サラダ仕立て温泉卵を添えて Awaji Island Dried Whitebait & Onion Salad with Homemade Ponzu & Soft-Boiled Egg	680円
5種漬物盛り合わせ Selection of Pickles (5 Varieties)	780円
北坂とろ味たまごと男爵いもと淡路玉ねぎのポテサラ Kitasaka Egg, Irish Cobbler Potato & Awaji Onion Potato Salad	580円
男爵芋の「フライドポテト」淡路の海苔と藻塩 Irish Cobbler Potato French Fries with Awaji Island Nori Seaweed & Seaweed Salt	680円
淡路牛すじどて焼き フランスパンを添えて Awaji-Gyu Beef Tendon Doteyaki Stew with Sliced Baguette	750円

お刺身 Sashimi

皿盛り刺身盛合せ Sashimi Assortment Platter	2名様 2,400円 / To Serve 2	4名様 4,500円 To Serve 4
--	----------------------------	--------------------------

逸品 Special Dishes

淡路たこ入り北坂だし巻き Kitasaka Egg Rolled Omelette with Awaji Island Octopus	980円
淡路たまねぎと生姜「アマンの鶏の竜田揚げ」 Aman's Tatsuta-Age Fried Chicken with Awaji Onion & Ginger	980円

飯 Rice

海神人の山賊おにぎり 竹皮つつみ (焼穴子・いかなご・のり佃煮) Aman's Bandit-Style Bamboo-Wrapped Rice Ball (Grilled Conger Eel, Sand Lance & Sweet Stewed Nori Seaweed)	550円
海賊の鯛茶漬 Pirate-Style Sea Bream Ochazuke	880円
海賊のたまごかけご飯 (いくら・北坂たまご)	880円

※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。 ※お米は国産米を使用しています。
※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. ※We use Japanese rice.

要予約

海神人名物

淡路島海賊盛り

Aman Special Awaji Island Pirate's Banquet

大 宴 Large	18,800円(6~7名様) (serves 6-7)
中 宴 Medium	12,800円(4~5名様) (serves 4-5)



要予約

海賊桶寿司

Pirate's Sushi Bowl

大 桶 Large	9,800円(6~7名様) (serves 6-7)
中 桶 Medium	7,400円(4~5名様) (serves 4-5)
小 桶 Small	3,800円(2~3名様) (serves 2-3)



淡路の野菜

Awaji Island Vegetables

まるまる淡路玉ねぎ和風鯛だし

8時間煮込みくずしスープ

Whole Awaji Onion & Sea Bream Broth Soup — Simmered Over 8 Hours

600円

淡路島農援隊の「畑のサラダ」

2種類のドレッシング

Awaji Island Farm-Fresh Vegetable Salad with 2 Kinds of Dressing

(2~3名様) 1,250円
(serves 2-3)

※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。 ※お米は国産米を使用しています。

※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. ※We use Japanese rice.

焼物

Grilled Dishes

名物「淡路鶏 山賊焼き」山椒醤油

Aman Special! Bandit-Style Grilled Awaji Island Chicken with Japanese Pepper Soy Sauce

かぶりつき手羽むね肉焼き Hearty Grilled Chicken Wings & Breast

かぶりつきもも焼き Hearty Grilled Chicken Thighs

各1,480円

海老の鬼皮串 藻塩焼き

Shell-On Shrimp Skewers Grilled with Seaweed Salt

980円

淡路島「季節の焼き野菜盛り」

トマト味噌を添えて

Grilled Awaji Island Seasonal Vegetables with Tomato Miso

780円

名物 淡路旨味丸サバ海賊焼き

Aman Special! Pirate-Style Whole Grilled Awaji Island Mackerel

1,480円

蛸の海賊串焼き

Pirate-Style Grilled Octopus Skewers

980円

丸いかの姿焼き七味マヨネーズ

Whole Grilled Squid with Shichimi Mayonnaise

880円

瀬戸内産 荒磯 焼きサザエ大(1個)

Seto Inland Sea Large Grilled Turban Shell 1 Piece)

800円

瀬戸内産 海賊の焼き地はまぐり大(1個)

Seto Inland Sea Large Pirate-Style Grilled Orient Clam (1 Piece)

660円



名物「淡路鶏 山賊焼き」山椒醤油
Aman Special! Bandit-Style Grilled Awaji Island Chicken
with Japanese Pepper Soy Sauce



名物 淡路旨味丸サバ海賊焼き
Pirate-Style Whole Grilled Awaji Island Mackerel

※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。 ※お米は国産米を使用しています。

※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. ※We use Japanese rice.

天麩羅

Tempura

本日の旬のお魚やお野菜を天麩羅にしました
淡路の藻塩と天だしでお召し上がりください

Our tempura is made with the freshest seasonal seafood and vegetables.
Please enjoy it with our locally-produced seaweed salt and dipping sauce.

穴子の海賊揚げ天麩羅 Pirate's Conger Eel Tempura	1,280円
淡路無添加ちくわの磯辺揚げ Awaji Island Additive-Free Fishcake Isobe-Age	580円
淡路玉ねぎのかき揚げ Awaji Onion Kaki-Age	780円
淡路たこの天麩羅 Awaji Island Octopus Tempura	880円
大きな海老の天麩羅 Large Shrimp Tempura	1,580円

うどん Udon

名物海神人うどん(淡路牛・生わかめ・淡路玉ねぎかきあげ) Aman's Signature Udon (Awaji-Gyu beef, fresh wakame seaweed, battered Awaji onion)	1,280円
味噌煮込みうどん 煮込み時間15分頂戴しております Simmered Miso Udon ※Please allow approximately 15 minutes cooking time	1,680円
きつねうどん Fried Tofu Udon	880円
鳴門わかめうどん Naruto Wakame Seaweed Udon	880円
鍋焼きうどん(海老・穴子・野菜3種の天麩羅) Clay Pot Udon (shrimp, conger eel, 3 kinds of vegetable tempura)	1,980円

※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。 ※お米は国産米を使用しています。

※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. ※We use Japanese rice.

御膳

Gozen Set Meals

名物 海神人御膳

Specialty Aman's Gozen Set Meal

鯛の漬け丼／天麩羅／お造り／小鉢／
茶碗蒸し／具沢山味噌汁／サラダ

Soi-marinated sea bream donburi, tempura, sashimi,
side dish, chawan-mushi, miso soup, salad



3,480円

本日の煮魚

Fish Stew of the Day

メイン／小鉢／茶碗蒸し／具沢山味噌汁／サラダ／漬物

main dish, side dish, chawan-mushi, miso soup, salad, pickles

2,480円

海神人の鶏竜田揚げ

Aman's Tatsuta-Age Fried Chicken

メイン／小鉢／茶碗蒸し／具沢山味噌汁／サラダ／漬物

main dish, side dish, chawan-mushi, miso soup, salad, pickles

2,480円



本日の煮魚 Fish Stew of the Day



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

※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8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。
All dishes are prepared in a kitchen which also handles the 7 major allergens. Please take this into consideration when ordering.
※お米は国産米を使用しています。We use Japanese rice. ※金額はすべて税込となります。All prices include tax.