

牛鍋

Beef pot meal

赤味が強くしつ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。

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

鉄板コース

Teppan Course

鉄板コース 【宴】

T Teppan Course "Utage"

淡路玉蜀黍の冷製スープ

Awaji corn cold soup

ズッキーニのソテー、淡路牛ボロネーゼとたっぷりのパルミジャーノ

Awaji beef bolognese with a generous amount of Parmigiano and sauteed zucchini

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

淡路玉ねぎと島トマトのサラダ、自家製ドレッシング

Awaji Onion & Island Tomato Salad with House Onion Dressing

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

¥8,000 (tax inc.)

淡路欄座牛

Kunugiza beef steak

¥9,800 (tax inc.)

淡路ビーフ

Awaji beef steak

¥12,000円 (tax inc.)

※メインのステーキはお選びいただくお肉の種類によって金額が異なります。
The price of the main course steak varies depending on the type of meat you choose.

鉄板コース 【淡路】

T Teppan Course "Awaji"

淡路玉蜀黍の冷製スープ

Awaji corn cold soup

淡路活メ鯉ときゅうりのゼリー寄せ

Conger eel sashimi from Awaji and cucumber jelly

南あわじの赤舌平目のムニエル

South Awaji red tongue flatfish meuniere

淡路玉ねぎと島トマトのサラダ、自家製ドレッシング

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

白飯又は焦がし醤油のガーリックライス、赤出汁、香の物

Rice or Burnt Soy Sauce Garlic Rice with Whitebait, 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

¥13,800 (tax inc.)

淡路ビーフ

Awaji beef steak

¥16,800 (tax inc.)

※メインのステーキはお選びいただくお肉の種類によって金額が異なります。
The price of the main course steak varies depending on the type of meat you choose.

鉄板コース 【栈敷】

Teppan Course "Sajiki"

淡路活メ鱧ときゅうりのゼリー寄せ

Conger eel sashimi from Awaji and cucumber jelly

旬の伝介穴子の炭火焼き、徳島酢橘で

Charcoal-grilled seasonal densuke conger eel with vinegared citrus from Tokushima

活けあわびの鉄板蒸し、香草バターとトマトの二種ソース

Teppan-steamed fresh abalone with herb butter and tomato sauces

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

白飯又は焦がし醤油のガーリックライス、赤出汁、香の物

Rice or Burnt Soy Sauce Garlic Rice with Whitebait, 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

¥15,800 (tax inc.)

淡路欄座牛

Kunugiza beef steak

¥17,800 (tax inc.)

淡路ビーフ

Awaji beef steak

¥19,800 (tax inc.)

※メインのステーキはお選びいただくお肉の種類によって金額が異なります。
The price of the main course steak varies depending on the type of meat you choose.

鉄板コース 【海神人】

※要予約コースです

T Teppan Course "Aman"

淡路活メ鯉ときゅうりのゼリー寄せ

Conger eel sashimi from Awaji and cucumber jelly

淡路無花果とビーフサーロインの炙り

Seared Awaji figs and beef sirloin

活け鮑の鉄板蒸し、淡路茄子と黒オリーブのピューレ

Teppan-steamed fresh abalone, Awaji eggplant and black olive puree

淡路産伊勢海老の踊り蒸し焼き、島ハーブソルト

Steamed and grilled Awaji lobster with herbal salt from the island

淡路玉ねぎと島トマトのサラダ、自家製ドレッシング

Awaji Onion & Island Tomato Salad with House Onion Dressing

サーロインステーキ50gフィレ50gの食べ比べ、季節の焼き野菜

Sirloin steak 50g and filet steak 50g meat tasting platter and Grilled Seasonal Vegetables

白飯又は焦がし醤油のガーリックライス、赤出汁、香の物

Rice or Burnt Soy Sauce Garlic Rice with Whitebait, 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

¥17,800 (tax inc.)

淡路欄座牛

Kunugiza beef steak

¥19,800 (tax inc.)

淡路ビーフ

Awaji beef steak

¥22,000 (tax inc.)

※メインのステーキはお選びいただくお肉の種類によって金額が異なります。
The price of the main course steak varies depending on the type of meat you choose.

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.)