

はじまりの島  
海神人の食卓  
アママン



うたげ

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 / 4名様 4,500円

To Serve 2

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

※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。 ※金額は全て税込となります。  
All dishes are prepared in a kitchen which also handles the 8 major allergens. Please take this into consideration when ordering. All prices include tax.  
※当店で使用するお米は国産米を使用しています。 The rice we use in our store is domestically produced.

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)

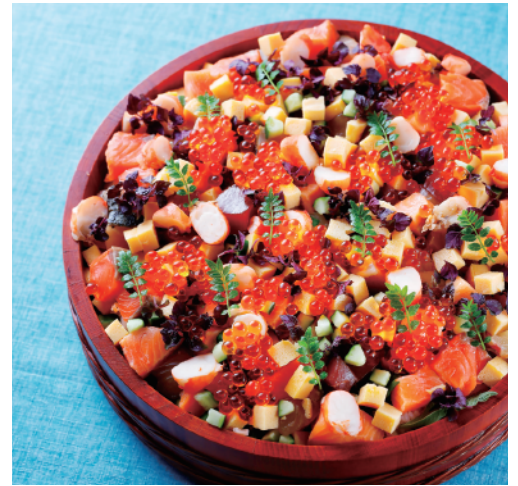


要予約

## 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)

※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。 ※金額は全て税込となります。  
All dishes are prepared in a kitchen which also handles the 8 major allergens. Please take this into consideration when ordering. All prices include tax.  
※当店で使用するお米は国産米を使用しています。 The rice we use in our store is domestically produced.

# 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

2,200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

※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。 ※金額は全て税込となります。

All dishes are prepared in a kitchen which also handles the 8 major allergens. Please take this into consideration when ordering.

All prices include tax.

※当店で使用するお米は国産米を使用しています。 The rice we use in our store is domestically produced.



# 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

# 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
海賊の鯛茶漬け Pirate-Style Sea Bream Ochazuke	1250円
海賊のたまごかけご飯 (いくら・平飼いの北坂たまご)	1250円

※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。 ※金額は全て税込となります。  
All dishes are prepared in a kitchen which also handles the 8 major allergens. Please take this into consideration when ordering. All prices include tax.  
※当店で使用するお米は国産米を使用しています。 The rice we use in our store is domestically produced.