

棧敷
SAJIKI

鉄板

T e p p a n

風花

Kazabana

8,000 yen

Hors d'oeuvre

坊勢サバの炙り

Seared Boze saba (mackerel)

Fish

金目鯛の鉄板蒸し～蛤の出汁で軽く煮込んだ牛蒡と淡路葱～

Grilled Kinmedai (Golden-eyed snapper) steamed on an iron plate with burdock
and Awaji leek slightly simmered in clam broth

Warm

島サラダ、自家製玉ねぎドレッシング

Island salad with homemade onion dressing

Maine

淡路牛サーロインステーキ80gと旬野菜

Awaji beef sirloin steak (80g) with seasonal vegetables

After

御飯、赤出汁、漬物

Rice, red miso soup and pickles

Dessert

淡路苺のザバイヨン

Awaji strawberry zabaglione

Café

寒椿

Kantubaki

12,000 yen

Hors d'oeuvre

坊勢サバの炙り

Seared Boze saba (mackerel)

Warm

活け蛤と冬野菜のナージュ(淡路の地酒千年一の酒蒸し)

Fresh clams and winter seasonal vegetables in nage sauce
(steamed with Awaji's local sake: Sennenichi)

Fish

車海老の鉄板焼き、ディジョンマスタードと島ハーブの香り

Grilled prawn Teppanyaki style with Dijon mustard and island herbs

Sorbet

島サラダ、自家製玉ねぎドレッシング

Island salad with homemade onion dressing

Maine

淡路牛サーロインステーキ80gと旬野菜

Awaji beef sirloin steak (80g) with seasonal vegetables

After

御飯、赤出汁、漬物又は、ガーリックライス

Rice, red miso soup and pickles or Garlic rice

Dessert

淡路苺のザバイヨン

Awaji strawberry zabaglione

寒月

Kangetu

16,000 yen

Hors d'oeuvre

坊勢サバの炙り

Seared Boze saba (mackerel)

Warm

淡路三年とらふぐのソテー、徳島酢橘の香り

Sauté of Awaji three-year tiger pufferfish with Tokushima sudachi citrus

Fish

活け鮑の鉄板蒸しと岩津ねぎのソテー、タップナードソース

Teppanyaki-steamed fresh abalone with sautéed Iwazu green onions and tapenade sauce

Sorbet

島サラダ、自家製玉ねぎドレッシング

Island salad with homemade onion dressing

Maine

淡路牛サーロインステーキ80gと旬野菜

Awaji beef sirloin steak (80g) with seasonal vegetables

After

御飯、赤出汁、漬物

又はガーリックライス、又は鉄板ヌードル

Rice, red miso soup, and pickles or Garlic rice or Teppanyaki noodles

Dessert

鉄板デザート

Teppanyaki dessert

雪野

Yukino

18,000yen

Appetizer

坊勢サバの炙りとオシエトラキャビア

Seared Boze saba (mackerel) with oscietra caviar

Hors d'oeuvre

松葉蟹の鉄板蒸し、徳島酢橘

Teppanyaki-steamed Matsuba crab with Tokushima sudachi citrus

Warm

トリュフの香り漂う北坂卵のカルボナーラ

Carbonara made with truffle-scented Kitasaka eggs

Fish

淡路三年とらふぐのポワレ、和風餡と黄柚子の香り

Poêlé of Awaji three-year tiger pufferfish with Japanese-style sauce and yuzu citrus

Sorbet

島サラダ、自家製玉ねぎドレッシング

Island salad with homemade onion dressing

Maine

淡路牛サーロインステーキ80gと旬野菜

Awaji beef sirloin steak (80g) with seasonal vegetables

After

御飯、赤出汁、漬物 又は ガーリックライス

Rice, red miso soup and pickles or Garlic rice

Dessert

鉄板デザート

Teppanyaki dessert

鍋
N a b e

淡路ビーフすき焼き

8,000yen

(先付 / お造り / すき焼き / 御飯 / 香の物 / アイスクリーム)

淡路鍋

8,000yen

(先付 / お造り / 淡路鍋 / うどん / 季節果実)