

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)

# Lunch限定コース

# 鉄板焼

Teppan

## 奉

10,000yen

(前菜、スープ、魚、淡路牛、デザート、カフェ)

# 御膳

Gozen

## 淡路牛御膳

サーロイン 100g /4 500yen 150g/5 500yen 200g/6,500yen

(旬彩、サラダ、淡路牛ステーキ、御飯、赤出汁、漬物)

## 欄座御膳

サーロイン 100g /5,500yen

フィレ +1,500yen

(旬彩、サラダ、欄座ビーフ、御飯、赤出汁、漬物)

## 淡路ビーフ御膳

サーロイン 100g /12,000yen

フィレ , +4 000yen

(旬彩、サラダ、淡路ビーフ、御飯、赤出汁、漬物)