

棧敷
SAJIKI

鉄板

T e p p a n

初桜

Hatsuzakura
8,000 yen

Appetizer

淡路サクラマスと春野菜のテリーヌ
Awaji Sakura Masu (cherry salmon) and spring vegetable terrine

Hot Dish

新玉ねぎのステーキと新玉ねぎのポタージュ
New onion steak and new onion potage

Salad

島サラダ、自家製玉ねぎドレッシング
Island salad with homemade onion dressing

Steak

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

Served with

御飯、赤出汁、漬物
Rice, red miso soup, pickles

Dessert

島フルーツ
Awaji strawberry zabaglione

Café

春風

Harukaze
12,000yen

Appetizer

淡路サクラマスと春野菜のテリーヌ
Awaji Sakura Masu (cherry salmon) and spring vegetable terrine

Hot Dish

車海老と国産アスパラガスの鉄板焼き
Grilled tiger shrimp and domestic asparagus on a hot plate

Fish Dish

桜鯛と子持高菜のブレゼ、春浅利のナージュ
Sakura sea bream with bok choy and young spring clams nage

Salad

島サラダ、自家製玉ねぎドレッシング
Island salad with homemade onion dressing

Steak

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

Served with

御飯、赤出汁、漬物 又は ガーリックライス
Rice, red miso soup, pickles or garlic rice

Dessert

島フルーツ
Awaji strawberry zabaglione

Café

春茜

Harukané
16,000 yen

Appetizer

淡路サクラマスと春野菜のテリーヌ
Awaji Sakura Masu (cherry salmon) and spring vegetable terrine

Hot Dish

春鯖のミキュイ、新玉ねぎと菜の花のクーリー
Lightly seared spring mackerel with new onions and rapeseed blossoms coulis

Fish Dish

活け鮑の鉄板蒸し、竹の子と木の芽の香り
Live abalone steamed on a hot plate with bamboo shoots and the fragrance of kinome (Japanese pepper leaves)

Salad

島サラダ、自家製玉ねぎドレッシング
Island salad with homemade onion dressing

Steak

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

Served with

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, pickles or garlic rice or hot plate noodles

Dessert

鉄板デザート
Hot plate dessert

Café

春麗

Shunrei
18,000 yen

Appetizer

瀬戸内サヨリのマリネ、島ブーケサラダ
Setouchi Sayori (sweetfish) marinade with island bouquet salad

Hot Dish I

車海老と国産アスパラガスの鉄板焼き
Grilled tiger shrimp and domestic asparagus on a hot plate

Hot Dish II

淡路牛と春野菜のすき焼き
Awaji beef and spring vegetables sukiyaki

Fish Dish

黒鮑の鉄板蒸し、竹の子と木の芽の香り
Grilled black abalone with bamboo shoots and the fragrance of kinome (Japanese pepper leaves)

Salad

島サラダ、自家製玉ねぎドレッシング
Island salad with homemade onion dressing

Steak

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

Served with

御飯、赤出汁、漬物 又は ガーリックライス
Rice, red miso soup, pickles or garlic rice

Dessert

鉄板デザート
Hot plate dessert

鍋

N a b e

淡路ビーフすき焼き

Awaji Beef Sukiyaki

8,000yen

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

Appetizer/Sashimi/Sukiyaki/Cooked rice/Pickled vegetables/Ice cream

淡路鍋

Awaji Hot Pot

8,000yen

(先付 / お造り / 淡路鍋 / うどん / 季節果実)

Appetizer/Sashimi/Awaji Hot Pot/Udon/Seasonal fruits

Lunch限定コース

Limited time course

鉄板焼

T e p p a n

奉

Hou

10, 000yen

Appetizer

淡路サクラマスと春野菜のテリーヌ

Awaji Sakura Masu (cherry salmon) and spring vegetable terrine

Hot Dish

新玉ねぎのポタージュ

Grilled domestic asparagus on a hot plate

Hot Dish

国産アスパラガスの鉄板焼き

Grilled domestic asparagus on a hot plate

Salad

島サラダ、自家製玉ねぎドレッシング

Island salad with homemade onion dressing

Steak

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

Served with

御飯、赤出汁、漬物 又は ガーリックライス

Rice, red miso soup, pickles or garlic rice

Dessert

島フルーツ

Island fruits

Café

御膳

G o z e n

淡路牛御膳

Awaji Beef Gozen

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)

Shunsai, salad, Awaji beef steak, cooked rice, red miso soup, tsukemono

桐座御膳

Kunugiza Gozen

サーロイン 100g /5,500yen

Sirloin

フィレ

Fillet

+ 1,500yen

(旬彩, サラダ, 桐座ビーフ, 御飯, 赤出汁, 漬物)

Shunsai, salad, Kunugiza beef, cooked rice, red miso soup, tsukemono

淡路ビーフ御膳

High Quality Awaji Beef Gozen

サーロイン 100g /12,000yen

Sirloin

フィレ

Fillet

+ 4,000yen

(旬彩, サラダ, 淡路ビーフ, 御飯, 赤出汁, 漬物)

Shunsai, salad, high quality Awaji beef, cooked rice, red miso soup, tsukemono