

棧敷
SAJIKI

鉄板
T e p p a n

新緑

Shinryoku
8,000 yen

Appetizer

旬采二種盛り
Two seasonal delicacies

Soup

淡路野菜のグリーンガスパチョ
Green gazpacho made with Awaji vegetables

Salad

野菜サラダ、オリジナル玉ねぎドレッシング
Vegetable salad with original onion dressing

Steak

淡路牛サーロインステーキと焼き野菜
Awaji beef sirloin steak with grilled vegetables

Rice

鮎原米、赤出汁、香物
Awaji Island rice grown in Ayuhara, served with red miso soup
and Japanese pickles

Dessert

島フルーツとシャーベット
Island fruits and sorbet

Café

コーヒー又は紅茶
Coffee or tea

立夏

Rikka
12,000yen

Appetizer

南あわじのほうぼうのカルパッチョ、淡路茄子と島トマトのケッカー
Minamiawaji Gurnard Carpaccio, with Awaji eggplant and island tomato checca sauce

Hot Dish

活け車海老と花付ズッキーニ、淡路レモン
Fresh Japanese tiger prawn with squash blossoms and Awaji lemon

Seasonal Fish

坊勢島の白鷺サーモンのミキュイ、爽やかな胡瓜のサルサ
Lightly cooked Shirasagi Salmon from Bosei Island, served with refreshing cucumber salsa

Palate cleanser

グラニテ
Granita

Steak

淡路牛サーロインステーキと焼き野菜
Awaji beef sirloin steak with grilled seasonal vegetables

Rice

鮎原米又は焦がし醤油のガーリックライス、赤出汁、香物
Awaji Island rice grown in Ayuhara or garlic fried rice, served with red miso soup
and Japanese pickles

Dessert

島フルーツとシャーベット
Island fruits and sorbet

Café

コーヒー又は紅茶
Coffee or tea

紫陽花

Ajisai

16, 000 yen

Appetizer

南あわじのほうぼうのカルパッチョ、淡路茄子と島トマトのケッカー
Minamiawaji Gurnard Carpaccio, with Awaji eggplant and island tomato checca sauce

Hot Dish

瀬戸内穴子の炭火焼き、万願寺と淡路大根
Charcoal-grilled conger eel from the Seto Inland Sea,
with Manganji pepper and Awaji daikon radish

Seasonal Fish

活けあわびの鉄板蒸し、淡路海苔を纏って
Teppan-steamed fresh abalone wrapped in Awaji seaweed

Palate Cleanser

グラニテ
Granita

Steak

幻の欄座牛のサーロインステーキと焼き野菜
Specialty Kunugiza Wagyu sirloin steak with grilled seasonal vegetables

Rice

鮎原米又は焦がし醤油のガーリックライス、赤出汁、香物
Awaji Island rice grown in Ayuhara or garlic fried rice, served with red miso soup
and Japanese pickles

Dessert

島フルーツとシャンパンジュレ
Island fruits with champagne jelly

Café

コーヒー又は紅茶
Coffee or tea

夏霞

Natsugasumi

18,000 yen

Appetizer

南あわじのほうぼうのカルパッチョ、淡路茄子と島トマトのケッカー

Minamiawaji Gurnard Carpaccio, with Awaji eggplant and island tomato checca sauce

Hot Dish

活けあわびの鉄板蒸し、淡路海苔を纏って

T Teppan-steamed fresh abalone wrapped in Awaji seaweed

Seasonal Fish

淡路産活け伊勢海老の鉄板焼き

T Teppan-grilled Japanese spiny lobster from Awaji

Palate Cleanser

グラニテ

Granita

Steak

淡路ビーフのサーロインステーキと焼き野菜

A Awaji Wagyu sirloin steak with grilled seasonal vegetables

Rice

鮎原米又は焦がし醤油のガーリックライス、赤出汁、香物

A Awaji Island rice grown in Ayuhara or garlic fried rice, served with red miso soup and Japanese pickles

Dessert

島フルーツとシャンパンジュレ

I Island fruits with champagne jelly

Café

コーヒー又は紅茶

C Coffee or tea

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