

ランチ御膳メニュー

淡路ステーキ御膳

(旬彩、サラダ、御飯、赤出汁、香物がつきます)



淡路牛サーロイン

100g/4500円 150g/5500円 200g/6500円

初座牛サーロイン

100g/5500円 150g/7000円 200g/8500円

初座牛フィレ

100g/7000円 150g/9800円 200g/12000円

神戸ビーフサーロイン

100g/12000円 150g/16000円 200g/18000円

神戸ビーフフィレ

100g/16000円 150g/23000円 200g/30000円

※食材の仕入れ状況により一部メニューが変更になる可能性があります。

淡路満喫御膳

5,500yen

淡路島名産の旬の食材をふんだんに使用した御膳。
(淡路鯛のお造り、淡路鱧の炙り、淡路島サラダと自家製オニオンドレッシング、
淡路牛サーロインステーキ100gと焼き野菜、御飯、赤出汁、香物)

淡路牛ステーキとハンバーグセット

5,000yen

淡路牛のステーキとハンバーグを同時にお楽しみいただける御膳。
(冷静コーンスープ、淡路島サラダと自家製オニオンドレッシング、
淡路牛赤身ランプステーキ200gと淡路牛100%ハンバーグ150g、御飯)

※食材の仕入れ状況により一部メニューが変更になる可能性があります。

井もの

淡路牛重



4,400yen

淡路牛 200g も使用したボリュームたっぷりの重です。

秘伝の甘辛い出汁醤油で仕上げました。

(牛ロース 200g、赤出汁、香物)

淡路牛井と淡路雲丹の HALF 井

8,800yen

淡路牛 150g と淡路雲丹を贅沢に使用した井。

※食材の仕入れ状況により一部メニューが変更になる可能性があります。

【GW ランチ】

鉄板コース

※食材の仕入れ状況により一部メニューが変更になる可能性があります。

淡能基呂

12,000 円(税込)

前菜

初鯉の炭火焼レア、温かい島トマトのブタネスカソース

前菜

淡路牛の肉寿司、淡路雲丹を乗せて

サラダ

島サラダ、自家製玉ねぎドレッシング

メインディッシュ

淡路牛 60g と初座牛 60g の食べ比べステーキ

御飯

淡路産原米、赤出汁、香物

デザート

島フルーツとシャーベット

コーヒー又は紅茶

伊弉諾

18,000 円(税込)

前菜

淡路黄金鱧と初夏野菜、ジュンサイのコンソメジュレ

前菜

初鰹の鉄板レア、玉葱ピュレとフリット タップナードソース

活け

南あわじ産活け伊勢海老のロースト、淡路レモン

サラダ

鳥サラダ、自家製玉ねぎドレッシング

メインディッシュ

淡路ビーフサーロイン 80g と焼き野菜

御飯

鮎原米 又は 魚がし醤油のガーリックライス、赤出汁、香物

デザート

鳥フルーツとシャーベット

コーヒー又は紅茶