

海神人の食卓 宴

造り Sashimi

盛り合わせ	Assorted Sashimi	¥ 2,800
淡路カワハギのお造り	Awaji Filefish Sashimi	¥ 1,500
秋刀魚のお造り	Pacific Saury Sashimi	¥ 1,480
馬刺し	Horse Sashimi	¥ 1,200

一品 A la Carte

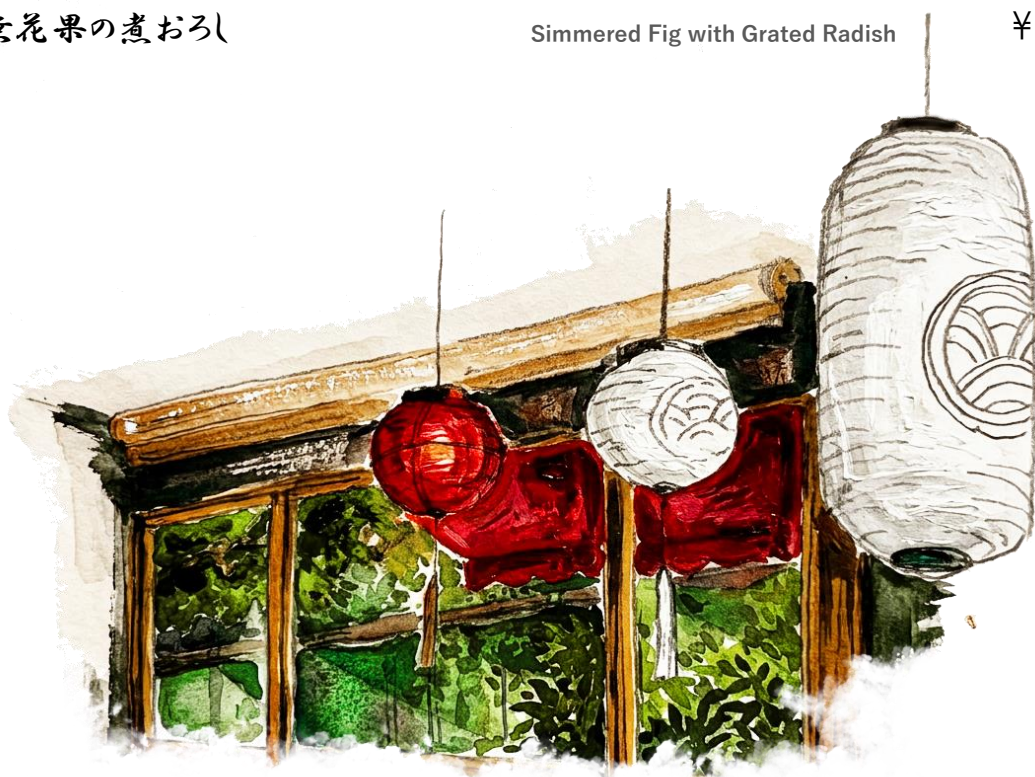
数の子チャンジャ	Herring Roe Chanja	¥ 780
旬鮮魚と鳴門若芽の酢の物	Vinegared Seasonal Fish and Naruto Seaweed	¥ 1,800

南あわじの戻りカツオ Autumn Return Bonito

戻り鰹のタタキ、淡路玉葱とたかはしポン酢	Autumn Bonito Tataki with Awaji Onion and Takahashi Ponzu	¥ 1,680
戻り鰹の炭火焼きと淡路無花果	Charcoal-Grilled Autumn Bonito and Awaji Fig	¥ 1,500

淡路いちじく Awaji Fig

無花果の煮おろし	Simmered Fig with Grated Radish	¥ 900
----------	---------------------------------	-------



※価格はいずれも税込です。

淡路牛 Awaji Beef

淡路牛ステーキと梨	Awaji Beef Steak and Pear	¥ 3,300
淡路牛のすき鍋	Awaji Beef Sukiyaki Hot Pot	¥ 3,500
淡路牛のタタキ	Awaji Beef Tataki	¥ 1,800

淡路錦秋鱧 Awaji Autumn Pike Conger (Hamo)

錦秋鱧の炙り	Seared Autumn Hamo	¥ 1,580
錦秋鱧のすき鍋	Autumn Hamo Sukiyaki Hot Pot	¥ 2,800
錦秋鱧の白焼き	Grilled Hamo	¥ 1,780
錦秋鱧と松茸の天婦羅、酢橘と藻塩	Hamo and Matsutake Mashroom Tempura with Sudachi and Sea Salt	¥ 2,400

紅葉鯛 Autumn Sea Bream

紅葉鯛のお造り	Autumn Sea Bream Sashimi	¥ 1,200
紅葉鯛の天婦羅	Autumn Sea Bream Tempura	¥ 1,300
紅葉鯛の炭火焼き、栗ソース	Charcoal-Grilled Autumn Sea Bream with Chestnut Sauce	¥ 1,780

淡路鶏 Awaji Chicken

淡路鶏のとり天、酢醤油と和からし	Awaji Chicken Tempura(Tori-Ten) with Vinegar Soy Sauce and Japanese Mustard	¥ 1,300
淡路鶏の山賊焼き、黒七味の香り	Grilled Awaji Chicken with Black Shichimi Pepper	¥ 1,300



※価格はいずれも税込です。

干物 Grilled Dried Fish

烏賊 -イカ	Squid	¥ 1,000
鰯 -アジ	Horse Mackerel	¥ 700
とろさば	Fatty Mackerel	¥ 1,200

秋の味覚 Autumn Delicacies

秋鮭の炭火焼き、大根鬼卸しといくら	Charcoal-Grilled Autumn Trout with Grated Radish and Salmon Roe	¥ 2,200
海老芋の素揚げ、藻塩バター	Deep-Fried Ebi-Imo Taro with Sea Salt Butter	¥ 980
秋茄子の炭火焼き	Grilled Autumn Eggplant	¥ 720
淡路葱の炭火焼き	Grilled Awaji Green Onion	¥ 900
丹波の肉厚椎茸の炭火焼き	Grilled Tanba Shiitake Mushrooms	¥ 900
鳴門金時バター	Naruto Kintoki Sweet Potato with Butter	¥ 880
合鴨の炭火焼き、いちじくのソース	Grilled Duck with Fig Sauce	¥ 2,800
淡路豚と山牛蒡の炭火焼き、生姜ソース	Grilled Awaji Pork and Burdock Root with Ginger Sauce	¥ 2,200



※価格はいずれも税込です。

御飯もの Rice Dishes

キノコと秋鮭の土鍋御飯(提供20分)	Clay Pot Rice with Mushrooms and Autumn Trout (20minutes)	¥2,800
焼きおにぎり	Grilled Rice Ball	¥ 660
鯛茶漬	Sea Bream Chazuke	¥ 1,280
瀬戸内穴子の穴子飯	Rice with Setouchi Conger Eel	¥ 1,800
海鮮桶寿司(2~3名様)	Seafood Chirashi Sushi Served in a Wooden Tub (For 2-3 Persons)	¥ 4,800

甘味 Desserts

栗羊羹	Chestnut Yokan	¥ 480
和風スイートポテト	Japanese Sweet Potato Cake	¥ 550
南瓜のプリン	Pumpkin Pudding	¥ 680



※価格はいずれも税込です。