

MENU

17:30~21:30 (L.O 21:00)

Bread or Rice	¥400
Bread or Rice + Soup	¥700
Bread or Rice + Salad	¥1,100
Bread or Rice + Soup + Salad	¥1,400
Soup ONLY (Mug)	¥400



※ 使用している米はすべて国産です。
※ All rice used is domestic rice.

温前菜 WARM APPETIZERS

- 01 フライドポテト ¥750
French Fries
- 02 フィッシュ&チップス ¥1,100
Fish & Chips
- 03 瀬戸内カキフライ 自家製タルタルソース ¥800
Setouchi Fried Oysters with Homemade Tartar Sauce
- 04 タコのフリット 地海苔マヨネーズ ¥900
Fried Octopus with Local Seaweed Mayonnaise
- 05 ガーリックシュリンプ ¥800
Garlic Shrimp
- 06 ごぼうの唐揚げ ¥600
Deep-fried Burdock Root
- 07 森林どりの唐揚げ ¥1,300
Deep-fried Shinrin Chicken
- 08 ゴロゴラタトゥーユ (温) ¥800
Chunky Ratatouille (Warm)
- 09 鶏とオリーブのトマト煮込み ¥1,300
Braised Chicken and Olives in Tomato Sauce
- 10 牛すじ肉の欧風煮込み ¥1,300
European-style Beef Tendon Stew
- 11 ソフトシェルシュリンプの和風チリソース ¥1,300
Soft-shell Shrimp with Japanese-style Chili Sauce
- 12 魚介のアヒージョ ¥1,000
Seafood Ajillo
- 13 ジャーマンポテト ¥700
German-style Potatoes
- 14 猪肉のフランクフルト ¥1,300
Wild Boar Sausage (Frankfurt-style)

冷前菜 COLD APPETIZERS

- 01 瀬戸内レモンソルトの枝豆 ¥750
Edamame with Setouchi Lemon Salt
- 02 おさかなの和風カルパッチョ ¥900
Japanese-style Fish Carpaccio
- 03 マルヤマ卵のポテトサラダ ¥650
Potato Salad with Maruyama Egg
- 04 ゴロゴラタトゥーユ (冷) ¥800
Chunky Ratatouille (Chilled)
- 05 生ハムサラダ ¥1,000
Prosciutto Salad

メイン MAIN DIS

- 01 今月のパスタ ¥1,300
Pasta of the Month
- 02 岡山ピーチポークカツカレー ¥1,400
Okayama Peach Pork Cutlet Curry
- 03 国産和牛ステーキ ¥3,000
Japanese Wagyu Beef Steak
- 04 ハンバーグ デミグラスソース ¥1,500
Hamburger Steak with Demi-glaze Sauce
- 05 鯖のアクアパッツァ ¥1,500
Spanish Mackerel Acqua Pazza
- 06 豚カツ ¥1,500
Pork Cutlet (Tonkatsu)