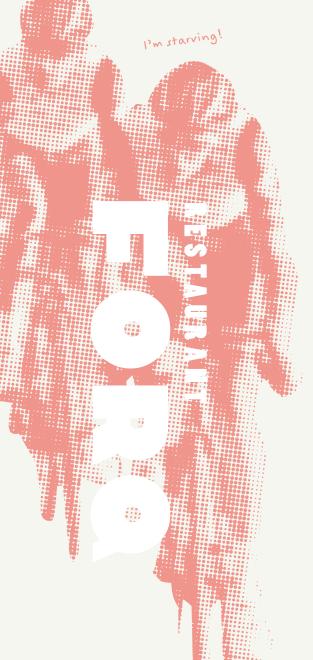
5:00PM ~ 10:00PM L.O.9:30PM



	APPETIZERS
歌	岡山産マッシュルームのブルーチーズソース¥500
哥	国産タコの辛旨チャンジャ 🄰¥550
	自家製彩りピクルス¥500
歌	小豆島手摘みオリーブオイルがけ冷奴¥700
	クリームチーズと自家製ラムレーズン¥500
	SALADS
A.	地海苔とジャコのコールスロー¥550
	備前醤(ひしお)のグリーンサラダ¥850

SIDES

要	季節の地魚のカルパッチョ	¥800
	自家製スパイスポテトフライ	¥500
要	季節の地魚のフィッシュ&チップス	¥1,400/¥700
	岡山きのことアンチョビのスパイシーオムレ	ッ 🌶¥900
	コリコリ親鶏と岡山レンコンの青山椒炒め	¥800

★ 岡山季節野菜のディップ¥850

	本日のシェフの一皿(ask)	¥1,600
	タンドリーチキン 🍄	¥1,900
爱	スペアリブ 瀬戸内レモンハニーマスタードソース 🍄	¥1,800
	県産野菜の季節のグラタン	¥1.500

CURRY パン又はライス付き

aft.	アーバンチキ	ンカレ	– 🎶 🌳	¥1,300				
要	瀬戸内塩レモ	ンポー	クキーマカレー 🍁	¥1,300				
	パン/ライス	単品		¥200				



おすすめメニュー。



辛みがあります。



トッピングにパクチーを使用しています。