

## 温菜 -Hot Dishes-



玉野しいたけのバターステーキ[V] ¥650  
Okayama Mushroom Steak[V]  
玉野市山田「せとうち農園」の椎茸はインパクト抜群！



フライドポテト 地海苔マヨネーズ[V] ¥750/ハーフ ¥550  
French fries with Nori Seaweed Mayonnaise[V]  
オリジナルの地海苔マヨネーズをつけてどうぞ。



森林どりの唐揚げ ¥800/ハーフ ¥600  
Japanese Fried Chicken "Karaage"  
岡山のブランド鶏「森林どり」を使用した唐揚げ。



瀬戸内牡蠣フライ 自家製タルタル ¥800/ハーフ ¥600  
Deep-Fried Oyster with Homemade Tartar Sauce  
自家製のタルタルで食べる瀬戸内産のカキフライ。



たこのフリット 地海苔マヨネーズ ¥1,000/ハーフ ¥700  
Deep-Fried Octopus with Nori Seaweed Mayonnaise  
ジューシーなたこを味わえる、隠れ人気メニュー。



甘鯛のフィッシュ&チップス ¥1,100/ハーフ ¥850  
Fish & Chips with Homemade Tartar Sauce  
当店一番人気のメニューがリニューアル！

## 冷菜 -Cold Dishes-



マルヤマ卵のポテトサラダ[V] ¥650  
Potato salad with Okayama Egg[V]  
濃厚さが特徴の『マルヤマ卵』を使用したポテトサラダ。



玉野トマトとクリームチーズ ジェノバ風 [V] ¥750  
Caprese Genoa Style : Okayama Tomato[V]  
甘味の強い『せとうちルビー』のカプレーゼ仕立て。



瀬戸内レモンソルトの黒豆枝豆[V] ¥750/ハーフ ¥600  
Edamame with Lemon Salt[V]  
黒豆の枝豆に、瀬戸内を感じるレモンの皮と塩をかけて。



生ハムと自家製ドレッシングのサラダ[V] ¥1,000  
Green Salad with Prosciutto ham[V]  
シンプルなグリーンサラダに生ハム。自家製ドレッシングをかけて。



鯖の和風カルパッチョ ¥900  
Japanese Spanish Mackerel Carpaccio  
鯖をぶつ切りに、牡蠣醤油で食べる和風カルパッチョ。

## 肉料理 -Meat-



岡山ピーチポークのトンカツ ¥1,300  
"Peach Pork" Cutlet  
SPF(無菌飼育)豚を低温調理してから揚げてジューシーに。



猪肉のフランクフルト(2本) ¥1,500  
Wild Boar Meat Frankfurter  
「ジビエみなみ」の猪フランクフルトは豪快にかぶりついて。

## 魚料理 -Fish-



鯖のポワレ 玉野トマトソース ¥1,200  
Poeler : Spanish Mackerel with Okayama Tomato Sauce  
程よい酸味のトマトソースでお召し上がりください。



殻ごとエビの和風チリソース ¥1,400  
Soft Shell Shrimp with Chili Sauce  
殻ごと食べられるエビを使うのが、FORQ風エビチリ。

## パスタ/ご飯 -Pasta/Rice-



マルヤマ卵の温玉ボロネーゼ ¥1,300  
Spaghetti Bolognese with Okayama Egg  
『マルヤマ卵』を濃厚なボロネーゼパスタの上に。



岡山ピーチポークのカツカレー ¥1,300  
"Peach Pork" Cutlet Curry  
ピーチポークを使ったシンプルなカツカレー。



岡山県産和牛のローストビーフ丼 ¥3,000  
"Okayama Wagyu" Roasted Beef Rice Bowl  
当店自慢の岡山県産和牛を柔らかなローストビーフに。

# デザート

-Dessert-



抹茶ブラウニー[V] ¥800  
Matcha Brownie[V]  
期間限定！人気メニューのブラウニーに新しい味が登場。



瀬戸内レモンパウンドケーキ[V] ¥800  
Setouchi Lemon Pound Cake[V]  
瀬戸内のレモンをたっぷり使ったパウンドケーキ。



ラムレーズンブラウニー[V] ¥800  
Rum Raisin Brownie[V]  
自家製ラムレーズンを使った、オトナのスイーツ。



マルヤマ卵のクレームブリュレ[V] ¥800  
Cream Brulee[V]  
『マルヤマ卵』を使うことで、満足感のあるデザートに。



茶下山のほうじ茶のブランマンジェ[V] ¥800  
Blanc-manger "Okayama Roasted Green Tea"[V]  
岡山県美作「茶下山」のほうじ茶を使ったブランマンジェ。

# サイドメニュー

-Side-

ライス単品  
Rice

¥450

パン単品(バゲット)  
Bread(Baguette)

¥450

本日のスープ  
Today's Soup

¥450

ライス大盛り  
Extra-large portion of rice

+¥250

# ベジタリアン

-Vegetarian-

ベジタリアン対応が可能なメニューはメニュー名の後ろに[V]のマークがついています。  
(卵や乳製品は使用している場合があります。)

Menu items that can be made vegetarian are marked with a [V] after the menu name.  
(Eggs and dairy products may be used.)

## ビール -Beer-

岡山の生ビール キリン一番搾り450ml ¥1,000  
Draft Beer

クラフトビール ¥1,500  
(OKAYAMA JIMOTO BEER #086)  
Okayama Local Beer

## オリジナルカクテル -Original Cocktail-

岡山清水白桃サワー ¥950  
Okayama Peach Sour

岡山マスカットサワー ¥950  
Okayama Muscat Sour

玉野トマトのレッドアイ ¥900  
Red Eye : Okayama Tomato

瀬戸内レモンサワー ¥800  
Setouchi Lemon Sour

瀬戸内レモンハイボール ¥800  
Setouchi Lemon Highball

瀬戸内レモンジントニック ¥800  
Setouchi Lemon Gin / Tonic

瀬戸内レモンジンソーダ ¥800  
Setouchi Lemon Gin / Soda

茶下山の緑茶ハイ ¥900  
Shochu & Green Tea

茶下山のほうじ茶ハイ ¥900  
Shochu & Roasted Green Tea

ハイボール ¥800  
Highball

## ソフトドリンク -Soft Drink-

岡山清水白桃ソーダ ¥850  
Okayama Peach Soda

岡山マスカットソーダ ¥850  
Okayama Muscat Soda

玉野トマトジュース ¥800  
Okayama Tomato Juice

瀬戸内レモンソーダ ¥750  
Setouchi Lemon Soda

オレンジジュース ¥550  
Orange Juice

リンゴジュース ¥550  
Apple Juice

コーラ ¥550  
Coke

ジンジャーエール ¥550  
Ginger Ale

茶下山の煎茶 HOT/ICE ¥550  
Okayama Green Tea

茶下山のほうじ茶 HOT/ICE ¥550  
Okayama Roasted Green Tea

## カフェ -Cafe-

コーヒー HOT/ICE ¥550  
Coffee

カフェラテ HOT/ICE ¥550  
Cafe Latte

カプチーノ ¥550  
Cappuccino

茶下山のほうじ茶ラテ HOT/ICE ¥650  
Okayama HOJICHA Latte