





DINNER

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



I'm starving!

RESTAURANT
TODAY




APPETIZERS

-  岡山産マッシュルームのブルーチーズソース¥500
-  国産タコの辛旨チャンジャ ¥550
- 自家製彩りピクルス¥500
-  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

-  地海苔とジャコのコールスロー¥550
- 備前醬(ひしお)のグリーンサラダ¥850
-  岡山季節野菜のディップ¥850

SIDES

-  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
-  季節の地魚のフィッシュ&チップス^{レギュラー}¥1,400/^{ハーフ}¥700
- 岡山きのことアンチョビのスパイシーオムレツ ¥900
- コリコリ親鶏と岡山レンコンの青山椒炒め¥800

MAINS




- 本日のシェフの一皿(ask)¥1,600
- タンドライーチキン ¥1,900
-  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

-  アーバンチキンカレー  ¥1,300
-  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。