

식사 메뉴

■음식 메뉴

炙りホタテのネギまみれ 구운 가리비와 파 조각	1,080엔
馬肉特上赤身刺身 말고기 특상 적미 회	1,680엔
鳴門金時とクリームチーズのサラダ 나루토 금시와 크림치즈 샐러드	650엔
鹿ロースグリル 사슴 로스트 그릴	1,280엔
霜降り阿波牛焼きすき 서리 된 아와 소 구이 스키	1,580엔
しらすおろしポン酢 시라스 오로시 폰즈	580엔
鶏なんこつ梅水晶 닭 뼈 매실수정	580엔
チーズ盛り合わせ 치즈 모듬	1,050엔
漬物盛り合わせ 절임채소 모듬	620엔
焼き枝豆 トリュフ塩 구운 에다마메 트러플 소금	650엔
刺身3種盛り 회 3종 모듬	1,280엔
刺身5種盛り 회 5종 모듬	1,980엔
海鮮なめろう 해산물 나메로	750엔
鳴海鯛の胡麻ぶっかけ 나루미 도미의 참깨 뿌리기	950엔
馬肉赤身刺身	

말고기 적미 회	1,480엔
馬肉たてがみ刺身	
말고기 갈기 회	1,680엔
桜ユッケ	
벚꽃 유케	1,480엔
冷製鹿ももロースト	
냉장 사슴 다리 로스트	850엔
チーズたっぷりシーザーサラダ	
치즈 가득한 시저 샐러드	820엔
トマトスライス トリュフ塩	
토마토 슬라이스 트러플 소금	500엔
スペイン産 生ハムスライス	
스페인산 생햄 슬라이스	550엔
阿波牛ローストビーフ	
아와 소 로스트 비프	1,620엔
阿波鶏のからあげ	
아와 닭 튀김	840엔
阿波鶏せせりの天ぷら	
아와 닭 목살 튀김	790엔
赤海老と蓮根の挟み揚げ	
붉은 새우와 연근 튀김	890엔
モッツァレラチーズと生ハムのフライ	
모짜렐라 치즈와 생햄 튀김	880엔
ウインナー盛り合わせ	
소시지 모듬	680엔
ほっけ開き	
호케 오픈	820엔
スルメイカー一夜干し	
오징어 일회 건조	950엔
せせりおろしポン酢	
목살 오로시 폰즈	730엔
猪ソーセージ	

야생돼지 소시지	890엔
極太鹿肉ソーセージ 두꺼운 사슴고기 소시지	1,090엔
鹿タン焼き 사슴 혀 구이	720엔
鹿ハツ焼き 사슴 하츠 구이	720엔
火の鳥 불새	1,000엔
アンチョビキャベツ 안초비 양배추	520엔
魚介のアヒージョ 해산물 아히호	1,300엔
大アサリの土瓶蒸し 큰 조개의 토기 증기	680엔
ネギ塩牛タン 파 소금 소고기 혀	1,380엔
阿波牛イチボグリル 아와 소 이치보 그릴	1,900엔
阿波牛ミスジグリル 아와 소 미스지 그릴	2,100엔
阿波牛サイコロステーキ 아와 소 사이코로 스테이크	1,620엔
海鮮なめろう茶漬け 해산물 나메로 차즈케	550엔
雲丹いくら茶漬け 우니 이쿠라 차즈케	980엔
赤海老天茶漬け 붉은 새우 튀김 차즈케	580엔
阿波牛にぎり 3貫 아와 소 니기리 3개	960엔
阿波牛うにく寿司 2貫	

아와 소 유니쿠 초밥 2개	1,280엔
エスプレッソ・アフガート	
에스프레소 아포가르토	590엔
黒蜜きな粉のわらびもち	
검은 꿀과 콩가루의 와라비모치	520엔
クレームブリュレ	
크렘 브뤼레	600엔
ワッフルとバニラアイスのハニーシロップかけ バニラアイス添え	
와플과 바닐라 아이스크림에 꿀 시럽을 얹은 바닐라 아이스크림	720엔
バニラアイス	
바닐라 아이스크림	210엔
抹茶アイス	
말차 아이스크림	210엔
チョコアイス	
초콜릿 아이스크림	210엔

※季節メニューは店舗でご確認ください

※계절 메뉴는 가게에서 확인해주세요.

음료

■ 맥주

アサヒ スーパードライ 樽生 아사히 슈퍼 드라이 생맥주	650엔
アサヒ スーパードライ 瓶 아사히 슈퍼 드라이 병맥주	600엔
あらたえエール ファインドライ 瓶 아라타에 에일 파인 드라이 병	850엔
あらたえエール プレミアムリッチ 瓶 아라타에 에일 프리미엄 리치 병	850엔
あらたえエール シトラススイート 瓶 아라타에 에일 시트러 스위트 병	850엔

■ 일본술

きらい白 기라이 화이트	반합/300엔 1합/600엔 2합/1,200엔
きらい黒 기라이 블랙	반합/320엔 1합/640엔 2합/1,280엔
きらい赤 기라이 레드	반합/400엔 1합/800엔 2합/1,600엔
きらい銀 기라이 은	반합/630엔 1합/1,260엔 2합/2,520엔
穴吹川 아나부치가와	반합/360엔 1합/720엔 2합/1,440엔
日置桜 히오키 사쿠라	반합/380엔 1합/760엔 2합/1,520엔
伊根満開 이네 만개	반합/560엔 1합/1,120엔 2합/2,240엔

■ 추하이

自家製レモン酎ハイ 자체제작 레몬 추하이	650엔
--------------------------	------

レモン	
레몬	500엔
ライム	
라임	500엔
梅酎ハイ	
매실 추하이	500엔

■ 소주

杜谷 白むぎ	
도야시 하얀 보리	570엔
中々	
나카나카	600엔
月の中 三段仕込み	
월의 중 삼단 숙성	680엔
兼八	
켄하치	760엔
鳴門金時 情留酒	
나루토 금시 정류주	600엔
金峰 櫻井	
금봉 사쿠라이	600엔
竈猫 へっついねこ	
화로 고양이	630엔
佐藤 黒	
사토 검은색	850엔
焼き芋焼酎 紅炎 (Alc44%)	
구운 고구마 소주 홍염 (Alc44%)	950엔
吟香 鳥飼	
정향 도리카이	750엔
ダバダ火振	
다바다 화진	580엔
まーらん舟	
마란배	680엔

貴梅酎 紀州
기매주 기슈 710엔

■과실주

果肉入り甘夏ミカン
과육이 들어간 감귤 750엔

果肉入りパイナップル
과육이 들어간 파인애플 750엔

果肉入りキウイフルーツ
과육이 들어간 키위 750엔

さぬきのももも
사누키 복숭아 750엔

神山梅酒
카미야마 매실주 600엔

黒糖梅酒
흑설탕 매실주 500엔

加賀梅酒
가가 매실주 580엔

ワインは世界各国の約50種類のワインを取り揃えております。

와인은 전 세계 각국에서 약 50종의 와인을 준비했습니다.

ウイスキー・カクテル・ノンアルコールドリンクは各種取り揃えております。

위스키, 칵테일,ノン알콜 음료는 각종 준비되어 있습니다.