

季節のおすすりめく

山崎

1100円



空豆

焼き／煮ゆで 各1100円

お留と鯛の揚げ出し

1100円

カラスミ大根 1200円

鯖とアボカドのついで醤油和

淡路町の柚子おろし和え

物土釜飯

鯛飯

各1合 1680円

カキ飯

各2合 2980円

寒ごり及び握り

(5カン) 1600円

淡路牛料理

くだいやのふじりメシ

淡路牛の深岩焼き

2480円

鯛とアボカドのついで醤油和

淡路牛のローストビーフ

1980円

デザート

淡路牛の握り

(5カン) 1800円

淡路町ヨギルニアイス

淡路牛の握り

(5カン) 1800円

わらびもち 各500円

↓追加が旨出汁もご注文頂けます

※表記価格は全て税抜き価格です。

名物

 川舟の白子 **1,500円**

グルメ見せ

旬の日本入荷した鮮魚を

お好みの方法でご召し上げられます。

・メイン(刺身用) **2,100円**

・川舟の白子(刺身用) **1,500円**

・川舟の白子(煮付け) **2,200円**

・淡路産の白子(刺身用) **2,100円**

・ふじ皮(刺身用) **1,200円**

・まぐり(刺身) **1,100円**

・和歌山の白子(刺身用) **1,200円**

・和歌山の白子(煮付け) **1,200円**

1刺身 **1,100円**

3種盛り / 6種盛り **2,800円**

1サラダ **1,280円**

さばと淡路産の利休サラダ **980円**

・ポカシ海産サラダ **1,280円**

・淡路産の白子(刺身用) **1,880円**

川舟の白子 **1,500円**

・川舟の白子(刺身用) **1,500円**

・川舟の白子(煮付け) **1,400円**

・川舟の白子(煮付け) **1,100円**

1おたけ **1,800円**

・おたけ **1,800円**

・おたけ **1,800円**

・おたけ **2,500円**

・おたけ **2,100円**

※ご注文は2人前から承ります。

・おたけ **500円**

・おたけ **500円**

・おたけ **500円**