

御膳



淡路牛ステーキ御膳 3,500円 (税込)
 季節のサラダ / 淡路牛ステーキ100g / 季節野菜 / 御飯 / 赤出汁 / 漬物
 Awaji-Gyu Steak Gozen Set Meal
 Seasonal salad / Awaji-Gyu steak 100g / seasonal vegetables / rice / red miso soup / pickles



淡路牛すき鍋御膳 3,300円 (税込)
 季節サラダ / すき鍋 (淡路牛100g / 旬野菜) / 御飯 / 赤出汁 / 漬物
 Awaji-Gyu Sukiyaki-Style Gozen Set Meal
 Seasonal salad / sukiyaki-style hot pot (Awaji-Gyu beef 100g, seasonal vegetables) / rice / red miso soup / pickles



鉄板



牛重

淡路牛重 2,800円 (税込)
 淡路牛重、赤出汁、香物
 Awaji-Gyu Beef Box Meal
 [Awaji-Gyu beef box / red miso soup / Japanese pickles]



鉄板コース「宴」 Teppan Course "Utage" 7,800円 (税込)
 夏野菜の島サラダ、自家製玉葱ドレッシング / 島とうもろこしの冷製スープ / 淡路牛又は欄座牛のステーキと季節の焼き野菜 / 御飯、赤出汁、香の物 / 島フルーツと季節のアイスクリーム

Summer Vegetable Salad with Homemade Onion Dressing / Cold Awaji Island Sweetcorn Soup / Awaji-Gyu Beef or Kunugiza Beef Steak & Grilled Seasonal Vegetables / Rice, Red Miso Soup, Pickles / Awaji Island Fruits & Seasonal Ice Cream



鉄板コース「淡路」 Teppan Course "Awaji" 12,800円 (税込)
 岩屋のべっぴん鰻と水茄子のサラダ / 活け車海老の鉄板焼き、島レモンでさっぱり / 島とうもろこしの冷製スープ / 本日鮮魚の鉄板焼き / 季節野菜サラダ / 欄座牛サーロインステーキ80gと季節の焼き野菜 / 白飯又はガーリックライス、赤出汁、香の物 / 島フルーツと季節のアイスクリーム

Iwaya Beppin Pike Conger & Water Eggplant Salad / Fresh Grilled Japanese Tiger Prawn with Awaji Island Lemon / Cold Awaji Island Sweetcorn Soup / Grilled Fish of the Day / Seasonal Salad / Kunugiza Beef sirloin steak (80g) and grilled seasonal vegetables / White Rice or Garlic Rice, Red Miso Soup, Pickles / Awaji Island Fruits & Seasonal Ice Cream

期間限定 鉄板コース

Limited Seasonal Teppan Course

12,000円 (税込)

- ・岩屋のべっぴん鰻と雲丹 Iwaya Beppin Pike Conger & Sea Urchin
- ・島とうもろこしの冷製スープ Cold Awaji Island Sweet Corn Soup
- ・活け鮑の鉄板蒸し Fresh Steamed Abalone
- ・季節野菜サラダ Seasonal Salad
- ・淡路ビーフサーロインステーキ80gと季節の焼き野菜 Awaji Beef Sirloin Steak (80g) & Grilled Seasonal Vegetables
- ・白飯又はガーリックライス、赤出汁、香の物 White Rice or Garlic Rice, Red Miso Soup, Pickles
- ・島フルーツと季節のアイスクリーム Awaji Island Fruits & Seasonal Ice Cream



期間限定

※お車でお越し及び未成年者へのアルコールの提供はできません。 ※料理に使用するお米は国産米を使用しています。 ※仕入れ状況により内容の一部が変更となる場合がございます。 ※表記の価格は全て税込です。 ※当店ではアレルギー特定原材料7品目を含むすべての食材を同一の環境で調理しております。ご注文の際には、お客様自身で慎重にご判断ください。 ※We cannot serve alcohol to minors or customers who come by car. ※We use only domestically-grown rice. ※Ingredients may vary depending on availability. ※All prices include tax. ※All dishes are prepared in a kitchen which also handles the 7 major allergens. Please take this into consideration when ordering.

さいき 棧敷

鉄板焼きコース Sajiki Teppan Grill Courses

Utage

宴

お一人様 / 7,800円
7,800 yen per person

- ・夏野菜の島サラダ、自家製玉葱ドレッシング Summer Vegetable Salad with Homemade Onion Dressing
- ・島とうもろこしの冷製スープ Cold Awaji Island Sweetcorn Soup
- ・淡路牛又は柗座牛のステーキと季節の焼き野菜 Awaji-Gyu Beef or Kunugiza Beef steak and grilled seasonal vegetables
- ・御飯、赤出汁、香の物 Rice, Red Miso Soup, Pickles
- ・島フルーツと季節のアイスクリーム Awaji Island Fruits & Seasonal Ice Cream

Awaji

淡路

お一人様 / 12,800円
12,800 yen per person

- ・岩屋のべっぴん鱧と水茄子のサラダ Iwaya Beppin Pike Conger & Water Eggplant Salad
- ・活け車海老の鉄板焼き、島レモンでさっぱり Fresh Grilled Japanese Tiger Prawn with Awaji Island Lemon
- ・島とうもろこしの冷製スープ Cold Awaji Island Sweetcorn Soup
- ・本日の鮮魚の鉄板焼き Grilled Fish of the Day
- ・季節野菜サラダ Seasonal Salad
- ・柗座牛サーロインステーキ80gと季節の焼き野菜 Kunugiza Beef sirloin steak (80g) and grilled seasonal vegetables
- ・白飯又はガーリックライス、赤出汁、香の物 White Rice or Garlic Rice, Red Miso Soup, Pickles
- ・島フルーツと季節のアイスクリーム Awaji Island Fruits & Seasonal Ice Cream

Sajiki

棧敷

お一人様 / 15,800円
15,800 yen per person

- ・岩屋のべっぴん鱧と淡路牛のタタキ、雲丹添え Seared Awaji-Gyu Beef & Iwaya Beppin Pike Conger with Sea Urchin
- ・本日の鮮魚の鉄板焼き Grilled Fish of the Day
- ・島とうもろこしの冷製スープ Cold Awaji Island Sweetcorn Soup
- ・活け鮑の鉄板蒸し Fresh Hotplate-Steamed Abalone
- ・季節野菜サラダ Seasonal Salad
- ・淡路ビーフサーロインステーキ(80g)と季節の焼き野菜 Awaji Beef Sirloin steak(80g) & Grilled seasonal Vegetables
- ・白飯又はガーリックライス、赤出汁、香の物 White Rice or Garlic Rice, Red Miso Soup, Pickles
- ・島フルーツと季節のアイスクリーム Awaji Island Fruits & Seasonal Ice Cream

Aman

海神人

お一人様 / 18,800円
18,800 yen per person

* 要予約コースです
Course must be reserved in advance.

- ・岩屋のべっぴん鱧と松茸の炭火焼き、酢橘の香り、オシエトラキャビアを添えて Iwaya Beppin Pike Conger with Charcoal-Grilled Matsutake Mushroom, Sudachi & Oscietra Caviar
- ・活けオマール海老の鉄板焼き Fresh Hotplate-Grilled Lobster
- ・淡路ビーフサーロインの炭火焼き Charcoal-Grilled Awaji Beef Sirloin
- ・活け鮑の鉄板蒸し Fresh Hotplate-Steamed Abalone
- ・季節野菜サラダ Seasonal Salad
- ・淡路ビーフフィレステーキ(80g)と季節の焼き野菜 Awaji Beef Tenderloin steak(80g) & Grilled seasonal Vegetables
- ・白飯又はガーリックライス、赤出汁、香の物 White Rice or Garlic Rice, Red Miso Soup, Pickles
- ・島フルーツと季節のアイスクリーム Awaji Island Fruits & Seasonal Ice Cream

おまの島
海神人の食卓
アマン

ドリンクメニュー

波島の
海神人の食卓
アマン

ペアリング

お酒の最良のマリアージュをご用意しております。

古酒呑み比べセット 3種

¥2,500

コースに合わせた熟成酒3種です

お料理に合わせたワインセット 3種

¥3,900

鉄板焼き、すき焼き
それぞれコースに合わせた
シャンパン、赤白ワインをお楽しみいただけます。

波島の 海神人の食卓 アマン

アルコールメニュー

ワイン

Glass Champagne シャンパーニュ
ランソン ブラックラベル ブリュット 1,800

Vin Blanc 白ワイン

Trimbach Alsace Riesling 990
トリンバック アルザス リースリング

Domaine de Malandes Chablis 1,200
ドメヌ デ マランド シャブリ

Vin Rouge 赤ワイン

DCOTES DU RHONE ROUGE 990
コードデュローヌ ドラジャナス

Chianti Classico 2014 1,100
キャンティ・クラシコ

日本酒古酒

古昔の美酒 2010 龍力 純米 900
本田商店 兵庫県姫路市

古昔の美酒 2009 幻の滝 吟醸 900
皇国晴酒造 富山県黒部市

古昔の美酒 1984 岩の井 純米 900
岩瀬酒造 千葉県御宿町

焼酎古酒

古昔の美酒 2005 芋焼酎千鶴 900
本田商店 兵庫県姫路市

古昔の美酒 2006 麦焼酎瑞鷹 900
瑞鷹 熊本県熊本市

古昔の美酒 2002 米焼酎 黒松翁 900
三重県 伊賀市

梅酒古酒

古昔の美酒 2007 中野梅酒 1,200

古酒ハイボール

古酒ハイボール 900

梅酒古酒ハイボール 900

芋焼酎古酒ハイボール 900

淡路七福神ビール 瓶

食の都「丹後王国」で生まれたクラフトビール。
淡路七福神のオリジナルラベルです。

ヴァイツェン / マイスター / スモークド /

ピルスナー / ロンドンエール /

アンバーエール / メルツェン 各 880

日本酒

千年一(冷酒) 1,080

千年一 超特選(常温または熱燗) 1,320

都美人 純米吟醸(常温または熱燗) 1,650

焼酎

二階堂 770

黒霧島 770

ウイスキー

シーバスリーガル12年 850

山崎 1,540

マラッカ12年 2,600

◇表記の価格は全て税込みです。お車でお越しの方及び未成年者へのアルコールの提供はできません。

◇上記以外の古酒も取り揃えております。お気軽にお申し付けくださいませ。

波島の
海神人の食卓
アマン

ノンアルコール・ソフトドリンクメニュー

季節のノンアルカクテル

徳島産すだちのスパークリング 880
すだちの爽やかな酸味と風味感じられる一杯です。

淡路島産いちじくティーソーダ 880
自家製のいちじくコンポートをあわせたティーソーダです。

ノンアルコールワイン

ノンアルコールスパークリング 880

ノンアルコール白ワイン 880

ノンアルコール赤ワイン 880

ノンアルコールビール

アサヒドライゼロ 770

ボトルミネラルウォーター

六甲布引 (900ml) 660

ヒルドン (750ml) 1,000

ソフトドリンク

まんまみかんジュース (淡路島平岡農園) 770

コーラ 各660

ジンジャーエール

アップルジュース

グレープフルーツ

ジュース

ウーロン茶

赤ブドウジュース