

ご提供時間 11時～22時

冬季
限定

旨みあふれる

ぐつぐつ、ほかほか

ご馳走鍋

すみ

ぶりしやぶ鍋

1人前 1,880円

新鮮な刺身用を出汁でしゃぶしゃぶ
ぶりの旨さが口内でとろけます

数量限定
愛媛県産ぶり使用



博多風水炊き

鳥功の骨付き肉使用

鶏の旨み、出汁の深み

1人前 1,380円



豪華寄せ鍋

海と山の美味をぎゅっと

1人前 1,580円



割下で肉も野菜も引き立つ

牛すき焼き風鍋

オカダ精肉店の肉使用

1人前 1,480円



あんこう生姜鍋

旬の魚の濃厚な旨みと生姜

1人前 1,280円



麺には

蕎麦

中華麺

うどん



各 110円

辛さの中にも滋味あふれる

韓国風チゲ味噌鍋



1人前 1,380円

広島県産

カキフライ

3個 480円

5個 680円



鶏皮をスパイス香る
衣で揚げました

【数量限定】
フライドしたやつ
300円



プリっと
ジューシー
あんこう唐揚げ
800円



鳥功さんの
国産やげん軟骨揚げ
500円



北海道産
ほっけのひらき
980円

脂の旨味が
とろける

【数量限定】
愛媛県産
ぶりの刺身
600円

お
す
す
め

大海老フライ
2本 800円
3本 1,080円



塩ダレ葱おでん
おまかせ盛り合わせ
(牛すじ入り) 980円

冬のおすすめ

提供時間
11時～22時

人気のサウナカレーをベースに
唐揚げがどんどん乗った逸品

お
す
す
め

神戸サウナカレー使用
サウナカレー
ラーメン
(唐揚げ付)
1,280円



カクキューの八丁味噌使用
土鍋味噌煮込みうどん
1,280円



味噌汁・漬物付
大海老フライ
玉子とじ丼
1,380円



オカダ精肉店の豚肉使用
豚バラ鉄板焼肉
1,200円

熱々の鉄板で
自分で焼くスタイル

韓国風ピビン麺
1,080円



特製コク旨トマトソース
とろけるオムライス
1,200円

金山寺わさび
もろきゅう
600円



通常の
3倍量!!

ポテトフライ
「黄金の山」
(ケチャップ&BBQソース付)
1,080円

お
す
す
め

特製手作りイカキムチ
600円

・チャンジャ
600円

・チャンジャ
クリームチーズ和え
700円

the seasonal
treat

冬の デザート



男子スイーツ部



フルール・ド・クレープ

1枚 680円

2枚 780円

旬果クレープ

1枚 880円

2枚 980円



もっちもちのクレープは、

天ぷら粉で作られたシェフこだわりの生地。

はちみつとナッツでシンプルに楽しむのはもちろん、
フルーツとの相性も抜群です。

※フルーツは仕入れ状況により、その日のおすすめのものをセレクトしています。
本日のフルーツについてはお気軽にスタッフまでお声がけください♪



グリークヨーグルトボウル

1,000円



提供時間 11時～22時

濃厚でクリーミーなグリークヨーグルトに、
フルーツやアサイーピューレ、
コーンフレークを贅沢にトッピング。
別添えのはちみつでお好みの甘さに。

数量
限定

レディスフロア限定

甘さ控えめ
スッキリ飲めるやさしいお酒

梅酒

[ロック・水割・お湯割・ソーダ割]

杏酒

[ロック・水割・お湯割・ソーダ割]

柚子はちみつ酒

[ロック・水割・お湯割・ソーダ割]

各 460円

湯上がりに 期間限定 気分爽快なお酒特集



おすすめは
水割

こびき
木挽BLUE 芋焼酎

海から生まれた酵母を使用。
すっきりキレのあるお芋の甘みと
爽快感がある飲み心地の本格芋焼酎。
[ロック・水割・お湯割・ソーダ割] 540円

おすすめは
ソーダ割



れんと 黒糖焼酎

奄美大島の靈峰「湯湾岳」の伏流水を
たっぷり使った、希少な黒糖焼酎。
軽やかな味わいと繊細な喉ごしが魅力です。

[ロック・水割・お湯割・ソーダ割] 540円

おすすめは
ミルク割



深い味のお酒も

どんぐりリキュール
リキュール・デ・ベリヨータ

ドングリの香ばしさとキャラメルのような濃厚な甘味。
アニス・スピリットによる奥行きのある味わい。

[ミルク割・ウーロン割・コーヒー割・ロック] 520円



し
ぼ
り
た
て
を
新
樽
か
ら
直
接
注
ぐ
し
い
日
本
酒



KEG DRAFT 櫻正宗 無濾過生酒 純米酒

フレッシュな香りとみずみずしい飲み心地。
まるで蔵元で飲んだかのような生酒です。

110ml 700円

おすすめの一品

【数量限定】
愛媛県産 ぶりの刺身
600円

北海道産
ほっけのひらぎ
980円

塩ダレ葱おでん
おまかせ盛り合わせ
(牛すじ入り)
980円

じんわりしみ込む

ほっと一息、飲んだ後にも

体にやさしい

あたかにゅう麺 1,000円



酸味とコリコリの食感がアクセント

しば漬け出汁茶漬け 600円

お出汁を楽しむ

夜食メニュー

提供時間 22時～翌3時

甘いお出汁がしみた玉子とじのかつ丼。
お肉とご飯がとてもとてもたっぷり

低温熟成ポーク使用

Wインパクトかつ丼

【みそ汁・漬物付き】

カツ 320g
ごはん 500g

1,880円



ガツンと 大満足