

ご提供時間 11時～22時

冬季
限定

ご馳走鍋

ぐつぐつ、ほかほか
旨みあふれる

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

ぶりしゃぶ鍋

愛媛県産ぶり使用

数量限定



1人前 1,880円



鶏の旨み、出汁の深み

博多風水炊き

鳥功の骨付き肉使用

1人前 1,380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

シメ

麺には

中華麺
うどん
蕎麦

各 110円

海と山の美味をぎゅっと

豪華寄せ鍋

1人前 1,580円

旬の魚の濃厚な旨みと生姜

あんこう生姜鍋

1人前 1,280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

おすすめ

脂の旨味が
とろける

おすすめ

【数量限定】
愛媛県産
ぶりの刺身
600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

大海老フライ
2本 800円
3本 1,080円

北海道産
ほっけのひらき
980円

おすすめ
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
唐揚げがどんと乗った逸品

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

韓国風ピビン麺
1,080円

味噌汁・漬物付
大海老フライ
玉子とじ丼
1,380円

熱々の鉄板で
自分で焼くスタイル

オカダ精肉店の豚肉使用
豚バラ鉄板焼肉
1,200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

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

the seasonal
treat

冬の デザート



男子スイーツ部

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ブ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♪



フルール・ド・クレープ

1枚 680円
2枚 780円

濃厚でクリーミーなギ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。



グreekヨーグルトボウル
1,000円

数量
限定

提供時間 11時～22時

メンズフロア限定

2倍のサイズ
メガジョッキは
+150円

翠ジン ジン

ジン本来の味わいを形成する、
伝統的なボタニカルと
柚子、緑茶、生姜の和素材が織りなす
爽やかな味わいのジャパニーズジン。

ソーダ割	480円
高知柚子・高知生姜おろし・ 北海道青じそ	530円
オロナミンC割・コーラ割	580円

湯上がりさっぱり 気分爽快なお酒特集

期間限定

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

おすすめは
水割

れんと 黒糖焼酎

奄美大島の霊峰「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

深い味のお酒も

どんぐりリキュール リコール・デ・ベリョータ

ドンダリの香ばしさとキャラメルのような濃厚な甘味。
アニス・スピリッツ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

おすすめは
ミルク割

しぼりたてを
樽から直接注ぐ
新しい日本酒



KEG DRAFT 桜正宗 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
ほっけのひらき
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

あったかにゅう麺 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