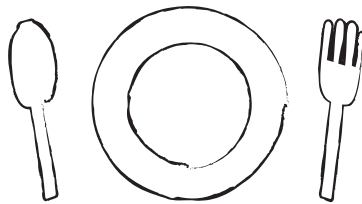


DINNER FOOD MENU




DINNER TIME 18:00~23:00

食べ物&コーヒー
(FOOD&COFFEE 22:15 LO)

飲み物
(DRINK 22:30 LO)



Cibier / ジビエ

祖谷鹿のスペアリブ ～特製ソースに漬け込み、オープンで仕上げます～	890円
祖谷鹿のロースト ～鹿モモ肉を低温でじっくりロースト ヘルシーな味わい～	750円
祖谷猪のロースト ～猪肉を低温でじっくりロースト ジューシーで肉の旨味を味わえる～	1100円
祖谷猪の炙りバラ肉 ～バランスのいい赤身&脂身を肉肉しく炙りました～	700円
祖谷ジビエのソーセージ ～鹿と猪を使用した手作りソーセージ～	800円
祖谷ジビエスネ肉の赤ワイン煮 ～鹿と猪のスネ肉をじっくり煮込みました。バゲットとともに～	800円
 バゲット ～赤ワイン煮やチリビーンズのお供に～	200円
祖谷ジビエのまるごとタンたっぷりネギポン酢 ～タンをまるごと1本贅沢に使いました～	800円
店内燻製 猪の炙りベーコン ～店内燻製した自家製猪ベーコン 粒マスタードで～	600円
猪ベーコンポテトサラダ ～猪ベーコン入りのポテサラ 人気メニューです～	730円
猪肉団子 チーズソース仕立て ～ジューシーな一口サイズの肉団子を焼き上げチーズソースをかけました～	850円
ジビエソーセージのチリビーンズ ～チーズをのせて焼き上げます～	750円

鹿肉の串焼

～鹿もも肉を鉄串でじっくり焼き上げます～

750円

猪肉の串焼

～ワイルドに鉄串でどうぞ 串は熱いのでお気をつけください～

800円

鹿もも肉の鉄板焼き

～アツアツの鉄板の上で焼き上げます～

890円

猪チーズ大葉はさみフライ

～肉肉しい猪とチーズが良く合う～

680円

ジビエソーセージのカーリーヴルスト

～ドイツベルリンの名物料理 ソーセージにカレーソースをかけたビールが進む一品～

600円

鹿ミートソースのカルツォーネ

～鹿肉のミートソースとチーズのパイ包み揚げ～

780円

ジビエシェパーズパイ

～鹿肉のミートソースにポテトサラダを乗せて焼き上げます～

680円

ジビエソーセージとジャガイモのアヒージョ

～ソーセージの旨味がオイル全体に広がる祖谷アヒージョ～

750円

ジビエオムレツ

～ジビエと小林ゴールドエッグの夢のコラボレーション～

720円

祖谷ジビエ ガパオライス

～徳島県ジビエレシピグランプリ最優秀賞受賞 人気タイ料理をアレンジしました～

750円

鹿肉のロースト丼

～鹿もも肉のロースト・小林ゴールドエッグの卵黄・徳島県産の野菜～

1000円



祖谷で獲れた安心安全で美味しいジビエです

Speed menu / おつまみ

三好名物 ほけあげ炙り ～三好名物ジャンボお揚げ～	400円
ミックスナッツ ～ワイン、ビールによく合います～	300円
枝豆 ～ビールに合う定番おつまみ～	300円
鳴門産 わかめポン酢 ～鳴門わかめ使用～	400円
徳島名物 大野のり&チーズ ～徳島県のソウルフード”大野のり”にチーズをつけてお召し上がりください～	400円
奈良漬けクリームチーズ ～奈良漬けとクリームチーズの相性バッチリ！バゲットにたっぷり塗ってお召し上がりください～	450円
内田さんちのハチミツカマンベール ～池田町内で採れたハチミツをカマンベールチーズにかけました～	450円

Salad / サラダ

猪ベーコンのポテトサラダ ～店内焼製した猪ベーコンが入ったポテサラ 人気です～	730円
岩とうふのカプレーゼ ～岩とうふ・トマト・バジルソースでイタリアンに～	500円
岩とうふのサラダ ～祖谷のおとうふがたっぷり！ごまドレ&めんつゆでどうぞ～	670円
徳島県産 しらすと鳴門わかめの海鮮サラダ ～海の幸さっぱり柑橘ドレッシング和え～	670円
自家製ハムと半熟たまごのサラダ (ごま or フレンチ) ～ボリューム満点！ごまドレかフレンチドレ選べます☆～	770円

Ala carte / 一皿料理

- ★ **店内燻製 阿波尾鶏のスモーク** 570円
～地鶏の和風仕立て燻製～
- ★ **店内燻製 祖谷鹿の自家製ローストハム** 600円
～祖谷鹿ロース肉を使用した手作りハム～
- ★ **店内燻製 猪の炙りベーコン** 600円
～猪バラ肉を店内で燻製した手作りベーコン～
- ★ **祖谷ジビエソーセージ** 800円
～祖谷で獲れた鹿と猪のソーセージ ビールに良く合います～
- ★ **祖谷鹿のロースト** 750円
～鹿モモ肉を低温でじっくりロースト ヘルシーな味わい～
- ★ **選べる！徳島の肉盛り** 1500円
～上記の五品より三品選んでお好みの三種盛にできます～
- 鳴門産しいたけのアヒージョ 670円
～鳴門サンコウファームのしいたけを使用～
- 徳島産しらすのアヒージョ 720円
～しらすの塩味のきいた和風アヒージョ～
- ジビエソーセージとジャガイモのアヒージョ 820円
～ソーセージの旨味がオイル全体に広がる祖谷アヒージョ～
- **バゲット** 200円
～アヒージョのお供に～

Grilled / 焼き物

徳島産しらすチーズトースト ～とろ～りチーズ×しらすの塩味～	550円
鳴門産しいたけのグリル ～サンコウフォームのしいたけをシンプルに塩で～	480円
宇都宮餃子(焼or揚 選べます) ～店主の地元宇都宮の名店餃子～	420円
チーズオムレツ ～小林ゴールドエッグの卵を使ったとろ～りチーズオムレツ～	650円
しらすオムレツ ～小林ゴールドエッグの卵を使ったしらすたっぷり和風オムレツ～	650円
ジビエオムレツ ～ジビエと小林ゴールドエッグの夢のコラボレーション～	720円
ぶたの自家製みそ焼き ～手作り味噌に四国産豚肩ロースを漬け込みました～	750円
hesoトルティーヤピザ ～具材は日替わりです。スタッフにお聞きください～	670円

Fried / 揚げ物

- シンプルポテト** 400円
～塩とコショウで味付けしたシンプルなフライドポテト～
- 選べるソース
フライドポテト(アンチョビガーリック or カレー) 500円
～熱々鉄板に滴るソースの風味がたまりません～
- ポテトウェッジ** 620円
～オーストラリアの定番パブメニュー！サワークリームとスイートチリをディップして～
- なんこつ唐揚げ** 450円
～こりこりした軟骨の食感がやみつきに！スパイシーに味付けしました～
- 阿波尾鶏の豪快唐揚げ 奈良漬タルタル添え** 800円
～地鶏のムネ肉を1枚まるごと揚げました！特製タルタルソースがめっちゃウマ！！～
- フィッシュ&チップス** 730円
～ヨーロッパのパブの定番！魚のフライとフライドポテトだよ～

Rice / ご飯もの

- プリプリしらす丼** 750円
～徳島県産しらすをたっぷり使用。生卵は小林ゴールドエッグを使っています～
- 鹿肉のロースト丼** 1000円
～鹿もも肉のロースト・小林ゴールドエッグの卵黄・徳島県産の野菜～
- 阿波尾鶏 タイグリーンカレー** 700円
～ココナッツミルクとハーブやスパイスがたっぷりで爽やかな辛さ～
- そうめん屋さんの和風ポークカレー** 700円
～そうめん出汁を効かせた和風カレー～
- 祖谷ジビエ ガパオライス** 750円
～徳島県ジビエレシビグランプリ最優秀賞受賞 人気タイ料理をアレンジしました～
- カレードリア** 750円
～スパイシーカレー&チーズの組み合わせ とろーり卵も乗っています～

Iwa tofu / 岩とうふメニュー

岩とうふまるごと冷奴 ～デカイです シェアしてお召し上がりください～	730円
岩とうふの冷奴 ～固いおとうふの冷奴～	400円
岩とうふの厚揚げ ～固いおとうふの厚揚げ～	450円
岩とうふの自家製味噌漬け ～チーズのような風味が酒に合う～	450円
岩とうふのサラダ ～祖谷のおとうふがたっぷり！ごまドレ&めんつゆでどうぞ～	670円
厚揚げキノコあんかけ ～北室白扇の出汁で作るあつあつキノコ餡がたまらない～	650円
とうふナゲット ～ヘルシー！？なナゲット～	500円
岩とうふのなめろう ～自家製味噌を使いオープンで軽く焼き上げる逸品 日本酒や焼酎に合います～	550円
そうめん出汁の揚げだし豆腐 ～北室白扇のそうめん出汁でどうぞ～	600円
岩とうふのカプレーゼ ～岩とうふ・トマト・バジルソース～	500円
岩とうふとエビのさつま揚げ ～ブリッ、トロッ美味しい食感～	550円

岩豆腐とは??

祖谷地方で昔から作られる石（いわ）のように固い豆腐。

昔は道が険しく冷蔵庫も無い時代、水分を少なくして腐りにくくし、

固くて崩れにくい為縄で縛って運んでいました。

標高が高く平地が少ない祖谷。

稲作には向かず、タンパク質が凝縮された石豆腐は、なくてはならない栄養源だったのです。

Dessert / デザート

和三盆バニラアイス ～上品な甘さの国産高級砂糖・和三盆糖を使用した贅沢なアイス～	300円
鳴門金時アイス ～徳島名産の鳴門金時の甘さが癖になります～	300円
すだちアイス ～徳島名産すだちを使ったさっぱり爽快シャーベット～	300円
アフォガート ～冷たいアイスクリームにあつあつのエスプレッソをかけて～	430円
チーズケーキ ～みんな大好き♡チーズケーキ！～	380円
ティラミス ～イタリアの人気デザート～	430円
曲風園のかぶせ茶と岩とうふのプリン ～お茶と豆腐がベストマッチなヘルシープリン～	400円
かぶせ茶チーズケーキ ～かぶせ茶の香り立つちょっと大人のスイーツ～	450円

大
お腹いっぱい**大満足**のコース ご予約受付中!

内容

コース料理 + ドリンク飲み放題

(ビール・焼酎・カクテルなど)
※飲み放題は2時間制です

ご予算やご希望に応じて料理内容は変わります
ご予約・お問い合わせは直接スタッフに、もしくはお電話で

TEL 0883-70-0166