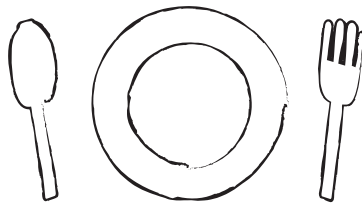


# DINNER FOOD MENU




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

<b>祖谷鹿のスペアリブ</b> ～特製ソースに漬け込み、オープンで仕上げます～	890円
<b>祖谷鹿のロースト</b> ～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
<b>祖谷猪のロースト</b> ～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
<b>祖谷猪の炙りバラ肉</b> ～バランスのいい赤身&脂身を肉肉しく炙りました～	700円
<b>祖谷ジビエのソーセージ</b> ～鹿と猪を使用した手作りソーセージ～	800円
<b>祖谷ジビエスネ肉の赤ワイン煮</b> ～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～	680円
 <b>バゲット</b> ～赤ワイン煮やチリビーンズのお供に～	200円
<b>祖谷ジビエのまるごとタンたっぷりネギポン酢</b> ～タンをまるごと1本贅沢に使いました～	700円
<b>店内燻製 猪の炙りベーコン</b> ～店内燻製した自家製猪ベーコン 粒マスタードで～	600円
<b>猪ベーコンポテトサラダ</b> ～猪ベーコン入りのポテサラ 人気メニューです～	730円
<b>猪肉団子 チーズソース仕立て</b> ～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
<b>ジビエソーセージのチリビーンズ</b> ～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

### 鹿レバーパテ

～濃厚な味わいの鹿レバーパテ バゲットに付けてワインと共にどうぞ～

580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とマッシュポテトで作るイギリスで人気の料理～

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

<b>三好名物</b> 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
<b>徳島名物</b> 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

<b>店内燻製</b> 自家製ベーコン炙り ～四国産豚バラ肉を店内で燻製した手作りベーコン～	600円
<b>店内燻製</b> 自家製ローストハム ～四国産豚肩ロース肉を使用した手作りハム～	590円
<b>店内燻製</b> 阿波尾鶏のスモーク ～地鶏の和風仕立て燻製～	570円
<b>自家製ベーコン、ハム、ジビエソーセージ盛り合わせ</b> ～手作りベーコン、ハム、ジビエソーセージの3種盛り合わせ～	1200円
<b>徳島の肉盛り</b> ～鹿肉ロースト、ジビエソーセージ、阿波尾鶏のスモークの三種盛り～	1500円
<b>鳴門産しいたけのアヒージョ</b> ～鳴門サンコウファームのしいたけを使用～	670円
<b>徳島産しらすのアヒージョ</b> ～しらすの塩味のきいた和風アヒージョ～	720円
<b>ジビエソーセージとジャガイモのアヒージョ</b> ～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～	820円
↘ <b>バゲット</b> ～アヒージョのお供に～	200円

## Grilled / 焼き物

---

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

## Fried / 揚げ物

---

<b>シンプルポテト</b> ～塩とコショウで味付けしたシンプルなフライドポテト～	400円
■選べるソース <b>フライドポテト (アンチョビガーリック or カレー)</b> ～熱々鉄板に滴るソースの風味がたまりません～	500円
<b>ポテトウェッジ</b> ～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～	620円
<b>なんこつ唐揚げ</b> ～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～	450円
<b>阿波尾鶏の豪快唐揚げ 奈良漬タルタル添え</b> ～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！！～	800円
<b>手作りハムカツ</b> ～自家製ロースハムをジュワツと仕上げました～	700円
<b>フィッシュ&amp;チップス</b> ～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～	730円

## Rice / ご飯もの

---

<b>プリプリしらす丼</b> ～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～	750円
<b>阿波尾鶏 南インドチキンカレー</b> ～南インドの食堂や屋台などで食べられるポピュラーなチキンカレー！スパイスたっぷり！～	700円
<b>阿波尾鶏 タイグリーンカレー</b> ～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～	700円
<b>そうめん屋さんの和風ポークカレー</b> ～そうめん出汁を効かせた和風カレー～	700円
<b>祖谷ジビエ ガパオライス</b> ～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～	750円
<b>カレードリア</b> ～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～	750円

## Iwa tofu / 岩とうふメニュー

<b>岩とうふまるごと冷奴</b> ～デカイです シェアしてお召し上がりください～	730円
<b>岩とうふの冷奴</b> ～固いおとうふの冷奴～	400円
<b>岩とうふの厚揚げ</b> ～固いおとうふの厚揚げ～	450円
<b>岩とうふの自家製味噌漬</b> ～チーズのような風味が酒に合う～	450円
<b>岩とうふのサラダ</b> ～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
<b>厚揚げキノコあんかけ</b> ～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
<b>とうふナゲット</b> ～ヘルシー！？なナゲット～	500円
<b>岩とうふのなめろう</b> ～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
<b>そうめん出汁の揚げだし豆腐</b> ～北室白扇のそうめん出汁でどうぞ～	600円
<b>岩とうふのカプレーゼ</b> ～岩とうふ・トマト・バジルソース～	500円
<b>とうふ明太トースト</b> ～とうふと明太子の塩気がいい感じ！白ワインによく合います～	550円
<b>岩とうふとエビのさつま揚げ</b> ～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
岩とうふプリン ～とうふで作るヘルシーデザート～	300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