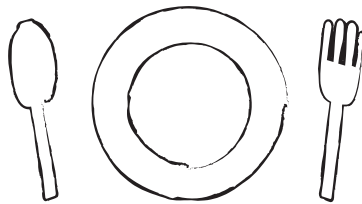


DINNER FOOD MENU



DINNER TIME 18:00~22:00

食べ物&コーヒー
(FOOD&COFFEE 21:15 LO)

飲み物
(DRINK 21:30 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～

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～

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～

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～

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～

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～



バゲット

～赤ワイン煮やチリビーンズのお供に～

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～

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～

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～

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～

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～

鹿肉の串焼

～鹿もも肉を鉄串でじっくり焼き上げます～

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～

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～

鹿もも肉のカツ

～クセのない柔らかなモモ肉をサクッと～

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～

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～

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～

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～

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～

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～

祖谷ジビエ ガパオライス

～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～

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～



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～

ミックスナッツ
～ワイン、ビールによく合います～

枝豆
～ビールに合う定番おつまみ～

鳴門産 わかめポン酢
～鳴門わかめ使用～

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～

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～

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～

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～

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～

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～

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～

■選べるドレッシング
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☆～

Ala carte / 一皿料理

店内燻製 阿波尾鶏のスモーク

～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

～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

～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

～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

～鹿もも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

～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

～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

～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

～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

～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～

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～

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～

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～

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～

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～

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～

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～

Fried / 揚げ物

シンプルポテト

～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)

～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

～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

～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

～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

～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

～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

～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

～ココナッツミルクとハーブやスパイスがたっぷりて爽やかな辛さ～

そうめん屋さんの和風ポークカレー

～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

～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

～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～

岩とうふの冷奴

～固いおとうふの冷奴～

岩とうふの厚揚げ

～固いおとうふの厚揚げ～

岩とうふの自家製味噌漬

～チーズのような風味が酒に合う～

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～

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～

とうふナゲット

～ヘルシー！？なナゲット～

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～

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～

岩とうふのカプレーゼ

～岩とうふ・トマト・バジルソース～

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～

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～

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～

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～

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～

チーズケーキ

～みんな大好き♡チーズケーキ！～

ティラミス

～イタリアの人気デザート～

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～

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～

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