

# 国産黒毛和牛

## Japanese Black Wagyu

神戸の提携牧場から直接仕入れた国産黒毛和牛(A4相当以上)を1枚1枚厚切りで提供しています。厳選された仔牛を2年間、抜群の環境で育てるため、赤身と脂身の割合が最高です。



特選 上ロースセット 2,880円  
【単品】 2,680円



特選 上カルビセット 2,380円  
【単品】 2,180円



カルビセット 1,780円  
【単品】 1,580円



もみだレカルビセット 1,880円  
【単品】 1,680円



和牛プレート  
1,980円



お子様用セット  
1,380円

# 国産ジビエ

## Japanese Wild Game Meat



雉(キジ) 1,980円

鶏肉に比べ、低カロリー・低脂質・高たんぱくなお肉です。旨味は鶏肉より濃い味で、脂に上品な甘みがあります。肉質は鶏肉より歯ごたえはありますが、切れが良く食べやすいです。



猪(イノシシ)みそ炊き 3,180円  
【猪 単品】 1,780円

豊かな自然環境で育った野生のイノシシを全国から厳選して提供しています。味は豚肉と似ていますが、鉄分は豚肉の4倍！臭みもありません。観光センターおすすめの味噌との相性は抜群です。



鶏(カシワ) 1,580円

カシワとは、諸説がいろいろありますが、関西地方や九州地方などで広まった鶏肉の呼び方です。観光センターのカシワは味が濃く、甘みも肉厚もあり、何個でも食べられる味わいです。



鴨(カモ) 1,480円

国内飼育・国内加工のあい鴨ロース(胸肉)は、脂と赤身のバランスが良く肉質も非常に柔らかです。牛肉の2倍、豚肉の4倍、鶏肉の6倍と鴨肉は多くの鉄分を含んでいます。

## 肉料理と一緒にどうぞ！

焼きそば(カルビ入り) 400円

煮込みうどん(半玉) 200円

チヨリソー 600円

コーン 300円

焼きおにぎり 2個 450円

あらびきウインナー 600円

キャベツ 200円

ソフトドリンク・アルコール各種

白米には“高槻市榎田産キヌヒカリ”を使用しています

水分量が多く、甘い味ですが、芯がしっかりしており、一粒一粒が粒立っています。冷めてもおいしいため、バーベキューにはぴったりです。

茶碗 中盛  
250円