

Japanese Black Wagyu 国産黒毛和牛

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



もみダレカルビセット 1,880 円
【単品】 1,680 円



和牛プレート
2,080 円



お子様用セット
1,380 円

Japanese Wild Game Meat 国産ジビエ



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。



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。



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いです。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 350 円

焼きおにぎり 2 個 480 円

あらびきウインナー 600 円

キャベツ 230 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