

追加料理
メニュー

カニ

活蟹お造り	時価
甲羅酒	￥2,000
甲羅焼き	￥1,500

※カニシーズンのみ （11/07~03/31）

焼きかに	￥8,800
かにすき(追加)	￥8,800
かに味噌	￥700

お造り

皿盛り	￥3,500
白イカ	￥3,000
甘エビ	￥2,500

炙り

但馬牛にぎり(3貫)	￥2,500
するめの一夜干し	￥1,000
焼カキ (3個)	￥1,000
サザエ壺焼 (2個)	￥800

一品

のどぐろ寿司	￥1,500
チキンバスケット（ナゲット&ポテト）	￥1,000
出し巻き卵	￥800
カレイ唐揚げ	￥500
枝豆	￥400
漬物 (追加)	￥400

追加

野菜	￥1,000
うどん	￥300
豆腐	￥300
卵（1個)	￥50

デザート

ソフトクリーム	￥500
シューアイス	￥100

ご注文から３０分以上お時間を頂く場合がございます。スタッフにお問い合わせください。

ドリンクメニュー



ビール

ジョッキ生 一番搾り	700円
瓶ビール（アサヒ・キリン）	900円
ノンアルビール	600円
手作り梅チュウハイ	700円



サワー

レモン・ライム	各600円
巨峰・カルピス	



梅酒

香住鶴梅酒	各600円
ロック・ソーダ	



ウイスキー

ウイスキー	800円
ハイボール	700円

ワイン

梨ワイン（ボトル）	1,700円





日本酒

熱燗・冷や（竹泉・香住鶴ダブル）	各900円
冷酒　香住鶴（快鮮冷酒270㎖）	1,000円
冷酒　竹泉（純米大吟醸300㎖）	1,700円
地酒冷酒ボトル	各3,300円



焼酎

麦・芋	各700円
ボトルセット	4,500円

ソフトドリンク

コカ・コーラ	各500円
ジンジャーエール	
オレンジジュース	
カルピス	
緑茶	
ウーロン茶	
炭酸水	
こどもびぃる	600円
手作り梅ジュース	600円



但馬の酒



香住鶴 天然乳酸菌発酵 にごり酒

口に含めば米の旨みがとろりと広がる“山廃 純米 にごり酒”です。
冬季限定・数量限定商品。

期間限定



1合
1500円（税込）
500ml瓶
3300円（税込）



竹野産の日本酒



純米吟醸

兵庫県但馬豊岡市竹野町の最南部である三原地区（標高400m）で栽培されたお米コシヒカリ「ふとっぱら」を100%使用した純米吟醸酒

４合瓶で期間限定の生しぼり酒（150本）と火入（清酒150本）の２種類「計300本」を販売

酒蔵は「与謝娘酒造」が醸造・精米歩合60%　アルコール度数17度（しぼりたて生）

４合（瓶）

生しぼり	720ml	3,800円	（税込）
	300ml	2,000円	
火入（清酒）	720ml	3,300円	（税込）
	300ml	1,500円	

非時（ときじく）



純米酒

ほんのりやさしい甘さで、まるでワインのような新しい日本酒です。

コウノトリ育む農法で作られた「ほむすめ舞」を使用し、お米の持つ優しい甘さを引き出しフルーティーで飲みやすい日本酒になっております。

冷やすとより美味しく召し上がりいただけます。

４合（720mℓ瓶）
3,300円（税込）

ときじくの舞



糀甘酒

コウノトリ育む農法で作った「ほむすめ舞」を主原料にこだわりの「黒米」を加えて作った甘酒です。

麹による自然のスッキリした甘さで好評を頂いています。

夏バテに！健康に！美容に！ぜひお試し下さい。

ノンアルコールなのでどなたでもお楽しみ頂けます。

４合（720mℓ瓶）
1,650円（税込）