

御品書き

オープン 9時 ～ 17時半 (ラストオーダー 17時)

郷土料理

◆ ひきとおし鍋 二、六〇〇円 (二、一〇〇)
(締めに雑炊、梅干し)

◆ ひきとおし定食 一、六〇〇円 (一、二五〇)
(小鍋のひきとおしにご飯、小鉢、梅干し)

◆ ひきとおしどは… 壱岐味鶏の出汁が効いた鍋鍋で、
お客様を座敷に「引き通し」で、もてなしたところから名がついた郷土料理。

◆ おばんざい定食 一、一〇〇円 (九〇〇)

郷土料理のよごし (白和え)、クジラなますなどの
小鉢五品がついたお野菜たっぷり健康定食。

◆ 川添豆腐さんの豆腐定食 一、二〇〇円 (一、〇〇〇)

壱岐の豆乳、冷奴、おからひじき、よごし、豆腐の
味噌漬け、豆腐ステーキ、梅干しがついた豆腐好き
にはたまらない体に優しいヘルシーランチ。

とらふぐ料理

◆ とらふぐ料理 コース 一、〇〇〇円 (八、〇〇〇)

※ 三日前迄に事前予約が必要です (コースは一名様分の価格です。)
※ 白子料理は、時期によって提供出来ない場合がございます。

全8品

● てっぴ ● とらふぐ唐揚げ

● てつさ ● 雑炊

● てつちり ● 香物

● 白子料理 ● デザート

モーニング (9時～11時まで)

◆ 壱岐オリーブ卵の卵かけご飯

(小鉢、お味噌汁)

◆ 島原手延べそうめん (冷 or 温) -----

七五〇円 (六五〇)
八〇〇円 (六五〇)

◆ 一汁三菜

(小鉢三皿)

九〇〇円 (七五〇)

お食事

◆ 本日のランチブレート ----- 一、二〇〇円 (一、〇〇〇)

(ご飯、味噌汁、サラダ)

◆ 野菜たっぷりラタトウイユの ----- 一、一〇〇円 (九〇〇)

ランチデイッシュ

(ご飯、味噌汁、サラダ)

◆ 鮮魚のソテー洋風定食 ----- 一、五〇〇円 (一、二〇〇)

(ご飯、味噌汁、サラダ)

◆ 壱岐牛スジ肉の赤ワイン煮込み 一、九〇〇円 (一、五〇〇)

(バケット、玉ねぎ麹スープ、サラダ、ピクルス)

◆ 壱岐牛サーロインステーキ定食 三、八〇〇円 (三、〇〇〇)

(サラダ、ご飯、味噌汁、漬物)

お食事

◆ 手ごね壱岐牛ハンバーグ定食 一、五〇〇円（一、二〇〇）

（ご飯、味噌汁、漬物）

◆ 壱岐味鶏のつくね丼 一、三〇〇円（一、〇五〇）

（小鉢、味噌汁、漬物）

◆ 椿油香る鮮魚の漬け丼（限定三食）

（小鉢、味噌汁、漬物） 一、三〇〇円（一、〇五〇）

◆ 幻のほぐし壱岐味鶏丼 一、〇〇〇円（八〇〇）

（ゆず胡椒添え
（小鉢、味噌汁、漬物））

◆ 壱岐味鶏のゆず胡椒カレー 一、〇〇〇円（八〇〇）

（サラダ、ピクルス） ※ハンバーグのせ 一六〇〇（五〇〇）

お食事

◆ 川添豆腐さんの豆乳坦々そーめん 一、四〇〇円(一、一四〇)
(小鉢、漬物)

◆ 壱岐味 鶏のゆず胡椒カレーそーめん 一、一〇〇円(九〇〇)
(小鉢、漬物)

◆ 島原手延べそーめん(冷or温) 一、九〇〇円(七五〇)
(小鉢、漬物)

◆ 壱岐の塩おにぎりと
自家製梅干し(二個) 一、五〇円(一〇〇)

甘味

❖ 本日のデザート 400円(六〇〇)

❖ ママ泣かせトマトのコンポーネ 600円(八〇〇)

❖ ロトロト煮込んだほっこりゼンゼン 700円(六〇〇)
白玉〇円 or 椿緑茶白玉+50円 or ママ泣かせトマト+100円

❖ 自家製アイスクリーム 650円(八〇〇)

❖ 自家製季節の果物 400円(六〇〇)
シロップかき氷

セレクトメニュー

◆ デリシングセツト

(郷土料理・お食事をご注文の方)

All 1,000円引き

- ソフトドリンク九種からお選びください。



甘味セツト 700円(六00)、

(郷土料理・お食事をご注文の方)

- 甘味五種+ソフトドリンク九種からお選びください。



選べるカフェセツト 900円(セヌロ)、

- 甘味五種+ソフトドリンク九種からお選びください。

※ソフトドリンクは次の頁でご確認ください。

◆ソフドリンク

- ◆ 莴崎珈琲 自家焙煎 五五〇円(四五〇)
- ◆ 対馬手摘みリーフ紅茶 べにふうき 五五〇円(四五〇)
- ◆ 五島 つばき緑茶 五五〇円(四五〇)
- ◆ 壱岐産ハーブティー 五五〇円(四五〇)
- ◆ 壱岐のゆずジュース 五〇〇円(四〇〇)
- ◆ 壱州オリジナルクラフトコーラ 六〇〇円(四〇〇)
- ◆ 壱岐オリーブ抹茶のジンジャーシロップ 六五〇円(四五〇)
- ◆ 季節の果物フレッシュジュース 七五〇円(六五〇)
- ◆ 川添豆腐さんの出来立て豆乳 200ml 四五〇円(三五〇)

ドリンク

ハッピーアワー毎日開催！

お一人様創作フレンチ一品
ご注文毎にオール半額
(15時～17時)

◆ 生ビール

◆ ISLAND BREWERY

ゴールデンホール生 4.5%

1,100円(九〇〇)

◆ アサヒドライゼロ(ノンアルコール) 600円(四〇〇)

◆ 酔ハイ

◆ 壱岐クラフト酎ハイ

いちごソーダ／ゆずソーダ／島ボール／樽ボール

◆ 日本酒

◆ よこやま日本酒 15%

◆ ボトル 四、五〇〇円(三、六〇〇円)

ドリンク

壱岐焼酎

◆ 天の川酒造 夕八 25% 六五〇円 (四五〇)

● ボトル 三、八〇〇円 (三、〇〇〇円)

◆ 山の守酒造 一州 25% 七〇〇円 (六〇〇)

● ボトル 四、〇〇〇円 (三、一〇〇円)

◆ 玄海酒造 壱岐徳利つる首 25% 七〇〇円 (六〇〇)

● ボトル 四、六〇〇円 (三、八〇〇円)

◆ 玄海酒造 松永安左エ門 43% 一、七〇〇円 (一、三〇〇)

● ボトル 一四、〇〇〇円 (一一、二〇〇円)

◆ ワイン

◆ グラススパークリング 一、〇〇〇円 (八〇〇)

◆ グラス赤 九〇〇円 (七五〇)

◆ ボトルワイン (赤・白・泡) 四、八〇〇円 (三、八〇〇)

◆ ボトルワイン (赤・白・泡) 四、八〇〇円 (三、八〇〇)

ディレクター

◆スピリット・ウイスキー

◆ 壱岐の蔵酒造クラフトジン 40% 1,100円(500)
IKI KAGURA

● ボトル 7,000円(7,500円)

◆ 重家酒造クラフトジン 47% 1,300円(1,400)
OMOYA GIN

● ボトル 9,000円(9,500円)

◆ パウマウイカオッカ 40% 1,300円(1,400)

● ボトル 1,300円(1,400円)

◆ 南大東島グレイスラム 40% 1,300円(1,400)
CORCOR AGRICOLE 緑ラベル

● ボトル 1,300円(1,400円)

◆ 日本人が作ったテキーラ 38% 1,100円(1,000)
カスカウイングランコ
● ボトル 1,600円(1,800円)

◆ LAPHROAIG SELECT グラス 40% 1,100円(900)
● ボトル 1,300円(1,400円)

創作フレンチ（15時～17時）

◆前菜の三種盛り合わせ（一人前） 1,100円（九〇〇）

◆季節野菜の自家製ピクルス 400円（三〇〇）
　　♪紅茶風味♪

◆季節のサラダ 850円（七〇〇）
　　♪豆乳のシーザードレッシング♪

◆パテ・ド・カンパニュ 900円（七五〇）
　　♪豚肉のテリーヌ♪

◆毛州豆腐とトマトのカプレーゼ 800円（六五〇）

◆鮮魚のカルパッチョ 1,100円（一,〇〇〇）
　　♪椿オイル仕上げ♪

◆黒オリーブタップナードの 800円（六五〇）
　　カナッペ（六個）

◆豚のエスカベッシュ 900円（七五〇）

創作フレンチ（15時～17時）

❖ 島たまごと季節野菜のキッシュ 九〇〇円（セヌロ）

❖ 鮮魚とアンチョビ・ケッパーの 八五〇円（セヌロ）
イタリアンマリネ

❖ 壱岐味鶏とオリーブのラグー 一、二〇〇円（一、〇〇〇）
トマト煮込み

❖ 鮮魚のカリッとソテー 一、三〇〇円（一、〇〇〇）

❖ 壱岐牛スジ肉の赤ワイン煮込み 一、六〇〇円（一、ニヌロ）
マッシュポテト

❖ バゲット（二個） 三五〇円（ニハロ）

創作フレンチ ディナーコース

四、〇〇〇円(三、ニ〇〇)コース

- オードブル盛り合わせ(4点)
- パスタ、バゲット
- 鮮魚のポワレ、白ワインのソース
- デザート
- コーヒーor紅茶

★七、〇〇〇円(五、六〇〇)コース

- オードブル盛り合わせ(5点)
- パスタ、バゲット
- 鮮魚のポワレ、白ワインのソース
- 壱岐牛サーロインのグリエ
- デザート
- コーヒーor紅茶

● 一〇、〇〇〇円(八、〇〇〇)コース

- アミューズ
- オードブル盛り合わせ(5点)
- スープ
- パスタ
- 鮮魚のポワレ、白ワインのソース
- 壱岐牛フィレのグリエ
- デザート
- コーヒーor紅茶

島民カードのご提示で、()内の価格でご提供いたします。

<キャンセルボリシー>・3日前10%・2日前30%・前日50%・当日100%

パーティープランメニュー※大皿シェアスタイルです

四〇〇四（三、二〇〇）一ース

- オードブル盛り合わせ
(サラダ・揚げ物・豚のエスカベッシュ・毛州豆腐のカブレー等・
カナッペ)

メインディッシュ（豚ロース）
もも肉のコンブイ

4,000円(五、六〇〇) ピース

- オーレフル盛り合わせ
(サラダ・ガランティーヌ・カルバッチョ・キッシュ・エビのマリネ)

ビ
テ
フ

- デザート
コーヒー or 紅茶

一〇、〇〇〇円(八、〇〇〇)コース

- オードブル盛り合わせ
(サラダ・グランティース・カルバシチヨ・キッシュ
エビのマリネ)

ハ
ス
タ
ピ
ラ
フ
メ
イ
ン
デ
イ
シ
シ
ュ
(
壱
岐
牛
ロ
ー
ス
肉
の
グ
リ
ュ
)
デ
ザ
ー
ト
コ
ー
ヒ
ー
or
紅
茶

島民カードのご提示で、() 内の価格でご提供いたします。

＜キャッシュセルボーナス＞：3日前10%・2日前30%・前日50%・当日100%