

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 一、六〇〇円（二、一〇〇）

（締めめに雑炊、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）

● ひきとおしとは…竜崎味噌の出汁が効いた鶏鍋で、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）

竜崎の豆乳、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、〇〇〇〇円（八、〇〇〇）

※三日前述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

● てっさ 雑炊

● てっちり 香物

● 白子料理 デザート

島民カードのご提示で、（ ）内の価格でご提供いたします。

モーニング (9時～11時まで)

◆ 竜崎オリブ卵の卵かけご飯

(小鉢、味噌汁)

.....

◆ 島原手延べそうめん (冷or温)

(小鉢一皿)

.....

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

◆ 本日のランチプレート

(ご飯、味噌汁、サラダ)

..... 一、二〇〇円 (一、〇〇〇)

◆ 野菜たっぷりラタトゥイユの

ランチディッシュ

..... 一、一〇〇円 (九〇〇)

(ご飯、味噌汁、サラダ)

◆ 鮮魚のソテー洋風定食

(ご飯、味噌汁、サラダ)

..... 一、五〇〇円 (一、二〇〇)

◆ 竜崎牛スジ肉の赤ワイン煮込み

(バケット、玉ねぎ麴スープ、サラダ、ピクルス)

◆ 竜崎牛サーロインステーキ定食

(サラダ、ご飯、味噌汁、漬物)

三、八〇〇円 (三、〇〇〇)

お食事

◆ 手ごね 竜崎牛ハンバーグ定食 一、五〇〇円（一、二〇〇）
（ご飯、味噌汁、漬物）

◆ 竜崎味鶏のつくね丼 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） 一、三〇〇円（一、〇五〇）
（小鉢、味噌汁、漬物）

◆ 幻のほぐし 竜崎味鶏丼 一、〇〇〇円（八〇〇）
ゆず胡椒添え ※仕込みの日のみ
（小鉢、味噌汁、漬物）

◆ 竜崎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 十六〇〇（五〇〇）

お食事

❖ 川添豆腐さんの豆乳担々そうめん 一、四〇〇円（一、一五〇）
（小鉢、漬物）

❖ 竜崎味鶏のゆず胡椒カレーそうめん 一、一〇〇円（九〇〇）
（小鉢、漬物）

❖ 島原手延べそうめん（冷or温） 九〇〇円（七五〇）
（小鉢、漬物）

❖ 竜崎の塩おにぎりと 二五〇円（二〇〇）
自家製梅干し（二個）

甘味

◆ 本日のデザート

セ〇〇円(六〇〇)

◆ ママ泣かせトマトのコンポート

六五〇円(五五〇)

◆ コトコト煮込んだほっこりぜんざい

セ〇〇円(六〇〇)

白玉〇円 or 椿緑茶白玉+五〇円 or ママ泣かせトマト+一五〇円

◆ 自家製アイスクリーム

六五〇円(五五〇)

◆ 自家製季節の果物

セ〇〇円(六〇〇)

シロップかき氷

セットメニュー

◆ドリンクセット

All 一〇〇円引き

（郷土料理・お食事をご注文の方）

- ソフトドリンク九種からお選びください。

◆甘味セット

七〇〇円（六〇〇円）

（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。

◆選べるカフェセット

九〇〇円（七五〇円）

- 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。

ドリンク

ソフトドリンク

◆ 宮崎珈琲 自家焙煎	五五〇円（四五〇）
◆ 対馬手摘みリーフ紅茶 ベにふうぎ	五五〇円（四五〇）
◆ 五島 つばき緑茶	五五〇円（四五〇）
◆ 奄岐産ハーブティー	五五〇円（四五〇）
◆ 奄岐のゆずジュース	六〇〇円（五〇〇）
◆ 奄州オリジナルクラフトコーラ	六〇〇円（五〇〇）
◆ 奄岐オリーブ抹茶のジンジャーシロップ	六五〇円（五五〇）
◆ 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 1,100円(900)
ホールデンエール生 4.5%

アサヒドライゼロ(ノンアルコール) 600円(500)
酎ハイ

竜崎クラフト酎ハイ 1,000円(800)
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% 900円(750)
● ボトル 四、500円(三、600円)

ドリンク

● 竜崎焼酎

◆ 天の川酒造 卯八 25% 六五〇円(五五〇)

● ボトル 三、八〇〇円(三、〇〇〇円)

◆ 山の守酒造 一判 25% 七〇〇円(六〇〇)

● ボトル 四、〇〇〇円(三、二〇〇円)

◆ 玄海酒造 竜崎徳利つる首 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、三五四)

● 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)

◆ グラス白 九〇〇円(七五〇)

◆ 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)

ドリンク

スピリッツ・ウイスキー

❖ 沓岐の蔵酒造クラフトジン 40% 1'、100円(900)

IKI KAGURA

● ボトル 7'、000円(4'、400円)

❖ 重家酒造クラフトジン 47% 1'、300円(1'、000円)

OMOYA GIN

● ボトル 9'、000円(7'、200円)

❖ パウマウイウォッカ 40% 1'、300円(1'、000円)

● ボトル 14'、000円(12'、000円)

❖ 南大東島グレイスラム 40% 1'、300円(1'、000円)

CORCOR AGRICOLE 緑ラベル

● ボトル 13'、000円(10'、400円)

❖ 日本人が作ったテキーラ 38% 1'、200円(1'、000円)

カスカウィンブランコ

● ボトル 16'、000円(12'、800円)

❖ LAPHROAIG SELECT クリスマス 40% 1'、100円(900)

● ボトル 13'、000円(10'、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） 一、一〇〇円（九〇〇）

◆ 季節野菜の自家製ピクルス 四〇〇円（三〇〇）
↳ 紅茶風味↳

◆ 季節のサラダ 八五〇円（七〇〇）
↳ 豆乳のシーザードレッシング↳

◆ パテ・ド・カンパーニユー 九〇〇円（七五〇）
↳ 豚肉のテリイヌ↳

◆ 竜州豆腐とトマトのカプレーゼ 八〇〇円（六五〇）

◆ 鮮魚のカルパッチョ 一、三〇〇円（一、〇五〇）
↳ 椿オイル仕上げ↳

◆ 黒オリーブタプナードの 八〇〇円（六五〇）
カナッペ（六個）

◆ 鰯のエスカベッシュ↳西洋南蛮漬↳ 九〇〇円（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（七五〇）

◆ 鮮魚とアンチョビ・ケッパーの
イタリアンマリネ 八五〇円（七〇〇）

◆ 竜崎味噌とオリーブのラグー 一、二〇〇円（一、〇〇〇）
とトマト煮込み

◆ 鮮魚のカリッとソテー 一、三〇〇円（一、〇五〇）

◆ 竜崎牛スジ肉の赤ワイン煮込み 一、六〇〇円（一、二五〇）

◆ 竜崎牛サーロインステーキと 三、五〇〇円（二、八〇〇）
マッシュポテト

◆ バゲット（二個） 三五〇円（二八〇）

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



★セ、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
- 竜崎牛サローインのグリエ
- 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
- 竜崎牛フィレのグリエ
- 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。

<キャンセルポリシー> ・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、〇〇〇円(三、二〇〇)コース

● オードブル盛り合わせ

(サラダ・揚げ物・鰯のエスカベッシュ・竜刺豆腐のカブレーゼ・カナッペ)

● パスタ

● メインディッシュ(豚ロース or 鶏もも肉のコンフィ)

● デザート

● コーヒー or 紅茶

★セ、〇〇〇円(五、六〇〇)コース

● オードブル盛り合わせ

(サラダ・グリーンティーマ・カルパッチョ・キッシュ・エビのマリネ)

● パスタ

● ピラフ

● メインディッシュ(竜崎牛もも肉のタリアラータ)

● 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・グリーンティーマ・カルパッチョ・キッシュ・エビのマリネ)

● パスタ

● ピラフ

● メインディッシュ(竜崎牛ロース肉のグリエ)

● 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。

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